



# Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 09 24.02.2025 bis 28.02.2025	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Hähnchenbrust mit Kartoffelpüree und Gemüse (Erbsen und Karotten) in weißer Soße  (16, 24)	Vegane Schnitzel mit Reis und Gurkensalat (Vinaigrette)  (10a, 15, 19, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Dienstag	Chili con Carne (Rinderhack, Paprika, Mais, Kidney Bohnen) mit Vollkornreis und Sauerrahm  (16, 24)	Chili sin Carne (Soja Hack, Paprika, Mais, Kidney Bohnen) mit Vollkornreis und Joghurt Dip, dazu Möhrensalat (Vinaigrette)  (15, 16, 18, 19, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Mittwoch	Erbsensuppe mit Kartoffeln und Pastinake, dazu Wiener Würstchen (Geflügel) und Brötchen  (10a, 18, 24)	Vegetarische Köttbullar in Kräutersoße mit Kartoffeln & Chinakohlsalat (Vinaigrette)  (12, 16, 19, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Grießpudding (10a, 16)		
Donnerstag <i>Weibertast-nacht Unterricht bis 4. Stunde</i>	<del>Geflügel Bratwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut  (16, 21)</del>	<del>Vegetarische Bratwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut  (10a, 12, 16, 21)</del>	<del>Bunter Salat mit verschiedenen Toppings &amp; Dressing nach Wahl</del>
	<del>Pfirsichjoghurt (16)</del>		
Freitag <i>beweglicher Feriens-tag (Karneval)</i>	<del>Fischburger aus Lachs (Paniert) mit Gemüse (Tomate, Gurke, Eisberg Salat) und Cocktail Soße, dazu Kartoffelecken  (10a, 13, 16, 20, 21)</del>	<del>Eier Omelett mit Kartoffeln und Spinat  (10a, 12, 16)</del>	<del>Bunter Salat mit verschiedenen Toppings &amp; Dressing nach Wahl</del>
	<del>Obst</del>		

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