













# Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 51 16.12.2024 bis 20.12.2024	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Königsbergerklopse mit Kartoffelpüree & Bohnensalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 21)	Vegetarische Klopse in weißer Soße mit Kartoffelpüree & Bohensalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Dienstag	Hacksteak aus Geflügelfleisch mit Kartoffeln und Rahmkohlrabi  (10a, 12, 16, 18)	Vegetarische Paella aus Vollkornreis mit BIO-Gemüse (Karotten, Sellerie, Paprika, Erbsen und Pastinake) dazu Joghurt-Minz Dip  (16, 18, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Mittwoch	Kartoffelsuppe mit Geflügelklößchen und Brötchen  (6, 10ad, 16, 18, 24)	Offenkartoffeln mit Kräuter Schmand und Eisbergsalat mit Joghurtdressing  (16, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Donnerstag	Hackfleischpfanne „Jäger Art“ mit BIO-Vollkornnudeln, dazu Gurkensalat (Vinaigrette)  (10a, 21, 24)	Nudeln Auflauf mit Rustikale Pastinake, Kürbis, Steckrüben und Gouda überbacken  (2, 16, 18)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Freitag	Fischfrikadelle aus Seelachs (Paniert) mit Kartoffeln und Knoblauchsoße, dazu Eisbergsalat mit Balsamico Dressing  (10a, 13, 16, 21)	Gemüse Nuggets mit Kartoffel- Karotten Püree und Tomatensoße  (10a, 12, 16, 18, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl

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) Hülsenfruchte