













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

KW 21 18.05.2026 bis 22.05.2026	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Hähnchenschnitzel (paniert) mit Paprikasoße und Kartoffeln dazu Coleslaw (Krautsalat mit cremigem Dressing)  (10a, 12, 16, 21)	Gemüse-Vollkorn-Schnitzel mit Kartoffeln und Paprikasoße, dazu Coleslaw (Krautsalat mit cremigem Dressing)  (10a, 12, 16, 18, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Dienstag	Hähnchengeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce (enthält Ananas), dazu Reis  (15, 18)	Sojageschnetzeltes in fruchtiger Currysauce (enthält Ananas), dazu Reis  (15, 18)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Mittwoch	Erbensuppe mit Wiener Würstchen und Brötchen  (10a, 16, 18, 24)	Offenkartoffeln mit Kräuter Schmand und Eisbergsalat mit Joghurdressing  (16, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Karamellpudding (16)			
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  (15, 16, 18, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Pfirsichjoghurt (16)			
Freitag	Lachslasagne mit Spinat und Gouda überbacken  (10a, 12, 13, 16)	Rührei-Patty mit Kartoffelpüree und Spinat  (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) 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