













# Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 09 23.02.2026 bis 27.02.2026	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Hähnchenschnitzel (paniert) mit Paprikasoße, Kartoffeln und Eisbergsalat mit Joghurtdressing  (10a, 16, 21)	Gemüseschnitzel (paniert) mit Kartoffeln und Paprikasoße, dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing  (10a, 16, 21, 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	Erbsensuppe mit Kartoffeln und Pastinake, dazu Wiener Würstchen (Geflügel) und Brötchen  (10a, 18, 24)	Moussaka aus Kartoffeln, Soja Hack, Erbsen und BIO- Aubergine, dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing  (15, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Karamellpudding (16)		
Donnerstag	Fusilli Bolognese mit geriebenem Gouda  (10a, 16, 18)	4 Gemüse Kötbullar in Rahmsauce mit Kartoffeln, dazu grüner Salat mit Joghurt Dressing  (12, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Pfirsichjoghurt (16)		
Freitag	Lachslasagne mit Spinat und Gouda überbacken  (10a, 12, 13, 16)	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