

Speiseplan vom 31.08.-25.09.2020

Der Speiseplan ist nach den Anforderungen der DGE erstellt worden. Bei Fleisch- und Fischtagen bieten wir eine ovo-lacto-vegetarische Alternative (OLV) an. Auch eine vegane Ernährung sowie die Ernährung bei Allergien und Unverträglichkeiten wird berücksichtigt.

Datum	Speisen
31.08.2020	Kartoffelsuppe ⁹ mit Möhren & Wurstscheiben (Pute) ^{E250,E300,E331} , Weizenbaguette ^{1,E412,E472e} OLV: ohne Bockwurstscheiben Obst
01.09.2020	Fischstäbchen ^{1,4} , Bunte Möhren in Rahmsauce ⁷ , Salzkartoffeln OLV: Panierte Kohlrabischnitzel ^{1,3} Birnenquark ⁷
02.09.2020	Milchreis ⁷ mit Apfelmus Gurkensalat
03.09.2020	Senfei ^{3,7,10} mit Salzkartoffeln und Möhre-Apfel-Salat Schokoladenpudding ⁷ mit Vanillesauce ⁷
04.09.2020	Vollkornreis mit Geschnetzeltem ⁷ vom Huhn, Steckerübe & Kürbis OLV: ohne Huhn Obst

Datum	Speisen
07.09.2020	Schmortopf ⁹ mit Kartoffeln, Weißkohl, Bohnen, Tomate und Schweinelachs, Mehrkornbaguette ^{1,E412,E472e} OLV: ohne Schweinelachs Obst
08.09.2020	Lachsragout ^{4,7} mit Möhren & Pastinaken, Salzkartoffeln OLV: Gemüseragout ⁷ Eichblattsalat mit Radieschen, Gurke und Buttermilchdressing ⁷
09.09.2020	Kürbis-Zucchinitaler mit Vollkornhaferflocken ¹ und Leinsaat, Gewürzquark ⁷ Apfel-Birnen-Kompott mit Vanillesauce ⁷
10.09.2020	Spiegelei ³ , Kartoffel-Steckrüben-Stampf ⁷ , Buttererbsen ⁷ Weißkohlsalat mit Möhre
11.09.2020	Vollkornnudelauf ^{1,7,9} "Bolognese" mit Rinderhack, Möhre, Tomate, Sellerie & Käse OLV: Gemüsebolognese ⁹ Obst

Datum	Speisen
14.09.2020	Steckrübencremesuppe ^{7,9} mit Wurstscheiben ^{(Pute)E250,E300,E331} , Weizenbaguette ^{1,E412,E472e} OLV: ohne Wurst Obst
15.09.2020	Gebratenes Seelachsfilet ⁴ , Möhren in Fenchelrahmsauce ^{7,9} , Salzkartoffeln OLV: Rote-Linsen-Bratling ^{1,3} Möhre-Apfel-Salat
16.09.2020	Hühnerfrikassee ⁷ mit Möhren, Mais & Erbsen, Vollkornreis OLV: Gemüseragout ⁷ Schokoladenpudding ⁷ mit Vanillesauce ⁷
17.09.2020	Kaiserschmarrn ^{1,3,7} aus Vollkornmehl mit Rosinen und Apfelkompott Kopfsalat mit Gurke und Honig-Senf-Dressing ¹⁰
18.09.2020	Vollkornnudeln ¹ mit Ratatouille (Tomate, Paprika, Zucchini, Aubergine) und Käse ⁷ Obst

Datum	Speisen
21.09.2020	Kürbissuppe ^{7,9} mit Birne und Sahne, Mehrkornbaguette ^{1,E412,E472e} Obst
22.09.2020	Gedämpfter Wildlachs ⁴ , Spinatrahmsauce ^{7,9} und Vollkornreis, Gurkensalat OLV: Gemüsebratling ^{1,3} Pflaumen-Zimt-Kompott mit Vanillesauce ⁷
23.09.2020	Hähnchengeschnetzeltes ⁷ mit Möhren, Blumenkohl und Pastinake, Kartoffelkroketten ⁷ OLV: Gemüsearaout ⁷ Kopfsalat mit Trauben, Brombeeren und Buttermilchdressing ⁷
24.09.2020	Blumenkohl-Käse-Taler ^{1,3,7} , Süßkartoffelecken und Kräuterquark ⁷ Naturjoghurt ⁷ mit Blaubeeren und Vollkornhaferflocken ¹
25.09.2020	Nudeln ¹ mit Erbsen und Wurstgulasch (Geflügelwurst ^{E331,E330,E250}), Käse ⁷ OLV: Tomatensauce mit Erbsen, Paprika und Mais Obst

Zusatzstoffe und Allergene

1	Gluten
3	Ei
4	Fisch
6	Soja
7	Milch
9	Sellerie
10	Senf
E250	Natriumnitrit (AOM,KS)
E330	Ascorbinsäure (Säuerungsmittel, -regulator)
E331	Natriumcitrat (Säuerungsmittel, -regulator)
E412	Verdickungsmittel (Guarkernmehl)
E472e	Emulgator