



Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 22 26.05.2025 bis 30.05.2025	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Hähnchenbrust mit Kartoffelpüree und Gemüse (Erbsen und Karotten) in weißer Soße  (16, 24)	Gemüsefrikadelle mit Kartoffelpüree und Gemüse (Erbsen und Karotten) in weißer Soße  (10a, 16, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Dienstag	Kalbsgulasch mit BIO- Vollkornnudeln, dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing  (10a, 12, 16, 21)	Gemüse Geschnetzeltes (Soja streifen, Kohlrabi, Karotten und Erbsen) mit BIO-Vollkornnudeln und Eisbergsalat mit Joghurtdressing  (10a, 15, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Mittwoch	Studientag	Studientag	Studientag
Donnerstag	FEIERTAG	FEIERTAG	FEIERTAG
Freitag	Beweglicher Ferientag	Beweglicher Ferientag	Beweglicher Ferientag

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