



Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 45 03.11.2025 bis 07.11.2025	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Geflügelhackbällchen in Paprikasoße, dazu Kartoffeln und Bohnensalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 19, 21, 24)	Vegetarische Bällchen in Paprikasoße, dazu Kartoffeln und Bohnensalat (Vinaigrette)  (10a, 15, 18, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Dienstag	Hähnchenragout mit BIO-Vollkornnudeln, dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing  (10a, 16, 21)	Gemüseragout aus Möhren, Erbsen und Sellerie mit BIO-Vollkornnudeln, dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing  (10a, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Mittwoch	Dicke Bohnen Suppe mit Schinken und Kartoffeln, dazu Brötchen  (10a, 16, 18, 24)	Vegetarische Nuggets (Paniert) mit Risi-Bisi (Reis mit Grüne Erbsen) und Salsa Dip  (2, 8, 10a, 18, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Donnerstag	Hühnerfrikassee mit Karotten und Erbsen, dazu BIO-Reis und Gurkensalat (Vinaigrette)  (16, 21, 24)	Gemüsefrikassee mit Karotten und Erbsen, dazu BIO-Reis und Gurkensalat (Vinaigrette)  (16, 18, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Vanillejoghurt (16)		
Freitag	Fischnuggets im Backteig (Seelachs) mit Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat in Sahnedressing  (10a, 13, 16, 21)	Retrogemüse in Rahmsoße mit Nudeln und Chinakohlsalat (Vinaigrette)  (10a, 16, 19, 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