



Speiseplan November 2018



Montag 29. Oktober	Dienstag 30. Oktober	Mittwoch 31. Oktober	Donnerstag 01. November	Freitag 02. November
Paniertes Schnitzel (Schwein oder Hähnchen) mit Rahmsauce, Erbsen und Spätzle <small>(a1, a3, c, g, l) (1, 5)</small> oder Gemüsecurry in Kokossauce mit Basmatireis (100% Bio) <small>(g, l) (3)</small>	Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis <small>(g)</small> oder Hausgemachte Kürbislasagne mit Bechamelsauce	Chili con Carne vom Rind mit Crème Fraiche und Bio-Vollkornbaguette <small>(a1, a2, a3, g, i, k)</small> oder Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu kleine Kartoffeln <small>(c, g) (3)</small>	Hokifischfilet "Müllerin Art" mit Kräutersauce, dazu Bio-Dinkelreis <small>(a1, a5, d, g, j) (3)</small> oder Semmelknödel mit Pilzrahm <small>(a1, c, g, l) (3)</small>	Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl, dazu Salzkartoffeln <small>(a1, a3, g, l) (1, 5)</small> oder Penne mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu geriebener Käse (100% Bio) <small>(a1, g, l)</small>
Montag 05. November	Dienstag 06. November	Mittwoch 07. November	Donnerstag 08. November	Freitag 09. November
Geflügelfleischkäse mit dunkler Sauce, dazu Apfelrotkohl und kleine Bio-Kartoffeln <small>(a1, a3, l) (1, 2, 3, 5, 8)</small> oder Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren <small>(a1, c, g, j)</small>	Bio-Spaghetti Bolognese (Rind), dazu Parmesan <small>(a1, c, g, i, j, l) (2, 3)</small> oder Gemüseriebekuchen mit Kräuterquark <small>(a1, a4, g)</small>	Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Mozzarella überbacken, dazu Currysauce und Bio-Basmatireis <small>(a1, g)</small> oder Linsengemüse mit Spätzle <small>(a1, c, i, l) (3)</small>	Kartoffelrahmsuppe mit Rindwürstchen in Scheiben, dazu Bio-Vollkornbaguette <small>(a1, a2, a3, g, i, k, l) (2, 3, 5)</small> oder Milchreis mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100% Bio) <small>(g) (3, 5)</small>	Spanische Paella, dazu Zitronendip <small>(c, d, g, j)</small> oder Vegetarische Tortelloni mit Käsesauce <small>(a1, c, g, l) (3)</small>
Montag 12. November	Dienstag 13. November	Mittwoch 14. November	Donnerstag 15. November	Freitag 16. November
Putensteak mit Schwarzwurzelrahmgemüse, dazu Salzkartoffeln <small>(g, l)</small> oder Orientalisches Marktgemüse mit Bio-CousCous und Joghurt-Minz-Dip <small>(a1, g, l)</small>	Frikadelle vom Rind mit Paprikasauce und Bio-Reis <small>(a1, a3, c, i, l) (1, 5)</small> oder Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern (100% Bio) <small>(a5, g, i, j, l)</small>	Gebackenes Seehechtfilet mit Cocktailsauce und Salzkartoffeln <small>(a1, c, d, g, j, l) (2)</small> oder Winterliches Ratatouille mit Bio-Reis <small>(g, l) (2, 5)</small>	Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken, dazu Möhregemüse und Kartoffelpüree <small>(a1, g, l) (2)</small> oder Soja-Geschnetzeltes in Champignonrahm, dazu Erbsen und Spätzle <small>(a1, a3, c, f, g, l) (1, 5)</small>	Gulasch vom Rind mit Bio-Penne <small>(a1, a3, j, l) (1, 3, 5)</small> oder Nudelaufbau mit Gemüse in Bechamelsauce (100% Bio) <small>(a1, g, l) (3)</small>
Montag 19. November	Dienstag 20. November	Mittwoch 21. November	Donnerstag 22. November	Freitag 23. November
Bio-Vollkorn-Spaghetti mit Lachs-Tomatensauce <small>(a1, d, g, i, l) (2, 5)</small> oder Kartoffelriebekuchen mit Apfelmus <small>(a1, a4, c) (3)</small>	Gebratener Hähnchenschenkel mit Kräuterquark, dazu Salzkartoffeln <small>(g, l)</small> oder Asiatische Gemüsepfanne mit Bio-Basmatireis <small>(a1, f, g) (1, 2, 3)</small>	Lasagne al Forno vom Rind <small>(a1, c, g, i, j)</small> oder Brokkolicremesuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio) <small>(a1, a2, a3, g, i, k)</small>	Vegetarische Frikadelle mit Schnittlauchsauce, dazu Salzkartoffeln <small>(a1, g, j, l) (3)</small> oder Vegetarischer Maultaschenaufbau überbacken mit Tomatensauce und Käse <small>(a1, c, g, l)</small>	Putenhackbällchen mit Rahmsauce und Weizen-Ebly <small>(a1, a3, c, g, j, l) (1, 3, 5)</small> oder Gnocchi mit Bio-Spinatsauce <small>(a1, c, g, l) (3)</small>
Montag 26. November	Dienstag 27. November	Mittwoch 28. November	Donnerstag 29. November	Freitag 30. November
Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (Rind), dazu Bio-Vollkornbaguette <small>(a1, a2, a3, g, k)</small> oder Eier-Omelette mit Baked Beans, dazu kleine Bio-Kartoffeln <small>(c, g, l) (3)</small>	Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln <small>(a1, c, d, g, j, l) (2, 5, 9)</small> oder Allgäuer Käsespätzle <small>(a1, c, g, l) (3)</small>	Hähnchenbrustfilet mit Gemüse-CousCous, dazu Tomaten-Dip <small>(a1, g, l) (1, 3)</small> oder Vegetarischer Burger mit Sojaschnitzel und Burgersauce, dazu Kartoffelecken <small>(a1, c, f, g, j, l) (1, 2, 3, 5, 9)</small>	Cevapcici (Rind) mit Paprikasauce, dazu Bio-Reis <small>(a1, a3, i, l) (1, 5)</small> oder Grießbrei mit roter Grütze, dazu Zimt und Zucker <small>(a1, g)</small>	Bratwurst (Schwein oder Geflügel) mit dunkler Bratensauce, dazu Mais und kleine Bio-Kartoffeln <small>(a1, a3, g, j, l) (1, 3, 5)</small> oder Penne mit Tomatensauce (100% Bio) <small>(a1, j, l)</small>

Täglich frische Salate und Rohkost mit wechselnden Dressings

Folgende deklarationspflichtige Inhaltsstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 mit Milcheiweiß

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Kamut), b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnuss, f Soja, g Milch und Milchzeugnisse, h Schalenfrüchte/Nüsse (h1 Mandel, h2 Haselnüsse, h3 Walnuss, h4 Kaschunuss, h5 Pekannuss, h6 Paranuss, h7 Pistazie, h8 Macadamianuss), i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxid, m Lupine, n Weichtiere



Die gekennzeichnete Menüauswahl ist zertifiziert nach den DGE-Qualitäts-Standards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder

