



Speiseplan Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 16 13.04.2026 bis 17.04.2026	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Hähnchenbrust mit Kartoffeln und Gemüse (Erbsen und Karotten) in weißer Soße  (16, 24)	Gemüsefrikadelle mit Kartoffeln und Gemüse (Erbsen und Karotten) in weißer Soße  (10a, 16, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst 		
Dienstag	Geflügel Bratwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut  (16, 21)	Nudelaufbau aus BIO-Vollkornnudeln mit Mediterranem Gemüse (Tomaten, Zucchini)  (10a, 12, 16, 18)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Mittwoch	Rheinische Bohnensuppe mit Geflügel Wiener und Brötchen  (10a, 18, 24)	Offenkartoffeln mit Kräuter Schmand und Eisbergsalat mit Joghurdressing  (16, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Grießpudding (10a, 16)		
Donnerstag	Wurstgulasch (Geflügelbratwurst in Scheiben) mit Spätzlen und Eisbergsalat mit Joghurdressing  (5, 6, 10a, 12, 16, 18)	Gemüseragout (Karotten, Erbsen, Kohlrabi) mit Spätzlen und Eisbergsalat mit Joghurdressing  (10ad, 18, 19, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Erdbeerjoghurt (16)		
Freitag	Fischnuggets im Backteig (Seelachs) mit Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat in Sahnedressing  (10a, 13, 16, 21)	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) Glutenthaltiges 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