








# Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 51 16.12.2024 bis 20.12.2024	
Montag	Vegetarische Klopse in weißer Soße mit Kartoffelpüree & Bohnensalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 21, 24) Obst
Dienstag	Hacksteak aus Geflügelfleisch mit Kartoffeln und Rahmkohlrabi  (10a, 12, 16, 18) Obst
Mittwoch	Kartoffelsuppe mit Geflügelklößchen und Brötchen  (6, 10ad, 16, 18, 24) Obst
Donnerstag	Nudeln Auflauf mit Rustikale Pastinake, Kürbis, Steckrüben und Gouda überbacken  (2, 16, 18) Obst
Freitag	Fischfrikadelle aus Seelachs (Paniert) mit Kartoffeln und Knoblauchsoße, dazu Eisbergsalat mit Balsamico Dressing  (10a, 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