



Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 25 16.06.2025 bis 20.06.2025	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Hähnchenschnitzel (paniert) mit Paprikasoße, Kartoffeln und Eisbergsalat mit Joghurt dressing  (10a, 16, 21)	Gemüseschnitzel (paniert) mit Kartoffeln und Paprikasoße, dazu Eisbergsalat mit Joghurt dressing  (10a, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Dienstag	Chili con Carne (Rinderhack, Paprika, Mais, Kidney Bohnen) mit Vollkornreis und Sauerrahm  (16, 24)	Chili sin Carne (Soja Hack, Paprika, Mais, Kidney Bohnen) mit Vollkornreis und Joghurt Dip, dazu Möhrensalat (Vinaigrette)  (15, 16, 18, 19, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Mittwoch <i>Padagogischer Tag (Studientag 5-11)</i>	Erbssuppe mit Kartoffeln und Pastinake, dazu Wiener Würstchen (Geflügel) und Brötchen  (10a, 18, 24)	Moussaka aus Kartoffeln, Soja Hack, Erbsen und BIO-Aubergine, dazu Eisbergsalat mit Joghurt dressing  (15, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Grießpudding (10a, 16)			
Donnerstag	FEIERTAG	FEIERTAG	FEIERTAG
Freitag <i>Unterrichts-frei</i>	Fischburger aus Lachs (Paniert) mit Gemüse (Tomate, Gurke, Eisberg Salat) und Cocktail Soße, dazu Kartoffelecken  (10a, 13, 16, 20, 21)	Vegetarische Köttbullar in Kräutersoße mit Kartoffeln & Chinakohlsalat (Vinaigrette)  (12, 16, 19, 21, 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