



Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 26 24.06.2024 bis 28.06.2024	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Hähnchenbrust mit Kartoffelpüree und Gemüse (Erbsen und Karotten) in Weiße Soße (16, 24)	Vegane Schnitzel mit Reis und Gurkensalat (Vinaigrette) (2, 8, 10a, 15, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Dienstag	Kalbsgulasch mit BIO-Vollkornnudeln, dazu Eisbergsalat mit Joghurt Dressing (10a, 12, 16, 21)	Gemüse Geschnetzeltes (Soja streifen, Kohlrabi, Karotten und Erbsen) mit BIO-Vollkorn Nudeln und Eisbergsalat mit Joghurt Dressing (10a, 15, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Mittwoch	Erbsensuppe mit Kartoffeln und Pastinake, dazu Wiener Würstchen (Geflügel) und Brötchen (10a, 18, 24)	Tomaten-Orangen-Suppe mit Reis dazu Brötchen (10a, 16, 18)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Waldfrucht Pudding (16)		
Donnerstag	Geflügel Bratwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut (16, 21)	Vegetarische Bratwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut (10a, 12, 16, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Bananenjoghurt (16)		
Freitag <i>Abchluss Projektwoche + Schulfest</i>	Fischburger aus Lachs (Paniert) mit Gemüse (Tomate, Gurke, Eisberg Salat) und Cocktail Soße, dazu Süßkartoffelpüree (10a, 13, 16, 20, 21)	Paprika-Bohnen Gemüse mit Kartoffeln (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