













Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 12 16.03.2026 bis 20.03.2026	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	3 Cevapcici mit Stampfkartoffeln und Paprikasauce, dazu Krautsalat  (10a, 12, 16, 19)	Blumenkohl Schnitzel mit Stampfkartoffeln und Paprikasauce, dazu Krautsalat  (10ac, 16, 19, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Dienstag	Griechische Reispfanne mit Hähnchen, Zwiebeln, Paprika und Kräutern, dazu Tzatziki  (16, 18, 24)	Vollkornnudeln mit Bio-Tomatensauce, dazu grüner Salat mit Joghurt Dressing  (10a, 21)	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)	Sesam-Karotten-Stick mit heller Soße und Kartoffeln, dazu Gurkensalat (Vinaigrette)  (10a, 16, 18, 20, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Grießpudding (10a, 16)		
Donnerstag	Chicken Tikka Masala mit BIO-Reis, dazu Eisberg Salat mit Joghurt Dressing  (16, 21)	Fusilli Napoli aus BIO-Tomaten mit geriebenem Gouda  (10a, 16, 18)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Erdbeerjoghurt (16)		
Freitag	Seelachs im Backteig mit Kartoffelpüree und Spinat  (5, 10ac, 13, 16, 21)	Vegane Schnitzel mit BIO-Reis und Gemüsesoße  (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