













# Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 03 13.01.2025 bis 17.01.2025	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Geflügelhackbällchen in Paprikasoße, dazu Kartoffeln und Gurkensalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 19, 21, 24)	Vegetarische Bällchen in Paprikasoße, dazu Kartoffeln und Gurkensalat (Vinaigrette)  (10a, 15, 18, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Dienstag	Kalbsgulasch mit BIO-Vollkornnudeln, dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing  (10a, 12, 16, 21)	Gemüse Geschnetzeltes (Soja streifen, Kohlrabi, Karotten und Erbsen) mit BIO-Vollkornnudeln und Eisbergsalat mit Joghurtdressing  (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)	Kartoffelauflauf mit buntem Gemüse (Broccoli, Karotten, Blumenkohl und Erbsen)  (12, 16, 24)	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
Pfirsichjoghurt (16)			
Freitag	Fischburger aus Lachs (paniert) mit Gemüse (Tomate, Gurke, Eisberg Salat) und Cocktailsoße, dazu Süßkartoffelpüree  (10a, 13, 16, 20, 21)	Spaghetti Arrabiata, dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing  (10a, 16, 21, 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