



Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 27 30.06.2025 bis 04.07.2025	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Königsbergerklopse mit Kartoffelpüree & Chinakohlsalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 21)	Vegetarische Klopse in weißer Soße mit Kartoffelpüree & Chinakohlsalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Dienstag	Hackfleischpfanne „Jäger Art“ mit BIO-Vollkornnudeln, dazu Gurkensalat (Vinaigrette)  (10a, 21, 24)	Gemüsecurry aus BIO-Karotten, Blumenkohl und Kaiserschotten mit BIO-Vollkornnudeln, Gurkensalat (Vinaigrette)  (10a, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Mittwoch	Gulaschsuppe mit Paprika und Brötchen  (10a, 16)	Rote Linsen Curry aus Möhren, Pastinake, Paprika und Koriander, dazu BIO-Reis  (16, 18, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Vanillepudding (16)		
Donnerstag	Curry Wurst „Rent a Cook“ mit Spätzlen und Eisbergsalat mit Joghurtdressing  (5, 6, 10a, 12, 16, 18)	Gemüse Gulasch (Karotten, Erbsen, Kohlrabi) mit Spätzlen und Eisbergsalat mit Joghurtdressing  (10ad, 18, 19, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Kirschjoghurt (16)		
Freitag	Lachsragout mit Erbsen und Karotten, dazu Nudeln und Chinakohlsalat (Vinaigrette)  (10a, 13, 16, 19, 21, 24)	Paprika-Bohnen Gemüse mit Kartoffeln  (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