














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

| KW 25 15.06.2026 bis 19.06.2026 | Menü 1 | Menü 2 | SALATBAR |
|--|---|--|--|
| Montag | Hähnchen-Gemüse-Pfanne (Zucchini, Paprika und Tomaten) mit Kartoffeln und Kräuterdip  (16) | Blumenkohl Schnitzel mit Kartoffeln und Rahmgemüse  (16, 18, 24) | Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl |
| Obst  | | | |
| Dienstag | Chili con Carne (Rinderhack, Paprika, Mais, Kidney Bohnen) mit Reis und Sauerrahm  (16, 24) | Chili sin Carne (Soja Hack, Paprika, Mais, Kidney Bohnen) mit Reis und Joghurt Dip  (15, 16, 18, 21, 24) | Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl |
| Obst | | | |
| Mittwoch | Erbsensuppe mit Wiener Würstchen und Brötchen  (10a, 16, 18, 24) | Bunte Nudeln mit orientalischem Gemüse-Gulasch (Karotten, Sellerie, Bio-Tomaten, Erbsen)  (10a, 16, 18, 24) | Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl |
| Karamellpudding (16) | | | |
| Donnerstag | Nudeln mit Carbonara-Soße und geriebenem Gouda  (10a, 16, 24) | Vegetarische Paella aus Vollkornreis mit Gemüse (BIO-Karotten, Paprika, BIO-Erbsen) dazu Joghurt-Minz Dip  (16, 18, 24) | Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl |
| Pfirsichjoghurt (16) | | | |
| Freitag | Lachsragout mit Erbsen und Karotten, dazu Nudeln und Chinakohlsalat (Vinaigrette)  (10a, 13, 16, 19, 21, 24) | 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