













Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 10 03.03.2025 bis 07.03.2025	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag <i>beweglicher Ferihtag (Karneval)</i>	Geflügelhackbällchen in Paprikasoße, dazu Kartoffeln und Bohnensalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 19, 21, 24)	Vegetarische Bällchen in Paprikasoße, dazu Kartoffeln und Bohnensalat (Vinaigrette)  (10a, 15, 18, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Dienstag <i>beweglicher Ferihtag (Karneval)</i>	Hamburger mit Tomate, Gurke, Eisbergsalat und Cocktailsoße, dazu Kartoffelecken  (10a, 19, 20, 21)	Vegetarische Burger (Patty Paniert) mit Tomate, Gurke, Eisbergsalat und Cocktailsoße, dazu Kartoffelecken  (10ae, 18, 19, 20, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Mittwoch	Gulaschsuppe mit Paprika und Brötchen  (10a, 16)	Gemüsefrikassee (Karotten, Erbsen, Paprika) mit BIO-Reis und Eisbergsalat mit Balsamico Dressing  (16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Schokopudding (16)		
Donnerstag	Rindergeschnetzeltes „Puszta-Art“ mit BIO-Vollkornnudeln, dazu Gurkensalat (Sahnedressing)  (10a, 16, 18)	Gemüseragout aus Karotten, Sellerie, Kohlrabi und Erbsen mit BIO-Vollkornnudeln, dazu Gurkensalat (Sahnedressing)  (10a, 18, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Vanillejoghurt (16)		
Freitag	Lachslasagne mit Spinat und Gouda überbacken  (10a, 12, 13, 16)	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