








*Bio-Zutaten und Bio-Komponenten aus
kontrolliert biologischem Anbau!
 kontrolliert durch Grünstempel®
 DE-ÖKO-021

Knd-Nr./Name: _____

Straße: _____

Speiseplan KW 8/2020: 17.02.20 - 21.02.20

	Menü A	Menü B
17.02.2020 Montag	Feldsalat mit Vinaigrette _{E,Sf} und Croutons _{GW} Rindswurst _{2,3} mit Kartoffelpüree _M Milchreis _M mit Zimt & Rohrzucker	Feldsalat mit Vinaigrette _{E,Sf} und Croutons _{GW} Gratinierter Kartoffelaufbau in Rahm _{M,Se,GW} Milchreis _M mit Zimt & Rohrzucker 
18.02.2020 Dienstag	Pasta _{M,GW} mit Spinat-Frischkäsesoße _{M,GW} Frisches Obst 	Steckrüben-Kartoffelsüppchen _{se} Kaiserschmarrn (50 % BIO-Dinkelmehl im Mehlanteil*) _{E,M,GW,Gd} mit Apfelmus ₂ und Rosinen Frisches Obst
19.02.2020 Mittwoch	Geflügelgeschnetzeltes in Rahm _{M,Se,GW} mit Reis _{se} und Karotten _{M,Se} Pfirsichjoghurt (BIO-Joghurt*) _M 	Paprika-Mais-Puffer _{E,GW,Gh} mit Spätzle _{E,M,GW} und Tomatensoße _{se} Pfirsichjoghurt (BIO-Joghurt*) _M
20.02.2020 Donnerstag	Blattsalat mit Dressing _{Sf,Se,GW,M,E,2} Fischstäbchen _{E,SI,GW} mit hausgemachter Remouladensoße _{E,M,Sf,GW} und Salzkartoffeln Fruchtpudding _M 	Blattsalat mit Dressing _{Sf,Se,GW,M,E,2,3} Falafelbällchen _{GW,Hf} mit Bulgur (BIO-Bulgur*) _{se,GW} und Joghurtsoße mit Minze _M Fruchtpudding _M
21.02.2020 Freitag	Tomatensuppe _{M,Se} mit drei bzw. vier Rinderhackbällchen _{E,M,Sf,GW} und einem Weizen-Vollkornbrötchen _{GW,Gh,Gr,Gg,Gd} Frisches Obst 	Käsetortellini _{E,M,GW} mit Rahmsoße _{Mi,Se,GW} und Brokkoligemüse _{M,Se} Frisches Obst

Änderungen vorbehalten

Enthält: (Deklaration nur, wenn Zutat nicht aus der Speisekarte ersichtlich ist) **M** = Milch und Milcherzeugnisse, **Gw** = Weizen **Gh** = Hafer, **Gr** = Roggen, **Gg** = Gerste, **Gd** = Dinkel, **Gk** = Grünkern, **E** = Ei und Eierzeugnisse, **En** = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **F** = Seelachs, Dorsch oder Hecht, **SI** = Seelachs, **L** = Lachs, **Sj** = Soja und Sojaerzeugnisse, **Se** = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, **Sw** = Schwefeldioxid u. Sulfite, **Mn** = Mandel und Mandelerzeugnisse, **Hn** = Haselnuss und Haselnusserzeugnisse, **Sm** = Sesam und Sesamerzeugnisse, **Sf** = Senf und Senferzeugnisse, **Hf** = Hülsenfrüchte, **Wn** = Walnüsse und Walnusserzeugnisse
(1) enthält Schweinefleisch **(2)** mit Antioxidationsmittel **(3)** mit Konservierungsstoffen **(4)** mit natürlichen Farbstoffen,

Spuren aller genannten Allergene können in jeder Speise enthalten sein

 = Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)

