











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

KW 23 01.06.2026 bis 05.06.2026	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	3 Cevapcici mit Stampfkartoffeln und Tomaten-Knoblauch-Soße, dazu Gurkensalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 19, 21)	Vegetarische Frikadelle mit Stampfkartoffeln und Tomaten-Knoblauch-Soße, dazu Gurkensalat (Vinaigrette)  (10ac, 16, 19, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Dienstag	Hähnchengeschnetzeltes „Gyros Art“ mit Zwiebeln und Karotten, dazu BIO-Reis  (21)	Sojageschnetzeltes „Gyros Art“ (mit Karotten, Kohlrabi und Erbsen), mit BIO-Reis  (15, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Mittwoch	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen und Brötchen  (10a, 16, 18, 24)	Gemüsefrikassee (Kohlrabi, Karotten und Erbsen) mit Vollkornreis und Eisbergsalat mit Joghurtdressing  (10a, 15, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Schokopudding (16)			
Donnerstag	FEIERTAG	FEIERTAG	FEIERTAG
Freitag	Tortellini gefüllt mit Lachs in Gemüse-Bechamel Sauce (Möhre, Lauch, Sellerie)  (10a, 12, 13, 16)	Tortellini gefüllt mit Spinat- Ricotta in Gemüse-Bechamel Sauce (Möhre, Lauch, Sellerie)  (10a, 13, 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