











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

KW 22 25.05.2026 bis 29.05.2026	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	<b>FEIERTAG</b>	<b>FEIERTAG</b>	<b>FEIERTAG</b>
<del>Dienstag</del> <i>Fingst- ferien</i>	<del>4 Geflügelhackbällchen in Paprikasoße, dazu Kartoffeln, und Rohkostsalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 19, 21, 24)</del>	<del>5 Vegetarische Bällchen in Paprikasoße, dazu Kartoffeln und Rohkostsalat (Vinaigrette)  (10a, 15, 18, 21, 24)</del>	<del>Bunter Salat mit verschiedenen Toppings &amp; Dressing nach Wahl</del>
Mittwoch	Bauerntopf mit Rinderhackfleisch, Paprika, Karotten, Sellerie und Kartoffeln, dazu Brötchen  (10a, 16, 18, 24)	Vollkornnudeln mit veganer Zucchini-Erbсен-Creme Sauce, dazu Gurkensalat (Vinaigrette)  (10a, 15, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Donnerstag	Hähnchengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons und Zwiebeln, dazu Spätzle  (10a, 16, 18)	Sojageschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons und Zwiebeln, dazu Spätzle  (10a, 15, 16, 18)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Freitag	Seelachs im Backteig mit Kartoffelpüree und Spinat  (5, 10ac, 13, 16, 21)	Gemüse-Kokos Curry vegan mit Karotten, Edamame(Sojabohne), Paprika und Zucchini, dazu BIO-Reis  (10a, 15, 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