

Speiseplan vom 26.10.-20.11.2020

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
26.10.2020	Kartoffelsuppe ⁹ mit Möhren & Wurstscheiben (Pute) ^{E250,E300,E331} , Weizenbaguette ^{1,E412,E472e} OLV: ohne Bockwurstscheiben Obst
27.10.2020	Backfisch vom Seelachs ^{1,3,4,7} , Erbsen, Bohnen & Mais in Fenchelrahmsauce ⁷ , Kartoffel-Pastinaken-Stampf ⁷ OLV: Panierte Kohlrabischnitzel ^{1,3} Erdbeerquark ⁷
28.10.2020	Milchreis ⁷ mit Apfelmus Gurkensalat
29.10.2020	Senfei ^{3,7,10} mit Salzkartoffeln und Möhre-Apfel-Salat Schokoladenpudding ⁷ mit Vanillesauce ⁷
30.10.2020	Vollkornreis mit Geschnetzeltem ⁷ vom Huhn, Steckerübe & Kürbis OLV: ohne Huhn Obst

Datum	Speisen
02.11.2020	Schmortopf ⁹ mit Kartoffeln, Weißkohl, Tomate und Schweinehackfleisch, Mehrkornbaguette ^{1,E412,E472e} OLV: ohne Schweinehackfleisch Obst
03.11.2020	Spiegelei ³ , Kartoffel-Steckrüben-Stampf ⁷ , Buttererbsen ⁷ Weißkohlsalat mit Möhre
04.11.2020	Kürbis-Zucchinitaler mit Vollkornhaferflocken ¹ und Leinsaat, Quark ⁷ , Tomatenreis Apfel-Zimt-Kompott mit Honigjoghurt ⁷
05.11.2020	Lachsragout ⁴ mit Möhren & Zucchini, Vollkornreis Feldsalat mit Roter Bete & Buttermilchdressing ⁷
06.11.2020	Schnitzel vom Schwein ^{1,3} , Grüne Bohnen in Rahmsauce ⁷ , Eierspätzle ³ OLV: Gemüsebratling Obst

Datum	Speisen
09.11.2020	Blumenkohl-Kartoffel-Crèmesuppe ^{7,9} mit Petersilie & Wurstscheiben (Pute) ^{E250,E300,E331} , Weizenbaguette ^{1,E412,E472e} OLV: ohne Wurst Obst
10.11.2020	Gebratenes Seelachsfilet ⁴ , Rahmspinat ⁷ , Salzkartoffeln OLV: Rote-Linsen-Bratling ^{1,3} Möhre-Apfel-Salat
11.11.2020	Hühnerfrikassee ⁷ mit Möhren, Mais & Erbsen, Vollkornreis OLV: Gemüseragout ⁷ Schokoladenpudding ⁷ mit Vanillesauce ⁷
12.11.2020	Grießbrei ^{1,7} mit Pflaumen-Zimt-Sauce Eisbergsalat mit Radieschen und Joghurt-Dressing ⁷
13.11.2020	Vollkornnudeln ¹ mit Paprika-Käse-Sauce ⁷ und Kürbiskernen Obst

Datum	Speisen
16.11.2020	Hühnernudeltopf ¹ mit Pastinake, Kürbis und Grünkohl, Petersilie, Mehrkornbaguette ^{1,E412,E472e} Obst
17.11.2020	Gedämpfter Wildlachs ⁴ , Schmorwirsing ^{7,9} und Vollkornreis, Gurkensalat OLV: Gemüsebratling ^{1,3} Rote Grütze mit Vanillesauce ⁷
18.11.2020	Bratklops vom Schwein ^{1,3} , Kartoffel-Rosenkohl-Stampf ⁷ , Steckrübe & Möhren in Butter ⁷ OLV: Gemüsebratling Blattsalat mit Trauben, Apfel und Buttermilchdressing ⁷
19.11.2020	Bio-Karotten-Vollkornrösti ¹ , Schupfnudeln ^{1,3} und Kräutersauce ⁷ Naturjoghurt ⁷ mit Zimtbirne und Vollkornhaferflocken ¹
20.11.2020	Nudeln ¹ mit Gemüsebolognese & Roten Linsen, Käse ⁷ 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