











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

KW 20 11.05.2026 bis 15.05.2026	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Hähnchen-Gemüse-Pfanne (Zucchini, Paprika und Tomaten) mit Kartoffeln und Kräuterdip  (16)	Vegetarischer Cannelloni Auflauf mit BIO-Tomaten und Mozzarella  (10a, 12, 16)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Dienstag	Griechische Reispfanne mit Hähnchen, Zwiebeln, Paprika und Kräutern, dazu Tzatziki  (16, 18, 24)	Vollkornnudeln mit Bio-Tomatensauce, dazu grüner Salat mit Joghurt Dressing  (10a, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Mittwoch	Schnittbohnen Suppe mit Kartoffelwürfeln und Geflügel Wiener, dazu Brötchen  (10a, 18, 24)	Sesam-Karotten-Stick mit heller Soße und Kartoffeln, dazu Gurkensalat (Vinaigrette)  (10a, 16, 18, 20, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Grießpudding (10a, 16)			
Donnerstag	FEIERTAG	FEIERTAG	FEIERTAG
Freitag <i>Beweglicher Ferienstag</i>	Hoki-Filet mit Bärlauch-Sauce und Kartoffeln  (10a, 13, 16, 18)	Vegetarische Schnitzel mit Bärlauch-Sauce und Kartoffeln  (10ab, 12, 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