



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

KW 39 21.09.2026 bis 25.09.2026	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	Tortellini gefüllt mit Rindfleisch in Käse-Sahne Sauce mit Tomatenwürfeln  (10a, 12, 13, 16)	Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta in Käse-Sahne Sauce mit Tomatenwürfeln  (10a, 13, 16)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Dienstag	3 Cevapcici mit Stampfkartoffeln und Tomaten-Knoblauch-Soße, dazu Gurkensalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 19, 21)	Vegetarische Frikadelle mit Stampfkartoffeln und Tomaten-Knoblauch-Soße, dazu Gurkensalat (Vinaigrette)  (10ac, 16, 19, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Obst			
Mittwoch	Hühner-Nudel Topf mit Karotten, Sellerie und Erbsen, dazu Brötchen  (10a, 18, 24)	Vollkornnudeln mit Bio-Tomatensauce, dazu grüner Salat mit Joghurt Dressing  (10a, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Schokopudding (16)			
Donnerstag	Hähnchengeschnetzeltes „Gyros Art“ mit Zwiebeln und Karotten, dazu BIO-Reis  (21)	Sojageschnetzeltes „Gyros Art“ (mit Karotten, Kohlrabi und Erbsen), mit BIO-Reis  (15, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Vanillejoghurt (16)			
Freitag	Seelachs im Backteig mit Kartoffelpüree und Spinat  (5, 10ac, 13, 16, 21)	Vegetarische Schnitzel aus Blumenkohl und Käse, dazu Tzatziki und BIO-Reis  (10a, 12, 16, 18, 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