



Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 11 10.03.2025 bis 14.03.2025	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Hähnchen-Gemüse-Pfanne (Zucchini, Paprika und Tomaten) mit Kartoffeln und Kräuterdip  (16)	Blumenkohl-Käse-Medaillon (paniert) mit Kartoffeln und Tomatensoße aus BIO-Tomaten  (10a, 16)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Dienstag	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	Kartoffelsuppe mit Geflügelklößchen und Brötchen  (6, 10a, 16, 18, 24)	Ravioli (Ricotta-Spinat) mit Tomatensoße aus BIO- Tomaten, dazu gemischter Salat mit Joghurdressing  (10a, 16, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Karamellpudding (16)		
Donnerstag	Putenragout mit BIO- Vollkornnudeln, dazu Gurkensalat in Sahnedressing  (10a, 16, 21)	Gemüseragout aus Rustikale Karotten, grüne Bohnen und Schwartzwurzeln mit BIO-Vollkorn Nudeln, dazu Gurkensalat in Sahnedressing  (10a, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Bananenjoghurt (16)		
Freitag	Fischnuggets im Backteig (Seelachs) mit Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat in Sahnedressing  (10a, 13, 16, 21)	Eier in Senfsoße mit Kartoffelpüree und Gurkensalat in Sahnedressing  (12, 16, 19, 21)	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