



Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 51 15.12.2025 bis 19.12.2025	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Königsbergerklopse mit Kartoffelpüree & Bohnensalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 21)	Vegetarische Klopse in weißer Soße mit Kartoffelpüree & Bohnsalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Dienstag	Hühnerfrikassee mit Vollkornreis und Eisbergsalat mit Balsamico Dressing  (16, 21, 24)	Vegetarische Paella aus Vollkornreis mit BIO-Gemüse (Karotten, Sellerie, Paprika, Erbsen und Pastinake) dazu Joghurt-Minz Dip  (16, 18, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Mittwoch	Kartoffelsuppe mit Geflügel Schinken und Brötchen  (10a, 16, 18, 24)	Vegetarische Nuggets (Paniert) mit Risi-Bisi (Reis mit Grüne Erbsen) und Salsa Dip  (2, 8, 10a, 18, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Karamellpudding (16)		
Donnerstag	Hackfleischpfanne „Jäger Art“ mit Nudeln, dazu Gurkensalat (Vinaigrette)  (10a, 21, 24)	Nudeln Auflauf mit Rustikale Pastinake, Kürbis, Steckrüben und Gouda überbacken  (2, 16, 18)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Pfirsichjoghurt (16)		
Freitag	Lachslasagne mit Spinat und Gouda überbacken  (10a, 12, 13, 16)	Gemüse Nuggets mit Kartoffel- Karotten Püree und Tomatensoße  (10a, 12, 16, 18, 24)	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