



Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 41 05.10.2026 bis 09.10.2026	Menü 1	Menü 2
Montag	Geflügelhackbällchen in Paprikasoße, dazu Kartoffeln, und Rohkostsalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 19, 21, 24)	Vegetarische Bällchen in Paprikasoße, dazu Kartoffeln und Rohkostsalat (Vinaigrette)   (10a, 15, 18, 21, 24)
	Obst 	
Dienstag	Hühnerfrikassee mit Karotten und Erbsen, dazu Vollkornreis   (16, 21, 24)	Gemüsefrikassee (Kohlrabi, Karotten und Erbsen) mit Vollkornreis  (10a, 15, 16, 21, 24)
	Obst 	
Mittwoch	Linsensuppe mit Wiener Würstchen und Brötchen  (10a, 16, 18, 24)	Vegetarische Köttbullar in Kräutersoße mit Kartoffeln & Chinakohlsalat (Vinaigrette)   (12, 16, 19, 21, 24)
	Karamellpudding (16)	
Donnerstag	Fusilli Bolognese (BIO-Tomaten) mit geriebenem Gouda  (10a, 16, 18)	Fusilli Napoli aus BIO-Tomaten mit geriebenem Gouda  (10a, 16, 18)
	Pfirsichjoghurt (16)	
Freitag	Fischburger aus Lachs (Paniert) mit Gemüse (Tomate, Gurke, Eisberg Salat) und Cocktail Soße, dazu Kartoffelecken   (10a, 13, 16, 20, 21)	Gemüselasagne  (10a, 16, 18, 24)
	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 Konservierungsmittel, (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