



Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 39 22.09.2025 bis 26.09.2025	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Hühnerfrikassee, mit Erbsen und Möhren, dazu Reis  (16, 24)	Arabische rote Linsensuppe mit Kartoffelwürfeln, Curry und Paprika, dazu Vollkornbrot  (10a, 16, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst 		
Dienstag	3 Pfannkuchen mit Apfelmus  (2, 5, 10a, 12, 16)	4 Gemüse Kötter in Rahmsauce mit Kartoffeln, dazu grüner Salat mit Joghurt Dressing  (12, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Mittwoch	Ofenkartoffel mit Karottenscheib und Schnittlauch-Dip  (16)	Griechische Gemüse-Reispfanne mit Paprika und Zucchini, dazu Tzatziki  (16, 18, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Karamellpudding (16)		
Donnerstag	Vollkornnudeln mit Bio-Tomatensauce, dazu grüner Salat mit Joghurt Dressing  (10a, 21)	Gemüselasagne mit Grünkern, Bio-Tomaten, Möhren, Sellerie und überbacken mit Mozzarella  (10a, 16, 18)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Pfirsichjoghurt (16)		
Freitag	Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffeln  (10a, 12, 13, 16)	Passierte Kichererbsen-Creme Suppe mit Kartoffel, Karotte, Curry und Linsen, dazu Weizenbrötchen  (10a, 16, 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