



# Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 44 27.10.2025 bis 31.10.2025	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Hähnchen-Gemüse-Pfanne (Zucchini, Paprika und Tomaten) mit Kartoffeln und Kräuterdip  (16)	Quinoa-Erbsen Frikadelle mit Erbsen und Möhren in Rahmsauce, dazu Kartoffeln  (16, 18, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Dienstag	Chili con Carne (Rinderhack, Paprika, Mais, Kidney Bohnen) mit BIO-Reis und Sauerrahm  (16, 24)	Chili sin Carne (Soja Hack, Paprika, Mais, Kidney Bohnen) mit BIO-Reis und Joghurt Dip, dazu Möhrensalat (Vinaigrette)  (15, 16, 18, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Mittwoch	Linsensuppe mit Wiener Würstchen und Brötchen  (10a, 16, 18, 24)	Vegetarische Köttbullar in Kräutersoße mit Kartoffeln & Chinakohlsalat (Vinaigrette)  (12, 16, 19, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Vanillepudding (16)		
Donnerstag	Putenragout mit Vollkornnudeln, dazu Gurkensalat in Sahnedressing  (10a, 16, 21)	Gemüseragout aus Rustikale Karotten, grüne Bohnen und Schwarzwurzel mit Vollkorn Nudeln, dazu Gurkensalat in Sahnedressing  (10a, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Kirschjoghurt (16)		
Freitag	Fischburger aus Lachs (Paniert) mit Gemüse (Tomate, Gurke, Eisberg Salat) und Cocktail Soße, dazu Kartoffelecken  (10a, 13, 16, 20, 21)	Spaghetti Arrabiata mit Hartkäse  (10a, 16, 21, 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