



Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 41 06.10.2025 bis 10.10.2025	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Königsbergerklopse mit Kartoffelpüree & Chinakohlsalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 21)	Vegetarische Klopse in weißer Soße mit Kartoffelpüree & Chinakohlsalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Dienstag	Hähnchengulasch mit Paprika und Bio-Tomaten, dazu Kartoffelpüree  (16)	Vegetarische Paella mit BIO-Gemüse (Karotten, Sellerie, Paprika, Erbsen und Pastinake) dazu Joghurt-Minz Dip  (16, 18, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Mittwoch	Rheinische Bohnensuppe mit Geflügel Wiener und Brötchen  (10a, 18, 24)	Offenkartoffeln mit Kräuter Schmand und Eisbergsalat mit Joghurdressing  (16, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Schokopudding (16)		
Donnerstag	Hackfleischpfanne „Jäger Art“ mit Vollkornnudeln, dazu Gurkensalat (Vinaigrette)  (10a, 21, 24)	Gemüsecurry aus BIO-Karotten, Blumenkohl und Kaiserschotten mit Vollkornnudeln, Gurkensalat (Vinaigrette)  (10a, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Vanillejoghurt (16)		
Freitag	Fischfrikadelle aus Seelachs (Paniert) mit Kartoffeln und Knoblauchsoße, dazu Eisbergsalat mit Balsamico Dressing  (10a, 13, 16)	Soja Bolognese mit Nudeln und geriebenem Gouda  (10a, 15, 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