



Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 37 08.09.2025 bis 12.09.2025	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Gebackene Kartoffeln aus dem Ofen mit Knoblauch und Kräuter-Karotten-Quark  (16)	Kartoffel-Zucchini Auflauf mit Gouda überbacken, dazu Bohnensalat mit Dill-Dressing  (16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Dienstag	Hähnchen Gulasch mit Paprika und Bio-Tomaten, dazu Kartoffelpüree  (16)	Schupfnudeln mit Rahmgemüse (Mais, Kohlrabi, Erbsen)  (10a, 16, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Mittwoch	Gemüsecremesuppe mit Möhren, Sellerie, Steckrübe, Bohnen und Kartoffeln  (16, 18, 24)	Vollkornnudeln mit Tomatensauce aus Bio-Tomaten, dazu Grüner Salat mit Joghurt Dressing  (10a, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Schokopudding (16)		
Donnerstag	Tortellini gefüllt mit Lachs mit Gemüse-Bechamel Sauce (Möhre, Lauch, Sellerie)  (10a, 12, 13, 16)	Rührei-Patty mit Rahmspinat und Kartoffeln  (12, 16)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Vanillejoghurt (16)		
Freitag	Milchreis mit Apfelmus  (2, 5, 16)	Tomaten-Cremesuppe aus Bio-Tomaten mit Reismudeln  (10a, 12, 16)	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