







Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 18 29.04.2024 bis 03.05.2024		
Montag	Hähnchenbrust mit Kartoffelpüree und Gemüse (Erbsen und Karotten) in Weiße Soße  (16, 24) Obst	
Dienstag		Gemüse Geschnitzeltes (Soja streifen, Kohlrabi, Karotten und Erbsen) mit BIO-Vollkorn Nudeln und Eisbergsalat mit Joghurt Dressing  (10a, 15, 16, 21, 24) Obst
Mittwoch	FEIERTAG	
Donnerstag	Geflügel Bratwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut  (16, 21) Obst	
Freitag	Gemüse Nuggets mit Kartoffeln und Tomatensoße  (10ac, 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