













Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 04 19.01.2026 bis 23.01.2026	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Hähnchenschnitzel (paniert) mit Paprikasoße, Kartoffeln und Eisbergsalat mit Joghurtdressing  (10a, 12, 16, 21)	Gemüse-Vollkorn-Schnitzel (paniert) mit Kartoffeln und Paprikasoße, dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing  (10a, 12, 16, 18, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Dienstag	Gulasch aus Rindfleisch mit Nudeln und Chinakohlsalat (Vinaigrette)  (10ad, 16, 18, 19)	Vegetarische Paella aus Vollkornreis mit Gemüse (BIO- Karotten, Sellerie, Paprika, BIO- Erbsen und Pastinake) dazu Joghurt-Minz Dip  (16, 18, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Mittwoch	Gemüsecremesuppe aus Möhren, Sellerie, Steckrübe, Bohnen und Kartoffeln, dazu Wiener Würstchen und Brötchen  (16, 18, 24)	Rote Linsen Curry aus Möhren, Pastinake, Paprika und Koriander, dazu BIO-Reis  (16, 18, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Grießpudding (10a, 16)		
Donnerstag	Fusilli Bolognese mit geriebenem Gouda  (10a, 16, 18)	Sesam-Karotten-Stick mit heller Soße und Kartoffeln, dazu Bohnensalat (Vinaigrette)  (10a, 16, 18, 20, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Erdbeerjoghurt (16)		
Freitag	Lachslasagne mit Spinat und Gouda überbacken  (10a, 12, 13, 16)	Vegane Schnitzel mit BIO-Reis und Gemüesoße  (2, 8, 10a, 15, 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