













Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 28 06.07.2026 bis 10.07.2026	Menü 1	Menü 2
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)
Obst		
Dienstag	Geflügel Bratwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut  (16, 21)	Vegetarische Bratwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut  (10a, 12, 16, 21)
Obst		
Mittwoch	Rheinische Bohnensuppe mit Geflügel Wiener und Brötchen  (10a, 18, 24)	Offenkartoffeln mit Kräuter Schmand und Eisbergsalat mit Joghurdressing  (16, 21)
Grießpudding (10a, 16)		
Donnerstag	Wurstgulasch (Geflügelbratwurst in Scheiben) mit Spätzlen und Eisbergsalat mit Joghurdressing  (5, 6, 10a, 12, 16, 18)	Gemüseragout (Karotten, Erbsen, Kohlrabi) mit Spätzlen und Eisbergsalat mit Joghurdressing  (10ad, 18, 19, 24)
Erdbeerjoghurt (16)		
Freitag	Fischnuggets im Backteig (Seelachs) mit Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat in Sahnedressing  (10a, 13, 16, 21)	Vegetarischer Cannelloni Auflauf mit BIO-Tomaten und Mozzarella  (10a, 12, 16)
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