













Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 47 18.11.2024 bis 22.11.2024	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	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	Linsensuppe mit Wiener Würstchen und Brötchen  (10a, 16, 18, 24)	Moussaka aus Soja Hack, Erbsen und BIO-Aubergine, dazu Eisbergsalat mit Joghurdressing  (10a, 12, 15, 16, 21, 24)	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>Eltern-sprechtag</i>	Fischfilet-Bordelaise (Seelachs) mit Kartoffel-Erbsen Püree und Spinat  (10a, 12, 13, 16, 24)	Gemüse Nuggets mit Kartoffeln und Tomatensoße  (10ac, 16)	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