














Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 08 17.02.2025 bis 21.02.2025	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Cevapcici mit Stampfkartoffeln und Paprikasauce, dazu Krautsalat  (10a, 12, 16, 19)	Blumenkohl Schnitzel mit Stampfkartoffeln und Paprikasauce, dazu Gurkensalat (Vinaigrette)  (10ac, 16, 19, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Dienstag	Gulasch aus Rindfleisch mit BIO-Vollkornnudeln und Rohkostsalat (Vinaigrette)  (10ad, 16, 18, 19, 24)	Gemüse Gulasch (Karotten, Erbsen, Kohlrabi) mit BIO-Vollkornnudeln und Rohkostsalat (Vinaigrette)  (10ad, 18, 19, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst 			
Mittwoch	Dicke Bohnen Suppe mit Schinken und Kartoffeln, dazu Brötchen  (10a, 16, 18, 24)	Offenkartoffeln mit Kräuter Schmand und Eisbergsalat mit Dressing  (16, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Vanillepudding (16)			
Donnerstag	Curry Wurst „Rent a Cook“ mit Spätzlen und Eisbergsalat mit Joghurdressing  (5, 6, 10a, 12, 16, 18)	Rote Linsen Curry aus Möhren, Pastinake, Paprika und Koriander, dazu BIO-Reis  (15, 18, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Kirschjoghurt (16)			
Freitag	Lachsragout mit Erbsen und Karotten, dazu Nudeln und Chinakohlsalat (Vinaigrette)  (10a, 13, 16, 19, 21, 24)	Retrogemüse in Rahmsoße mit Nudeln und Chinakohlsalat (Vinaigrette)  (10a, 16, 19, 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