Rent a Cook

Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 48 23.11.2026 bis 27.11.2026	Menü 1	Menü 2	SALATBAR
Montag	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
	Obst		
Dienstag	Hähnchengeschnetzeltes „Stroganoff Art“ mit Zwiebeln und Champignons, dazu BIO-Reis (16, 18, 21)	Gemüse Geschnetzeltes „Stroganoff Art“ (Sojastreifen, Paprika und Champignons), mit BIO-Reis (15, 16, 18, 21, 24)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Obst		
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
	Grießpudding (10a, 16)		
Donnerstag	Lasagne aus Rinderbolognese, Bio-Tomaten und überbacken mit Mozzarella (10a, 16, 18)	Fusilli mit Bio-Tomatensauce, dazu grüner Salat mit Joghurt Dressing (10a, 16, 21)	Bunter Salat mit verschiedenen Toppings & Dressing nach Wahl
	Erdbeerjoghurt (16)		
Freitag Eltern-Sprechtag – Studientag	Tortellini gefüllt mit Lachs in Gemüse-Bechamel Sauce (Möhre, Lauch, Sellerie) (10a, 12, 13, 16, 18)	Eier Omelette mit Kartoffelpüree und Gurkensalat in Sahnedressing (12, 16, 19, 21)	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