








Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 16 15.04.2024 bis 19.04.2024	
Montag	Hähnchen-Gemüse-Pfanne (Zucchini, Paprika und Tomaten) mit Kartoffeln und Kräuterdip  (16) Obst
Dienstag	Chili sin Carne (Soja Hack, Paprika, Mais, Kidney Bohnen) mit Vollkorn Reis und Joghurt Dip, dazu Möhrensalat  (15, 16, 18, 21, 24) Obst
Mittwoch	Nudeln Auflauf mit Frühlingsgemüse (Spinat, Kohlrabi und Mairübe) und Gouda überbacken  (10a, 16) Obst
Donnerstag	Gemüseragout aus Rustikale Karotten, grüne Bohnen und Schwarzwurzel mit BIO-Vollkorn Nudeln, dazu Gurkensalat in Joghurt-Sahne Dressing  (10a, 16, 21, 24) Obst
Freitag	Rührei mit Kartoffelpüree und Spinat  (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