



Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 40 29.09.2025 bis 03.10.2025	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag <i>Pädagogischer Tag (Studientag)</i>	Hähnchenbrust mit Kartoffelpüree und Gemüse (Erbsen und BIO-Karotten) in weißer Soße  (16, 24)	Gemüse Schnitzel mit Kartoffelpüree und Gemüse (Erbsen und BIO-Karotten) in weißer Soße  (2, 8, 10a, 15, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Dienstag	Kalbsgeschnetzeltes mit Vollkornnudeln, dazu Eisbergsalat mit Joghurdressing  (10a, 12, 16, 21)	Gemüse Geschnetzeltes (Soja streifen, Kohlrabi, Karotten und Erbsen) mit Vollkornnudeln und Eisbergsalat mit Joghurdressing  (10a, 15, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Mittwoch	Linsensuppe mit Wiener Würstchen und Brötchen  (10a, 16, 18, 24)	Cannelloni-Auflauf (Tomatensoße aus BIO-Tomaten) mit Spinat, Erbsen und Gouda überbacken, dazu Gurkensalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Vanillepudding (16)		
Donnerstag	Lachslasagne mit Spinat und Gouda überbacken  (10a, 12, 13, 16)	Gemüsegulasch aus Karotten, Sellerie, Kohlrabi und Erbsen, dazu Nudeln  (10a, 18, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Kirschjoghurt (16)		
Freitag	Feiertag	Feiertag	Feiertag

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