

Speiseplan Oktober 2020

Einrichtung: _____

Name: _____

Allergien?: _____







Tag	Datum	Merkmal	Menü	M1	M2	M3
Do	01.10.2020	  	1) paniertes Schweineschnitzel (Hähnchenschnitzel) ^{J1,F} mit Erbsen & Möhren in Rahmsauce ^G und Salzkartoffeln 2) vegetarische Backkartoffeln mit gedünstetem Gemüse ^G und Kräuterquark ^K 3) gemischter Salat mit Gyrosfleisch und Baguette ^{J1, K} Obststück ¹⁰			
Mo	05.10.2020	 	1) Gulaschsuppe (mild) mit Paprika und Rindfleischeinlage ^G 2) vegetarische Tomatensuppe mit Reiseinlage ^D und kleinem Brötchen ^{J1,F,G} vegetarisch 3) gemischter Salat mit Thunfisch, Mais, Joghurtdressing und Brot ^{B,J1, K} Götterspeise Kirsche ¹			
Di	06.10.2020		1) Pasta Bolognese mit Rinderhackfleisch ^{F, J1,G} 2) Grießbrei ^K mit heißem Apfelmus und Zimtucker 3) gemischter Salat mit Crème-Cheese-Jalapenos, Kräuterdressing und Baguette ^{J, F} Obststück ¹⁰			
Mi	07.10.2020	 	1) Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Reis ^{K, D,G} 2) Germknödel* ^{J1,F} mit Schokofüllung und Vanillecrème-Sauce (vegetarisch) ^K 3) Hähnchen-Teryaki-Salat – gemischter Salat mit Dressing und Baguette ^{F,J1} Fruchtjoghurt ^{K,1,14}			
Do	08.10.2020	  	1) Nudeln ^{J1,F} mit Carbonara Sauce ^G (Schinken vom Schwein/Geflügel) 2) Reis-Pfanne mit Kaisergemüse & Kräuterquark ^K vegetarisch 3) Quinoa-Salat – gemischter Salat mit Quinoa, Mais und Feta-Käse mit Joghurtdressing ^{J1, K} Obststück ¹⁰			
Mo	26.10.2020	  	1) Nürnberger Würstchen (Geflügelwurst) mit Kartoffelstampf und Rahmkohlrabi ^G 2) Schupfnudeln* ^{J1, F} mit Zimtucker und Obstkompott 3) Mozzarella Salat - gemischter Salat mit marinierten Mozzarella Kugeln, Kräuterdressing und Baguette ^{F,J} Obststück ¹⁰			
Di	27.10.2020	  	1) Leberkäse (Geflügelleberkäse) mit Schmorzwiebeln, Salzkartoffeln und Sauce ^{F, G, K} 2) Nudeln ^{F,J1} mit vegetarischer Spinatrahmsauce ^{G,F} 3) bunter griechischer Salat mit Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Oliven und Feta-Käse, Olivenöl und Baguette ^{J1, K}			

Speiseplan Oktober 2020

Einrichtung: _____

Name: _____

Allergien?: _____

Tag	Datum	Merkmal	Menü	M1	M2	M3
			Obstkompott			
Mi	28.10.2020	 	1) Fischfrikadelle* J1,B mit Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln B, D,G 2) Möhren-Risotto vegetarisch, mit mildem Krautsalat F,D 3) gemischter Salat mit gebratenen Hähnchen-Ananas-Sticks, Joghurtdressing und Baguette J, K Obststück 10			
Do	29.10.2020	   	1) Nudelsuppe mit Gemüseeinlage, verschiedenen Klößchen und Baguette F, G, J1 2) vegetarischer Kartoffel-Gemüse-Eintopf mit Baguette G, J1 3) Bauernsalat - gemischter Salat mit Peperoni, Oliven, Paprika, Tomaten, Gurken und Feta-Käse mit Essig-Öl-Dressing und Brot J1, K Fruchtojoghurt K,1,14			

Kennzeichnungserklärung Allergene:

A=Weichtierzeugnisse, B=Fischerzeugnisse, C=Sesamerzeugnisse,
 D= Schalenfrüchte: D1 Mandeln, D2 Haselnüsse, D3 Walnüsse, D4 Cashewnüsse, D5 Pecanunüsse, D6 Paranüsse, D7 Pistazien,
 D8 Macadamianüsse, D9 Queenslandnüsse,
 E=Sojaerzeugnisse, F=Eierzeugnisse, G=Sellerieerzeugnisse, H=Senferzeugnisse, I=Erdnüsse,
 J= glutenhaltige Erzeugnisse: J1 Getreide Weizen, J2 Dinkel, J3 Khorosan Weizen, J4 Roggen, J5 Gerste, J6 Hafer,
 K= Milcherzeugnisse, L= Krebstiere, M= Schwefeldioxid und Sulfite, N= Lupinenerzeugnisse, *= frisches Fertigprodukt

Kennzeichnungserklärung Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Nitritpökelsalz, 4 = mit Nitrat, 5 = mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 6 = mit Antioxidationsmitteln, 7 = mit Geschmacksverstärker, 8= geschwefelt, 9= geschwärzt, 10= gewachst, 11= mit Süßungsmitteln, 12= enthält Phenylalaninquelle, 13= mit Phosphat, 14= mit Milcheiweiß, 15= koffeinhaltig, 16= chininhaltig, 17= genetisch verändert

Änderungen vorbehalten! Die Schweinefleischalternative ist den gemeldeten muslimischen Kindern vorbehalten – die Götterspeise ist grundsätzlich mit pflanzlicher Gelatine