



Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 26 23.06.2025 bis 27.06.2025	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	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	Bockwurstsuppe mit Gnocchi, dazu Brötchen  (10a, 16, 18, 19)	Cannelloni-Auflauf (Tomatensoße aus BIO-Tomaten) mit Spinat, Erbsen und Gouda überbacken, dazu Gurkensalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 21, 24)	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 Schwarzwurzel mit BIO-Vollkorn Nudeln, dazu Gurkensalat in Sahnedressing  (10a, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Bananenjoghurt (16)		
Freitag	Fischfilet Bordelaise (Seelachs) mit Kartoffel-Erbsen Püree und Spinat  (10a, 12, 13, 16, 24)	Soja Bolognese mit Nudeln und geriebenem Gouda  (10a, 15, 18, 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