













Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 46 11.11.2024 bis 15.11.2024	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Hähnchen-Gemüse-Pfanne (Zucchini, Paprika und Tomaten) mit Kartoffeln und Kräuterdip  (16)	Blumenkohl-Käse-Medaillon (paniert) mit Kartoffeln und Tomatensoße aus BIO-Tomaten  (10a, 16)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Dienstag	Hähnchengeschnetzeltes „Gyros Art“ mit Zwiebeln und Karotten, dazu Vollkornreis & Krautsalat (Vinaigrette)  (21)	Gyros aus Soja (mit Karotten, Kohlrabi und Erbsen), mit Vollkornreis & Krautsalat (Vinaigrette)  (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)	Tortellini (Ricotta-Spinat) mit Tomatensoße aus BIO-Tomaten, dazu gemischter Salat mit Joghurdressing  (10a, 16, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Karamellpudding (16)			
Donnerstag	Wurstgulasch (aus Geflügel) mit Nudeln und Gurkensalat (in Sahnedressing)  (10a, 16, 21)	Gemüsegulasch aus Karotten, Sellerie, Kohlrabi und Erbsen, dazu Nudeln  (10a, 18, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Erdbeerrjoghurt (16)			
Freitag	Fischburger aus Lachs (paniert) mit Gemüse (Tomate, Gurke, Eisberg Salat) und CocktailsöÙe, dazu Süßkartoffelpüree  (10a, 13, 16, 20, 21)	Spaghetti Arrabiata, dazu Eisbergsalat mit Joghurdressing  (10a, 16, 21, 24)	FEIERTAG
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