













Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 47 20.11.2023 bis 24.11.2023	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Geflügel Hackbällchen in Paprikasoße mit Kartoffeln & Chinakohlsalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 21)	Vegetarische Bällchen in Paprikasoße mit Kartoffeln & Chinakohlsalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 15, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Dienstag	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“ mit Vollkorn Reis, dazu Eisbergsalat mit Joghurt Dressing  (16, 18, 21)	Gemüsegeschnetzeltes mit Vollkorn Reis und Eisbergsalat mit Joghurt Dressing  (16, 18, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Mittwoch	Gulaschsuppe mit Paprika und Brötchen  (10a, 16)	Kürbis Cremesuppe mit Kokosmilch und Meerrettich, dazu Brötchen  (2, 8, 12, 18)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Grießpudding (1, 5, 10a, 16)			
Donnerstag	Spaghetti Bolognese mit geriebenem Gouda  (10a, 16, 18)	Spaghetti Napoli aus BIO-Tomaten mit geriebenem Gouda  (10a, 16, 18)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Vanillejoghurt (1, 5, 16)			
Freitag	Sahne Hering mit Dillkartoffeln und Rote-Bete-Salat  (2, 8, 10a, 13, 16, 21)	Paprika-Bohnengemüse mit Kartoffeln und Rohkostsalat  (16, 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