



# Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 34 19.08.2024 bis 23.08.2024	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag <i>Ferien</i>	Hähnchenbrust mit Kartoffelpüree und Gemüse (Erbsen und Karotten) in weißer 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 Joghurdressing  (10a, 12, 16, 21)	Gemüse Geschnetzeltes (Soja streifen, Kohlrabi, Karotten und Erbsen) mit BIO-Vollkornnudeln und Eisbergsalat mit Joghurdressing  (10a, 15, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Mittwoch <i>1. Schultag (kein Essen)</i>	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	Fischburger aus Lachs (paniert) mit Gemüse (Tomate, Gurke, Eisberg Salat) und Cocktailsöße, 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