


















Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 02 05.01.2026 bis 09.01.2026	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Geflügelfrikadelle mit Kartoffeln und Gemüse (Erbsen und Karotten) in weißer Soße   (10a, 12, 16, 24)	Kürbisfrikadelle mit Kartoffeln und Gemüse (Erbsen und Karotten) in weißer Soße  (10a, 12, 16)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Dienstag	Geflügel Bratwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut  (16, 21)	Nudelaufbau aus BIO-Vollkornnudeln mit Mediterranem Gemüse (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika)   (10a, 12, 16, 18)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Mittwoch	Rheinische Bohnensuppe mit Geflügel Wiener und Brötchen  (10a, 18, 24)	Vegetarische Köttbullar in Kräutersoße mit Kartoffeln & Chinakohlsalat (Vinaigrette)   (12, 16, 19, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Donnerstag	Wurstgulasch (Geflügelbratwurst in Scheiben) mit Spätzlen und Eisbergsalat mit Joghurtdressing  (5, 6, 10a, 12, 16, 18)	Gemüse Gulasch (Karotten, Erbsen, Kohlrabi) mit Spätzlen und Eisbergsalat mit Joghurtdressing   (10ad, 18, 19, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Freitag	Tortellini gefüllt mit Lachs mit Gemüse-Bechamel Sauce (Möhre, Lauch, Sellerie)   (10a, 12, 13, 16)	Broccoli-Kartoffel-Gratin mit Gouda überbacken  (12, 16)	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