













# Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 04 20.01.2025 bis 24.01.2025	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Leberkäse mit Kartoffelpüree und Zwiebelsoße, dazu Krautsalat (Vinaigrette)  (16, 18, 21)	Kürbisfrikadelle mit Kartoffelpüree und Zwiebelsoße, dazu Krautsalat (Vinaigrette)  (12, 16, 18, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Dienstag	Hähnchenragout mit BIO-Vollkornnudeln, dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing  (10a, 16, 21)	Gemüseragout aus Möhren, Erbsen und Sellerie mit BIO-Vollkornnudeln, dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing  (10a, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Mittwoch	Rheinische Bohnensuppe mit Geflügel Wiener und Brötchen  (10a, 18, 24)	Rote Linsen Curry aus Möhren, Pastinake, Paprika und Koriander, dazu BIO-Reis  (16, 18, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Vanillepudding (16)			
Donnerstag	Lasagne Bolognese mit Tomatensoße aus BIO-Tomaten  (10a, 12, 16)	Ratatouille Gemüse in Fruchttige Tomatensoße mit Nudeln, dazu Gurkensalat (Vinaigrette)  (10a, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Kirschjoghurt (16)			
Freitag	Lachsragout mit Erbsen, dazu Bandnudeln und Eisbergsalat mit Joghurtdressing  (10a, 13, 16, 21, 24)	Soja Bolognese mit Nudeln und geriebenem Gouda  (10a, 15, 18, 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