













Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 03 12.01.2026 bis 16.01.2026	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Geflügelhackbällchen in Paprikasoße, dazu Kartoffeln und Bohnensalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 19, 21, 24)	Vegetarische Bällchen in Paprikasoße, dazu Kartoffeln und Bohnensalat (Vinaigrette)  (10a, 15, 18, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Dienstag	Hähnchengulasch mit Paprika, Erbsen und Tomaten, dazu Reis  (16, 24)	Kartoffel-Zucchini Auflauf mit Gouda überbacken, dazu Bohnensalat mit Dill-Dressing  (16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Mittwoch	Dicke Bohnen Suppe mit Schinken und Kartoffeln, dazu Brötchen  (10a, 16, 18, 24)	Ravioli (Ricotta-Spinat) mit Tomatensoße aus BIO-Tomaten, dazu gemischter Salat mit Joghurtdressing  (10a, 16, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Schokopudding (16)		
Donnerstag	Putenragout mit BIO-Vollkorn Nudeln, dazu Gurkensalat in Joghurt-Sahne Dressing  (10a, 16, 21)	Gemüseragout aus Rustikale Karotten, grüne Bohnen und Schwarzwurzel mit BIO-Vollkorn Nudeln, dazu Gurkensalat in Joghurt-Sahne Dressing  (10a, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Vanillejoghurt (16)		
Freitag	Fischnuggets im Backteig (Seelachs) mit Kartoffelpüree, dazu Chinakohlsalat (Vinaigrette)  (10a, 13, 16, 21)	Retrogemüse in Rahmsoße mit Nudeln und Chinakohlsalat (Vinaigrette)  (10a, 16, 19, 21, 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