Rent a Cook

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

KW 47 16.11.2026 bis 20.11.2026	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag Päd. Tag 2 Unterrichts-frei	Tortellini gefüllt mit Rindfleisch in Käse-Sahne Sauce mit Tomatenwürfeln (10a, 12, 16)	Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta in Käse-Sahne Sauce mit Tomatenwürfeln (10a, 12, 16)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
Dienstag	3 Geflügel 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	Möhreneintopf mit Wiener Würstchen und Brötchen (10a, 16, 18, 24)	5 Vegetarische Köttbullar in Kräutersoße mit Kartoffeln & Chinakohlsalat (Vinaigrette) (12, 16, 19, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Schokopudding (16)		
Donnerstag	Hähnchengeschnetzeltes „Gyros Art“ mit Zwiebeln und Karotten, dazu Vollkornreis (21)	Sojageschnetzeltes „Gyros Art“ (mit Karotten, Kohlrabi und Erbsen), mit Vollkornreis (15, 16, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Vanillejoghurt (16)		
Freitag	Fischfrikadelle(Seelachs, paniert) mit Rahmspinat und Kartoffeln (10a, 12, 13, 16)	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) Säurungsmittel, (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