













Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 06 03.02.2025 bis 07.02.2025	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Geflügelfrikadelle mit Kartoffeln und Gemüse (Erbsen und Karotten) in weißer Soße  (10a, 12, 16, 24)	Kürbisfrikadelle mit Kartoffeln und Gemüse (Erbsen und Karotten) in weißer Soße  (10a, 12, 16)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Dienstag <i>Studientag Zeugnisabgabe</i>	Spaghetti Bolognese mit geriebenem Gouda  (10a, 16, 18)	Spaghetti Napoli aus BIO-Tomaten mit geriebenem Gouda  (10a, 16, 18)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Mittwoch	Bockwurstsuppe mit Gnocchi, dazu Brötchen  (10a, 16, 18, 19)	Tortellini (Ricotta-Spinat) mit Tomatensoße aus BIO-Tomaten, dazu gemischter Salat mit Joghurdressing  (10a, 16, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Schokopudding (16)		
Donnerstag	Rindercurry mit BIO-Vollkornnudeln und Gurkensalat (in Sahnedressing)  (10a, 16, 18)	Gemüsecurry aus BIO-Karotten, Blumenkohl und Kaiserschotten mit BIO-Vollkornnudeln, dazu Gurkensalat (in Sahnedressing)  (10a, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Vanillejoghurt (16)		
Freitag <i>Schulabschluss nach der 3. Std. Zeugnisabgabe</i>	Seelachs im Backteig mit Kartoffelpüree und Spinat  (5, 10ac, 13, 16, 21)	Vegetarischer Cannelloni Auflauf mit BIO-Tomaten und Mozzarella  (10a, 12, 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