



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

KW 17 20.04.2026 bis 24.04.2026	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Geflügelhackbällchen in Paprikasoße, dazu Kartoffeln, und Rohkostsalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 19, 21, 24)	Vegetarische Bällchen in Paprikasoße, dazu Kartoffeln und Rohkostsalat (Vinaigrette)  (10a, 15, 18, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
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
Obst			
Mittwoch	Gemüsecremesuppe aus Möhren, Sellerie, Steckrübe, Bohnen und Kartoffeln, dazu Wiener Würstchen und Brötchen  (16, 18, 24)	Vegetarische Köttbullar in Kräutersoße mit Kartoffeln & Chinakohlsalat (Vinaigrette)  (12, 16, 19, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Karamellpudding (16)			
Donnerstag	Fusilli Bolognese mit geriebenem Gouda  (10a, 16, 18)	Kartoffelauflauf mit buntem Gemüse (Broccoli, Karotten, Blumenkohl und Erbsen)  (12, 16, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Pfirsichjoghurt (16)			
Freitag	Lachslasagne mit Spinat und Gouda überbacken  (10a, 12, 13, 16)	Eier Omelette mit Kartoffelpüree und Gurkensalat in Sahnedressing  (12, 16, 19, 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