











12.10. – 16.10.2020	Montag	Dienstag	Donnerstag
<b>Warm Suppe</b>		 (V) Klare Gemüsesuppe I;J	
<b>Rohkost</b>	1 Karotte		½ Paprika
<b>Dessert</b>	 Himbeerquark G	 Straciatellajoghurt G	
<b>Obst</b>	1 Bio-Apfel	1 Banane	1 Birne
<b>Menü 1</b> + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	Currywurstgulasch A;E;F;I;J;O	 * Mildes „Chili con Carne“ (Rind) mit Mais, Bohnen, Paprika A;I;J	Paniertes Putenschnitzel mit Bratensoße A;C;I;J
<b>Menü 2</b> + 1 Sättigungsbeilage + 1 Gemüse oder Salat	 (V) Veggi-Currywurstgulasch C;A;E;F;I;J	(V) Mildes „Chili sin Carne“ mit Perlgraupen, Mais, Bohnen, Paprika A;I;J	(V) Bio-Pennnudeln mit Bio-Rahm-Tomatensoße und Bio-Reibekäse A;C;G;I;J
<b>Sättigungsbeilage 1</b>	 Bio-Vollkornreis		 Fussili A;C
<b>Sättigungsbeilage 2</b>	Kleine Ofenkartoffeln I;J	Hörnlenudeln A;C	Weißer Reis
<b>Gemüsebeilage</b>	 Bio-Erbsen I;J	 Broccoli	 Bio-Mais
<b>Salat</b>	Chinakohlsalat	Rohkostsalat mit Weißkraut, Karotten, Apfel C;G;I;J	Tomatensalat I;J
<b>Wochensalat</b> Ohne Suppe/ohne Dessert	* Chefsalat mit Putenschinken, Ei, Emmentaler, Mais, Tomaten, Joghurdressing und 1 Vollkornsemmel A;C;G;I;J	* Chefsalat mit Putenschinken, Ei, Emmentaler, Mais, Tomaten, Joghurdressing und 1 Vollkornsemmel A;C;G;I;J	* Chefsalat mit Putenschinken, Ei, Emmentaler, Mais, Tomaten, Joghurdressing und 1 Vollkornsemmel A;C;G;I;J
<b>Salatdressing</b>	Joghurdressing 1 L G;I;J		Paprika-Sauerrahmdressing 1 L G;I;J
<b>Wissenswertes</b>	<i>Die Pilzrahmsuppe kochen wir aus Gemüsebrühe, Milch, Sahne, Mehl, frischer Petersilie, Rapsöl, Champignons und Gewürzen.</i>	<i>In unserer Gemüsesuppe sind heute Gemüsebrühe, Lauch, Sellerie, Karotten, Broccoli, Zucchini und Erbsen.</i>	<i>Unser Gemüse-Linsensteak machen wir aus Linsen, Kartoffeln, Grünkohl, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten, Erbsen, Leinsaat, Vollkorn-Haferflocken, Rapsöl und Gewürzen.</i>

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Aw = Weizen- Gluten; Ar = Roggen- Gluten; Ah = Hafer- Gluten; Ad = Dinkel- Gluten; Ag = Gerste- Gluten; B = Krebstiere; C = Eier und Eiererzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenfrüchte: Hh = Haselnüsse; Hm = Mandeln; Hw = Walnüsse; Hc = Cashewkerne; I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J = Senf und Senferzeugnisse; K = Sesamsamen; L = Schwefeldioxid und Sulfide; M = Lupinen; N = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare; Austern); O = mit Konservierungsstoffe;

Die auf unserem Speiseplan mit dem DGE- Logo  gekennzeichneten Komponenten entsprechen dem „DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und dem „DGE- Qualitätsstandard für Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und ausgezeichnet

\*= ohne Schweinefleisch/ (V)= vegetarisch Änderungen vorbehalten

DE-ÖKO-006