






Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 26 24.06.2024 bis 28.06.2024	
Montag	Vegane Schnitzel mit Reis und Gurkensalat (Vinaigrette)  (2, 8, 10a, 15, 21) Obst
Dienstag	Gemüse Geschnuzzeltes (Soja streifen, Kohlrabi, Karotten und Erbsen) mit BIO-Vollkorn Nudeln und Eisbergsalat mit Joghurt Dressing  (10a, 15, 16, 21, 24) Obst
Mittwoch	Tomaten-Orangen-Suppe mit Reis dazu Brötchen  (10a, 16, 18) Obst
Donnerstag	Geflügel Bratwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut  (16, 21) Obst
Freitag	Fischburger aus Lachs (Paniert) mit Gemüse (Tomate, Gurke, Eisberg Salat) und Cocktail Soße, dazu Süßkartoffelpüree  (10a, 13, 16, 20, 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