



Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 13 23.03.2026 bis 27.03.2026	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Hähnchen-Gemüse-Pfanne (Zucchini, Paprika und Tomaten) mit Kartoffeln und Kräuterdip  (16)	3 Reibekuchen mit Apfelmus  (2, 5, 10a, 12, 16)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Dienstag	Hähnchengeschnetzeltes „Gyros Art“ mit Zwiebeln und Karotten, dazu Vollkornreis & Krautsalat (Vinaigrette)  (21)	Gyros aus Soja (mit Karotten, Kohlrabi und Erbsen), mit Vollkornreis & Krautsalat (Vinaigrette)  (15, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Mittwoch <i>Pädagogischer Tag (Studententag)</i>	Linsensuppe mit Wiener Würstchen und Brötchen  (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
Donnerstag	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
Freitag	Tortellini gefüllt mit Lachs mit Gemüse-Bechamel Sauce (Möhre, Lauch, Sellerie)  (10a, 12, 13, 16)	Kartoffelauflauf mit Rustikale Karotten und Gouda überbacken  (2, 16, 18)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl

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