



Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 21 19.05.2025 bis 23.05.2025	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Hähnchen-Gemüse-Pfanne (Zucchini, Erbsen, Paprika und Tomaten) mit Kartoffeln und Kräuterdip  (16)	Blumenkohl-Käse-Medaillon (paniert) mit Kartoffeln und Tomatensoße aus BIO-Tomaten  (10a, 16)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Dienstag	Geflügel Bratwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut  (16, 21)	Vegetarische Bratwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut  (10a, 12, 16, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Mittwoch	Dicke Bohnen Suppe mit Schinken und Kartoffeln, dazu Brötchen  (10a, 16, 18, 24)	Offenkartoffeln mit Kräuter Schmand und Eisbergsalat mit Balsamico Dressing  (16, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Karamellpudding (16)		
Donnerstag	Putenragout mit Nudeln, dazu Gurkensalat in Sahnedressing  (10a, 16, 21)	Gemüseragout aus Rustikale Karotten, grüne Bohnen und Schwarzwurzel mit Nudeln, dazu Gurkensalat in Sahnedressing  (10a, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Bananenjoghurt (16)		
Freitag	Fischnuggets im Backteig (Seelachs) mit Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat in Sahnedressing  (10a, 13, 16, 21)	Vegetarischer Cannelloni Auflauf mit BIO-Tomaten und Mozzarella  (10a, 12, 16)	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