



# Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 13 24.03.2025 bis 28.03.2025	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Hähnchenschnitzel (paniert) mit Paprikasoße, Kartoffeln und Eisbergsalat mit Joghurtdressing  (10a, 12, 16, 21)	Gemüse-Vollkorn-Schnitzel (paniert) mit Kartoffeln und Paprikasoße, dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing  (10a, 12, 16, 18, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Dienstag	Hacksteak aus Geflügelfleisch mit Kartoffeln und Rahmkohlrabi  (10a, 12, 16, 18)	Vegetarische Paella mit BIO- Gemüse (Karotten, Sellerie, Paprika, Erbsen und Pastinake) dazu Joghurt-Minz Dip  (16, 18, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Mittwoch	Rheinische Bohnensuppe mit Geflügel Wiener und Brötchen  (10a, 18, 24)	Rote Linsen Curry aus Möhren, Pastinake, Paprika und Koriander, dazu BIO-Reis  (16, 18, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Grießpudding (10a, 16)			
Donnerstag	Hühnerfrikassee mit Karotten und Erbsen, dazu BIO-Reis und Gurkensalat (Vinaigrette)  (16, 21, 24)	Gemüsefrikassee mit Karotten und Erbsen, dazu BIO-Reis und Gurkensalat (Vinaigrette)  (16, 18, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Bananenjoghurt (16)			
Freitag	Lachsragout mit Erbsen und Karotten, dazu Nudeln und Chinakohlsalat (Vinaigrette)  (10a, 13, 16, 19, 21, 24)	Gemüse Nuggets mit Kartoffeln und Tomatensoße  (10ac, 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