








Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 27 01.07.2024 bis 05.07.2024	
Montag	Geflügelfrikadelle mit Kartoffelpüree und Gemüse (Erbsen und Karotten) in weißer Soße  (10a, 12, 16, 24) Obst
Dienstag	Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark und Möhrensalat  (16, 21) Obst
Mittwoch	Gnocchi mit Käsesoße  (10a, 12, 16) Obst
Donnerstag	Spaghetti Bolognese mit geriebenem Gouda  (10a, 16, 18) Obst
Freitag	Fischfrikadelle aus Seelachs (Paniert) mit Kartoffelpüree und Gurkensalat (in Joghurt-Sahnedressing)  (10a, 12, 13, 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