



Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 17 22.04.2024 bis 26.04.2024	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Cevapcici aus Geflügelfleisch in Paprikasoße mit Kartoffeln und Eisberg Salat mit Joghurt Dressing  (10a, 12, 16, 19, 21)	Sesam-Karotten-Stick mit Paprikasoße und Kartoffeln, dazu Eisberg Salat mit Joghurt Dressing  (10a, 16, 18, 20, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Dienstag	Hähnchen Geschnetzeltes „Gyros Art“ mit Zwiebeln und Karotten, dazu Vollkornreis & Krautsalat (Vinaigrette)  (21)	Gyros aus Soja (mit Karotten, Kohlrabi und Erbsen), mit Vollkornreis & Krautsalat (Vinaigrette)  (15, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Mittwoch	Linsensuppe mit Wiener Würstchen und Brötchen  (10a, 16, 18, 24)	Vegane Nuggets mit Reis und Tomatensoße aus BIO-Tomaten, dazu Gurkensalat (Vinaigrette)  (10a, 15, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Schoko Pudding (16)		
Donnerstag	Fusilli Bolognese mit geriebenem Gouda  (10a, 16, 18)	Fusilli Napoli aus BIO-Tomaten mit geriebenem Gouda  (10a, 16)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Kirschjoghurt (16)		
Freitag	Seelachs im Backteig mit Kartoffelpüree und Gurkensalat in Sahne Dressing  (5, 10ac, 13, 15, 16, 21)	2 Eier in Senfsoße mit Kartoffelpüree und Gurkensalat in Sahne Dressing  (12, 16, 19, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		

Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können in all unseren Speisen Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sein. (Wir verarbeiten in unseren Speisen in keiner Weise Schweinefleisch sondern Rind und Geflügel) Kennzeichnung der Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Süßmittel, (6) mit Phosphat, (7) geschwefelt, (8) Säuerungsmittel, (9) Emulgatoren, (10) Glutenhaltiges Getreide davon (10a) Weizen, (10b) Hafer, (10c) Gerste, (10d) Roggen, (10e) Dinkel, (10f) Kamut, (11) Krebstiere, (12) Eier, (13) Fische, (14) Erdnüsse, (15) Sojabohnen, (16) Milch, (17) Schalenfrüchte davon (17a) Mandeln, (17b) Haselnüsse, (17c) Walnüsse, (17d) Kaschunüsse, (17e) Pecannüsse, (17f) Paranüsse, (17g) Pistazien, (17h) Macadamianüsse, (18) Sellerie, (19) Senf, (20) Sesamsamen, (21) Schwefeldioxid und Sulphite (22) Lupine, (23) Weichtiere (24) Hülsenfrüchte