













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

KW 19 04.05.2026 bis 08.05.2026	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	3 Cevapcici mit Stampfkartoffeln und Paprikasauce, dazu Gurkensalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 19, 21)	Blumenkohl Schnitzel mit Stampfkartoffeln und Paprikasauce, dazu Gurkensalat (Vinaigrette)  (10ac, 16, 19, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Dienstag	Hähnchengulasch mit Paprika und Erbsen, dazu Reis  (16, 24)	Gemüsegulasch aus Kohlrabi, Paprika und Erbsen, dazu Reis  (16, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Mittwoch <i>Eltern- sprechtag Studien- tag</i>	Linsensuppe mit Wiener Würstchen und Brötchen  (10a, 16, 18, 24)	Falafel Bällchen mit BIO-Reis und Tomaten-Basilikum-Soße, dazu Chinakohlsalat (Vinaigrette)  (10a, 15, 18, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Schokopudding (16)			
Donnerstag	Hühnerfrikassee mit Vollkornreis und Eisbergsalat mit Joghurdressing  (16, 21, 24)	Gemüsefrikassee (Kohlrabi, Karotten und Erbsen) mit Vollkornreis und Eisbergsalat mit Joghurdressing  (10a, 15, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Vanillejoghurt (16)			
Freitag	Tortellini gefüllt mit Lachs mit Gemüse-Bechamel Sauce (Möhre, Lauch, Sellerie)  (10a, 12, 13, 16)	Tortellini gefüllt mit Käse mit Gemüse-Bechamel Sauce (Möhre, Lauch, Sellerie)  (10a, 13, 16)	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