













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

KW 27 29.06.2026 bis 03.07.2026	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Geflügelfrikadelle mit Kartoffeln und Gemüse (Erbsen und Karotten) in weißer Soße  (10a, 12, 16, 24)	Kürbisfrikadelle mit Kartoffeln und Gemüse (Erbsen und Karotten) in weißer Soße  (10a, 12, 16)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Dienstag	Hühnerfrikassee mit Vollkornreis und Eisbergsalat mit Joghurdressing  (16, 21, 24)	Gemüsefrikassee (Kohlrabi, Karotten und Erbsen) mit Vollkornreis und Eisbergsalat mit Joghurdressing  (10a, 15, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Mittwoch	Möhreeneintopf mit Wiener Würstchen und Brötchen  (10a, 16, 18, 24)	Ravioli (Ricotta-Spinat) mit Tomatensoße aus BIO-Tomaten, dazu gemischter Salat mit Joghurdressing  (10a, 16, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Schokopudding (16)			
Donnerstag	Hähnchenragout mit BIO-Reis, dazu Eisbergsalat mit Joghurdressing  (10a, 16, 21)	Rote Linsen Curry aus Möhren, Pastinake, Paprika und Koriander, dazu BIO-Reis  (15, 18, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Vanillejoghurt (16)			
Freitag	Seelachs im Backteig mit Kartoffelpüree und Spinat  (5, 10ac, 13, 16, 21)	Gemüse Nuggets mit Kartoffeln und Tomatensoße  (10ac, 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