



# Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 36 02.09.2024 bis 06.09.2024	
Montag	Rinderfrikadelle mit Kartoffeln und Gemüse (Erbsen und Karotten) in weißer Soße  (10a, 12, 16) ) Obst
Dienstag	Spaghetti Bolognese mit geriebenem Gouda  (10a, 16, 18) Obst
Mittwoch	Tortellini (Ricotta-Spinat) mit Tomatensoße aus BIO-Tomaten, dazu gemischter Salat mit Joghurt dressing  (10a, 16, 21) Obst
Donnerstag	Gemüsecurry aus BIO-Karotten, Blumenkohl und Kaiserschotten mit BIO-Vollkornnudeln, dazu Gurkensalat (in Sahnedressing)  (10a, 16, 21, 24) 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