

Speiseplan

	Montag 28.08.2017		Dienstag 29.08.2017		Mittwoch 30.08.2017		Donnerstag 31.08.2017		Freitag 01.09.2017	
Suppe	Veg. Kartoffelsuppe	G,I	Zwiebelsuppe		Veg. Gemüsecremesuppe	Aa,G,I	Buchstabensuppe	Aa,I	Veg. Spinatcremesuppe	Aa,G
Menü 1	Köttbullar Rahmsauce Kartoffelpüree Mischgemüse	C,G G 2,9,G G	Bunter Wurstsalat (Schwein) Bio-Bratkartoffeln	2,8,9,I,J G	Apulischer Nudelauf mit Tomaten und Parmesa überbacken	Aa 1,C,G 2,C,G,J,L	Schweineschnitzel Milanese Spiralnudeln Tomatensauce Blattsalat	5,Aa,C,G Aa 2,G 2,C,G,J,L	Fischfilet in Sesampanade Gemüsenudeln Asia-Dip Blattsalat	Aa,D,K Aa,F,G,I 2,C,G,J,L
Menü 2	Putengeschnetzeltes aus der Keule Vollkornpenne Rohkostsalat	 Aa 2	Gedünsteter Seelachsfilet Curry-Chinagemüse Bio-Basmatireis	D,I 2,Aa,G,J	Lammhacksteak Couscous Ratatouille	Aa,C, Aa	Eintopf mit Bio-Linsen Bio-Kartoffeln Kosakenbrot	Aa;I Aa,Ab	Vegetarische gebratene Maultaschen mit Ei Blattsalat	Aa,C,G,I 2,C,G,J,L
Vege- tarisch	Bärlauchpfannkuchen mit frischen Champignons und Zucchini Blattsalat	Aa,C,G Aa,G Aa,G 2,C,G,J,L	Bio-Grünkernburger mit Gemüseragout Blattsalat	Aa 2,C,G,J,L	Kirschmichel Vanillesauce	Aa,C,F,G Aa,C,F,G 5,G	Vollkornnudelpfanne mit frischem Marktgemüse Gorgonzolasauce Blattsalat	Aa I Aa,G 2,C,G,J,L	Kartoffelrösti überbacken mit Tomaten-Mozzarella Blattsalat	2 G 2,C,G,J,L
Dessert	Vanillequark	5,G	Frischobst		Rosinenschnecke	Aa,C,F,G	Nusspudding	G,Hb	Frischobst	
Allergene	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.									
Zusatz- stoffe	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 fett/kursiv 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. 										

Guten Appetit !

**Ersatzessen: Salzkartoffeln mit
Kräuterquark*G und Blattsalat*2,C,G,J,L**

DE-ÖKO-006

BK

Bertold Kohm, GV-Betriebsleiter