



Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 38 15.09.2025 bis 19.09.2025	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Vollkornnudeln mit Rinderbolognese, Bio-Tomaten und roten Linsen, dazu ger. Hartkäse  (10a, 16, 24)	Vollkornnudeln mit Gemüsebolognese, Bio-Tomaten und roten Linsen, dazu ger. Hartkäse  (10a, 16, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Dienstag	Gemüsecurry mit Kokosmilch aus Blumenkohl, Karotten und Erbsen, dazu Reis  (15, 24)	Gemüsefrikadelle mit kleinen Kartoffeln und Kräuterquark  (10a, 12, 16)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Mittwoch	Nudeln mit passierter Gemüse Sauce (Paprika, Karotte, Bio-Tomaten, Blumenkohl)  (10a)	Blumenkohl mit Béchamelsauce und Kartoffeln  (16)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Grießpudding (10a, 16)			
Donnerstag	Backfisch (Seelachs) mit Remouladensauce und Kartoffeln, dazu Wachsbruchbohnenalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 13, 21)	Chili sin Carne mit Kidneybohnen, Mais und Bio-Tomaten, dazu Reis  (15, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Erdbeerjoghurt (16)			
Freitag	Tomaten-Nudel Auflauf mit Erbsen, überbacken mit Gouda  (10a, 16, 24)	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Möhre, Sellerie und Sahne, dazu Vollkorntoast  (10a, 16, 18)	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