



Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 19 05.05.2025 bis 09.05.2025	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Hähnchenschnitzel (paniert) mit Paprikasoße, Kartoffeln und Eisbergsalat mit Joghurdressing  (10a, 16, 21)	Gemüse-Vollkorn-Schnitzel (paniert) mit Kartoffeln und Paprikasoße, dazu Eisbergsalat mit Joghurdressing  (10a, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Dienstag	Hacksteak aus Geflügelfleisch mit Kartoffeln und Rahmkarotten  (10a, 12, 16, 18)	Vegetarische Paella aus Vollkornreis 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	Kartoffelsuppe mit Geflügelklößchen & Mehrkornbrötchen  (6, 10a, 16, 18, 24)	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 „Pusztta-Art“ mit BIO-Vollkornnudeln, dazu Gurkensalat (Sahnedressing)  (10a, 16, 18)	Kartoffelauflauf mit buntem Gemüse (Broccoli, Karotten, Blumenkohl und Erbsen)  (12, 16, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Erdbeerjoghurt (16)		
Freitag <i>Eltern-sprechtag</i>	Seelachs im Backteig mit Kartoffelpüree und Spinat  (5, 10ac, 13, 16, 21)	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