










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

KW 24 08.06.2026 bis 12.06.2026	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Hähnchenbrust mit Kartoffeln und Gemüse (Erbsen und Karotten) in weißer Soße  (16, 24)	Vegetarische Schnitzel mit Kartoffeln und Gemüse (Erbsen und Karotten) in weißer Soße  (10a, 16, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Dienstag	Rinderbolognese mit roten Linsen, Karotten, Sellerie und BIO-Tomaten, dazu Nudeln und geriebenem Gouda  (10a, 16, 18, 24)	Gemüsebolognese mit roten Linsen, Karotten, Sellerie und BIO-Tomaten, dazu Nudeln und geriebenem Gouda  (10a, 16, 18, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Mittwoch	Linsensuppe mit Kartoffelwürfeln und Geflügel Wiener, dazu Brötchen  (10a, 18, 24)	Sesam-Karotten-Stick mit heller Soße und Kartoffeln, dazu Gurkensalat (Vinaigrette)  (10a, 16, 18, 20, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Grießpudding (10a, 16)			
Donnerstag	Wurstgulasch (Geflügelbratwurst in Scheiben) mit Spätzlen und Eisbergsalat mit Joghurtdressing  (5, 6, 10a, 12, 16, 18)	Vollkornnudeln mit Bio-Tomatensauce, dazu grüner Salat mit Joghurt Dressing  (10a, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Erdbeerjoghurt (16)			
Freitag	Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffeln  (10a, 12, 13, 16)	Paprika-Bohnen Gemüse mit Kartoffeln  (24)	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