



Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 46 10.11.2025 bis 14.11.2025	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Hähnchenbrust mit Kartoffeln und Gemüse (Erbsen und Karotten) in weißer Soße  (16, 24)	Gemüsefrikadelle mit Kartoffel und Gemüse (Erbsen und Karotten) in weißer Soße  (10a, 16, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Dienstag	Geflügel Bratwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut  (16, 21)	Nudelaufwurf aus BIO-Vollkornnudeln mit Mediterranem Gemüse (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika)  (10a, 12, 16, 18)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Mittwoch	Kartoffelsuppe mit Geflügel Wiener und Brötchen  (6, 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
	Grießpudding (10a, 16)		
Donnerstag	Wurstgulasch (Geflügelbratwurst in Scheiben) mit Spätzlen und Eisbergsalat mit Joghurdressing  (5, 6, 10a, 12, 16, 18)	Gemüse Gulasch (Karotten, Erbsen, Kohlrabi) mit Spätzlen und Eisbergsalat mit Joghurdressing  (10ad, 18, 19, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Erdbeerjoghurt (16)		
Freitag	Tortellini gefüllt mit Lachs mit Gemüse-Bechamel Sauce (Möhre, Lauch, Sellerie)  (10a, 12, 13, 16)	Eier Omelette mit Kartoffelpüree und Gurkensalat in Sahnedressing  (12, 16, 19, 21)	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