



# Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

Karneral-Bewegungsfesttage

KW 08 16.02.2026 bis 20.02.2026	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Hähnchenbrust mit Kartoffeln und Gemüse (Erbsen und Karotten) in weißer Soße  (16, 24)	Gemüsefrikadelle mit Kartoffeln und Gemüse (Erbsen und Karotten) in weißer Soße  (10a, 16, 24) Obst	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Dienstag	Geflügel Bratwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut  (16, 21)	Nudelauflauf aus BIO-Vollkornnudeln mit Mediterranem Gemüse (Tomaten, Zucchini)  (10a, 12, 16, 18) Obst	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Mittwoch	Rheinische Bohnensuppe mit Geflügel Wiener und Brötchen  (10a, 18, 24)	Vegetarische Köttbullar in Kräutersoße mit Kartoffeln & Chinakohlsalat (Vinaigrette)  (12, 16, 19, 21, 24) Grießpudding (10a, 16)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Donnerstag	Wurstgulasch (Geflügelbratwurst in Scheiben) mit Spätzlen und Eisbergsalat mit Joghurdressing  (5, 6, 10a, 12, 16, 18)	Gemüseragout (Karotten, Erbsen, Kohlrabi) mit Spätzlen und Eisbergsalat mit Joghurdressing  (10ad, 18, 19, 24) Erdbeerjoghurt (16)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Freitag	Tortellini gefüllt mit Lachs mit Gemüse-Bechamel Sauce (Möhre, Lauch, Sellerie)  (10a, 12, 13, 16)	Eier Omelette mit Kartoffelpüree und Gurkensalat in Sahnedressing  (12, 16, 19, 21) Obst	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl

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