



Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

| | |
|---------------------------------------|---|
| KW 37 09.09.2024 bis 13.09.2024 | |
| 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 (Vinaigrette)  (15, 16, 18, 21, 24) Obst |
| Mittwoch | Gulaschsuppe mit Paprika und Brötchen  (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 | Spaghetti Arrabiata, dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing  (10a, 16, 21, 24) 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