



Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 36 01.09.2025 bis 05.09.2025	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Asiatische Nudelpfanne mit Brokkoli, Karotten, Bio- Tomaten und Hähnchenbruststreifen  (10a)	Asiatische Nudelpfanne mit Brokkoli, Karotten, Erbsen und Bio-Tomaten  (10a, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Dienstag	Kaltgericht - 1 Sesam Karotten Stick mit Griechischem Nudelsalat (Gabelspaghetti, Tomate, Gurke, Kräuter und Joghurt)  (10a, 16, 18, 20)	3 Pfannkuchen mit Apfelmuss  (2, 5, 10a, 12, 16)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Mittwoch	5 Falafel Bällchen mit Kräutersauce, dazu Kartoffelpüree und Wachbohnsalat (Vinaigrette)  (10a, 16, 21)	Kleine Kartoffeln in Schale mit Wachbohnsalat (Vinaigrette), dazu Schnittlauchdip  (16, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Vanillepudding (16)			
Donnerstag	Vollkorn Nudeln mit Thunfischgemüsesauce (Möhre und Zucchini), dazu Gurkensalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 21)	Quinoa-Erbsen Frikadelle mit Erbsen und Möhren in Rahmsauce, dazu Kartoffeln  (16, 18, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Kirschjoghurt (16)			
Freitag	Möhren und Kartoffel untereinander mit 3 kleinen Gemüsebällchen  (12, 16)	Tomaten Gemüsesuppe "Toskana" mit Paprika, Zucchini, Kräuter und Reis  (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