








Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 17 22.04.2024 bis 26.04.2024	
Montag	Cevapcici aus Geflügelfleisch in Paprikasoße mit Kartoffeln und Eisberg Salat mit Joghurt Dressing)  (10a, 12, 16, 19, 21) Obst
Dienstag	Gyros aus Soja (mit Karotten, Kohlrabi und Erbsen), mit Vollkornreis & Krautsalat (Vinaigrette)  (15, 16, 21, 24) Obst
Mittwoch	Vegane Nuggets mit Reis und Tomatensoße aus BIO-Tomaten, dazu Gurkensalat (Vinaigrette)  (10a, 15, 21) Obst
Donnerstag	Fusilli Bolognese mit geriebenem Gouda  (10a, 16, 18) Obst
Freitag	Seelachs im Backteig mit Kartoffelpüree und Gurkensalat in Sahne Dressing  (5, 10ac, 13, 15, 16, 21) 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