













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

<b>KW 26 22.06.2026 bis 26.06.2026</b>	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>	<b>SALATBAR</b>
Montag	Königsbergerklopse mit Kartoffelpüree & Möhrensalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 21)	Vegetarische Klopse in weißer Soße mit Kartoffelpüree & Möhrensalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Dienstag	Putenragout mit Karotten und Erbsen, dazu BIO-Vollkorn Nudeln  (10a, 16, 21, 24)	Gemüseragout aus Rustikale Karotten, grüne Bohnen und Schwarzwurzel mit BIO-Vollkorn Nudeln  (10a, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Mittwoch	Kartoffelsuppe mit Geflügel Wiener und Brötchen  (10a, 16, 18, 24)	Vegetarische Nuggets (Paniert) mit Risi-Bisi (Reis mit Grüne Erbsen) und Salsa Dip  (2, 8, 10a, 18, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Vanillepudding (16)			
Donnerstag	Hackfleischpfanne „Jäger Art“ mit Champignons und Karotten, dazu Nudeln  (10a, 21)	Gemüsegulasch aus Kohlrabi, Paprika und Erbsen, dazu Nudeln  (16, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Kirschjoghurt (16)			
Freitag	Fischburger aus Lachs (Paniert) mit Gemüse (Tomate, Gurke, Eisberg Salat) und Cocktail Soße, dazu Kartoffelecken  (10a, 13, 16, 20, 21)	Broccoli-Kartoffel-Gratin mit Gouda überbacken  (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