

# Speiseplan

	Montag 21.08.2017		Dienstag 22.08.2017		Mittwoch 23.08.2017		Donnerstag 24.08.2017		Freitag 25.08.2017	
<b>Suppe</b>	Veg. Selleriecremesuppe	Aa,G,I	Hühnersuppe Risi Bisi		<b>Veg. Tomatensuppe</b>		Brühe mit Gemüsenockerl	Aa,C,I	Veg. Lauchcremesuppe	Aa,G
<b>Menü 1</b>	Mini Schweinshaxe Bratenjus Bio-Kartoffeln Gurkensalat	G 2,G,J	Gebackener Fleischkäse Zwiebelsauce Bohnen Kartoffelpüree	2,8,9,I,J G 2,9,G	Bunte Spiralnudeln "Carbonara" Schinken-Sahne-Sauce	Aa Aa,G,Z,Ø, 9 2,C,G,J,L 2,7,8a,C,I,J	Paniertes Putenschnitzel Bratensauce Weizenrisotto Kaisergemüse	Aa 5,Aa,F,G Aa,G G	Seelachsfilet mit Senfkruste Tomatenlangkornreis Basilikumdip Blattsalat	Aa,D,G,J 6,C,G,J 2,C,G,J,L
<b>Menü 2</b>	<b>Veg. Vollkornpenne in Tomatensauce m. Karotten Parmesan Blattsalat</b>	Aa 1,C,G 2,C,G,J,L	<b>Spaghetti mit Lachswürfeln Brokkoli-Dill-Sauce Blattsalat</b>	Aa D Aa,G 2,C,G,J,L	<b>Vegetarisches Schnitzel Kartoffelwedges Letschogemüse</b>	G I	Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch und Wurzelgemüse Blattsalat	Aa,C,G	Rindergeschnetzeltes Stroganoff Kartoffeln Rote Bete	6,G,J 2,6
<b>Vege- tarisch</b>	Langkornreispfanne mit Chinagemüse Currysauce Blattsalat	Aa,G 2,C,G,J,L	Spätzlepfanne mit frischen Champignons, Gemüse und Kürbiskernen Blattsalat	Aa,C,G I 2,C,G,J,L	Armer Ritter Vanillesauce	Aa,C,G Aa,C,G 5,G	<b>Falaffel- Kichererbsenbällchen Kokos-Rahmlinsen Blattsalat</b>	Aa,J H G 2,C,G,J,L	<b>Polenta-Taschen auf Ratatouille Grünkernrisotto Blattsalat</b>	Aa,C,G I Aa,G 2,C,G,J,L
<b>Dessert</b>	<b>Kirschquark</b>	G,2	<b>Frischobst</b>		Mandelcroissant	Aa,Ac,C,G ,Ha	<b>Sahnepudding</b>	G	<b>Frischobst</b>	
<b>Allergene</b>	A) Glutenhaltiges Getreide Aa) Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen Ab) Roggen Ac) Gerste Ad) Hafer B) Krebstiere C) Eier und Eierzeugnisse D) Fische und Fischerzeugnisse E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse F) Soja und Sojaerzeugnisse G) Milch und Milchprodukte einschl. Laktose H) Schalenfrüchte Ha) Mandeln Hb) Haselnüsse Hc) Walnüsse Hd) Cashewnüsse He) Pekanüsse Hf) Paranüsse Hg) Pistazien Hh) Macadamianüsse/Queenslandnüsse I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse J) Senf und Senferzeugnisse K) Sesamsamen L) Schwefeldioxid und Sulfide M) Lupinen N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern) Wir können Spuren von Allergenen nicht ausschließen.									
<b>Zusatz- stoffe</b>	1) Konservierungsstoff 2) Antioxidationsmittel 3) Geschwefelt 4) Geschmacksverstärker 5) Farbstoff 6) Süßstoff / Süßungsmittel 7) geschwärzt 8) Nitrit Pökelsalz 9) Phospat 10) gewachst 11) Lebensmittel aus kontrolliert ökol. Anbau (Änderungen vorbehalten)									
Wir verwenden folgende Lebensmittel aus kontrolliert ökologischem Anbau: sämtliche Nudelsorten (außer Spätzle und Asiatischen Nudeln), sämtliche Reissorten, Couscous, Hirse, Grünkern, Bulgur, Maisgrieß, Linsen, Senf, Ketchup, Serviettenknödel, Grieß, Kichererbsen, Graupen, Hafer-, Hirse-, Reisflocken; weitere Produkte sind auf dem Speiseplan mit *11 oder Bio gekennzeichnet.										
Die Angebote/Komponenten die im Speiseplan <b>fett/kursiv</b> hervorgehoben sind, entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert. 										

  
Bertold Kohn, GV-Betriebsleiter

Guten Appetit !

**Ersatzessen: Spaghetti\*A mit  
Tomatensauce, Parmesan\*G, und  
Salat\*2,J**

DE-ÖKO-006