

Speiseplan

| | Montag 04.09.2017 | | Dienstag 05.09.2017 | | Mittwoch 06.09.2017 | | Donnerstag 07.09.2017 | | Freitag 08.09.2017 | |
|--|--|---------------------|---|----------------------------|--|------------------------|--|------------------------|---|------------------------------------|
| Suppe | Veg. Grünkernsuppe | Aa,I,F | Brühe mit buntem Eierstich | C,G,I | Veg. Zucchini-cremesuppe | Aa,G | Brühe mit Kräuterklößchen | Aa,C | Veg. Blumenkohlcremesuppe | Aa,G |
| Menü 1 | Putengulasch mit Ananas und Gemüstreifen, Masamam- curry, Langkornreis Blattsalat | B,I,J 2,C,G,J,L | Cevapcici (Rind) Tomatisiertes Balkangemüse Langkornreis Knoblauchdip | 2,Aa,C,J I G,J,C | Currywurst (Schwein) Kartoffelwedges Blattsalat | 9,J Aa 2,C,G,J,L | Paprikarahmschnitzel vom Schwein Spätzle Blattsalat | G Aa,C 2,C,G,J,L | Fischnuggets im Backteig Remouladensauce Salat aus Bio-Kartoffeln | Aa,D,G 1,2,9,AA,LC, J 2,J |
| Menü 2 | Veg. Vollkorn-Spiralnudeln mit Ricotta-Spinat-Sauce Gurkensalat | Aa Aa,G 2,G,J | Matjesfilet mit Joghurt-Apple-Dip Bio-Dill-Kartoffeln Blattsalat | D 2,3,6,G 2,C,G,J,L | Veg. Grünkernrisotto mit Gemüse und Hirtenkäse (Karotte, Wirsing, Paprika) Blattsalat | Aa | Rindergulasch mit Pilzen Semmelknödel Sommergemüse (Karotten, Erbsen, Bohnen) | Aa,C,G | Gebr. Hähnchenbrustfilet Tomaten-Auberginen- Gemüse Gnocchi | G C, G |
| Vege- tarisch | Klarer Indischer Gemüseintopf mit Kichererbsen Fladenbrot | Aa,F Aa | Dinkelnudeln mit frischem Zucchini-ragout Parmesan Blattsalat | Aa,C 1,C,G 2,C,G,J,L | Frische grüne Spätzle mit Oliven und getr. Tomate Tomatensauce Blattsalat | Aa,C, Aa,C, | Bio-Blumenkohlmedaillon Aijvarsauce (Paprika) Langkornreis Blattsalat | Aa,C,G,I 2,C,G,J,L | Linsen-Spinat-Lasagne Zucchini-salat | Aa,G,C,I 2 |
| Dessert | Himbeerquark | 2,G | Frischobst | | Muffin | Aa,C,G,H | Vanille-Grieß-Pudding | 5,Aa,G | 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/Queenlandnüsse 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) Phosphat 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: Schupfnudeln*A,C,G,I mit Apfelmus

DE-ÖKO-006