



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

KW 40 28.09.2026 bis 02.10.2026	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag Päd. Tag 1 - Studientag	Hähnchenschnitzel (paniert) mit Paprikasoße, Kartoffeln und Gurkensalat (Vinaigrette)  (10a, 16, 21)	Gemüseschnitzel (paniert) mit Kartoffeln und Paprikasoße, dazu Gurkensalat (Vinaigrette)  (10a, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Dienstag Kollegiums- ausflug - Studientag	Geflügel Bratwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut  (16, 21)	Vegetarische Bratwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut  (10a, 12, 16, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Mittwoch	Rheinische Bohnensuppe mit Geflügel Wiener und Brötchen  (10a, 18, 24)	Rote Linsen Curry aus Möhren, Pastinake, Paprika und Koriander, dazu BIO-Reis  (16, 18, 24)	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)	Gemüseragout (Karotten, Erbsen, Kohlrabi) mit Spätzlen und Eisbergsalat mit Joghurtdressing  (10ad, 12, 18, 19, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
Freitag	Tortellini gefüllt mit Lachs in Gemüse-Bechamel Sauce (Möhre, Lauch, Sellerie)  (10a, 12, 13, 16)	Vegetarischer Cannelloni Auflauf mit BIO-Tomaten und Mozzarella  (10a, 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