













# Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 05 26.01.2026 bis 30.01.2026	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Hähnchen-Gemüse-Pfanne (Zucchini, Paprika und Tomaten) mit Kartoffeln und Kräuterdip  (16)	Quinoa-Erbsen Frikadelle mit Erbsen und Möhren in Rahmsauce, dazu Kartoffeln  (16, 18, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Dienstag	Hähnchengeschnetzeltes „Gyros Art“ mit Zwiebeln und Karotten, dazu Vollkornreis & Krautsalat (Vinaigrette)  (21)	Asiatische Nudelpfanne mit Brokkoli, Karotten, Erbsen und Bio-Tomaten  (10a, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Mittwoch <i>Zeugnis-Konferenz / Studientag</i>	Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Paprika, dazu Brötchen  (10a, 16, 18)	Offenkartoffeln mit Kräuter Schmand und Eisbergsalat mit Joghurdressing  (16, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Karamellpudding (16)			
Donnerstag	Rotes Curry mit Hähnchen und Vollkornreis, dazu gemischter Salat mit Joghurdressing  (2, 8, 15, 16, 18, 20)	3 Reibekuchen mit Apfelmus  (2, 5, 10a, 12, 16)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Pfirsichjoghurt (16)			
Freitag	Lachsragout mit Erbsen, dazu Bandnudeln und Eisbergsalat mit Joghurdressing  (10a, 13, 16, 21, 24)	Kartoffelaufbau mit Rustikale Pastinake, Kürbis, Steckrüben und Gouda überbacken  (2, 16, 18)	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