













Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 48 27.11.2023 bis 01.12.2023	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Hähnchenbrust in Soße mit Kartoffeln und Möhren-Apfel- Salat  (2, 8, 16, 18)	Blumenkohl Schnitzel mit Kartoffeln und Möhren-Apfel-Salat  (2, 8, 10ad, 12, 16, 18)	Bunter Salat mit verschiedenen Top- pings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Dienstag	Hühnerfrikassee mit Karotten und Erbsen, dazu Vollkorn Reis und Rohkostsalat  (16, 21, 24)	Pfannkuchen mit Apfelmus  (2, 5, 12, 16)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Mittwoch	Kartoffelsuppe mit Geflügelklößchen & Mehrkornbrötchen  (6, 10ad, 16, 18, 24)	Broccoli Cremesuppe mit Mehrkornbrötchen  (10ad, 16, 18)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Vanille Pudding (1, 5, 16)		
Donnerstag	Lasagne Bolognese mit Tomatensoße aus BIO-Tomaten  (2, 8, 10a, 12, 16, 18)	Vegetarische Paella mit BIO-Gemüse (Karotten, Sellerie, Paprika, Erbsen und Pastinake)  (18, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Kirsch Joghurt (2, 5, 16)		
Freitag	Seelachsfilet mit Kartoffeln und Knoblauchsoße, dazu Eisberg Salat mit Dressing  (2, 10a, 13, 16)	Gemüse Nuggets mit Kartoffel- Karotten Püree und Tomatensoße  (2, 8, 10a, 12, 16, 18, 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