













Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 49 04.12.2023 bis 08.12.2023	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Königsberger Klopse mit Kartoffelpüree & Chinakohlsalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 21)	Vegetarische Klopse in Rahmsoße mit Kartoffelpüree & Chinakohlsalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 15, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Top- pings & Dressing nach Wahl
Obst			
Dienstag	Hackfleischpfanne „Jäger Art“ mit Fusilli, dazu Weißkohlsalat  (2, 8, 10a, 16, 21, 24)	Gyros aus Soja (mit Karotten, Champignon und Erbsen), mit Vollkornreis & Weißkohlsalat  (15, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Mittwoch	Dicke Bohnen Suppe mit Schinken und Kartoffeln, dazu Brötchen  (2, 10a, 16, 18)	Tomaten Suppe mit Pesto und Reis, dazu Brötchen  (10a, 16, 18)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Erdbeeren Pudding (1, 5, 16)			
Donnerstag	Gulasch aus Rindfleisch mit BIO- Vollkorn Nudeln und Rohkostsalat  (10ad, 12, 16, 18, 24)	Gemüse Gulasch mit BIO-Vollkorn Nudeln und Rohkostsalat  (10ad, 12, 18, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Pfirsich Joghurt (2, 5, 16)			
Freitag	Lachslasagne mit Spinat und Gouda überbacken  (2, 8, 12, 13, 16, 18)	Soja Bolognese mit Nudeln und geriebenem Gouda  (8, 10a, 15, 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