



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

Ferien

KW 36 31.08.2026 bis 04.09.2026	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) Obst	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
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) Obst	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Mittwoch 1. Schulfesttag klein Mittagessen	Lintensuppe mit Kartoffelwürfeln und Geflügel Wiener, dazu Brötchen  (10a, 18, 24)	Rote Linsen Curry aus Möhren, Pastinake, Paprika und Koriander, dazu BIO-Reis  (16, 18, 24) Grießpudding (10a, 16)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
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) Erdbeerjoghurt (16)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Freitag	Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffeln  (10a, 12, 13, 16)	Paprika-Bohnen Gemüse mit Kartoffeln  (24) Obst	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl

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