













**Speiseplan  
Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013**

KW 18 27.04.2026 bis 01.05.2026	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Geflügelfrikadelle mit Kartoffeln und Gemüse (Erbsen und Karotten) in weißer Soße  (10a, 12, 16, 24)	Kürbisfrikadelle mit Kartoffeln und Gemüse (Erbsen und Karotten) in weißer Soße  (10a, 12, 16)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Dienstag	Hähnchengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons und Zwiebeln, dazu Spätzle  (10a, 16, 18)	Sojageschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons und Zwiebeln, dazu Spätzle  (10a, 15, 16, 18)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Mittwoch	Kartoffelsuppe mit Geflügel Wiener und Brötchen  (10a, 16, 18, 24)	Tortellini (Ricotta-Spinat) mit Tomatensoße aus BIO-Tomaten, dazu gemischter Salat mit Joghurdressing  (10a, 16, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Vanillepudding (16)		
Donnerstag	4 Chicken Nuggets mit Süß-Sauer Sauce und BIO-Reis  (10a, 16, 24)	Gemüse-Kokos Curry vegan mit Karotten, Edamame(Sojabohne), Paprika und Zucchini, dazu BIO-Reis  (10a, 15, 16)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Kirschjoghurt (16)		
Freitag <i>Feiertag</i>	Seelachs im Backteig mit Kartoffelpüree und Spinat  (5, 10ac, 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