






Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 04 20.01.2025 bis 24.01.2025	
Montag	Leberkäse mit Kartoffelpüree und Zwiebelsoße, dazu Krautsalat (Vinaigrette)  (16, 18, 21) Obst
Dienstag	Gemüseragout aus Möhren, Erbsen und Sellerie mit BIO-Vollkornnudeln, dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing  (10a, 16, 21, 24) Obst
Mittwoch	Rote Linsen Curry aus Möhren, Pastinake, Paprika und Koriander, dazu BIO-Reis  (16, 18, 24) Obst
Donnerstag	Ratatouille Gemüse in Fruchtige Tomatensoße mit Nudeln, dazu Gurkensalat (Vinaigrette)  (10a, 21) Obst
Freitag	Soja Bolognese mit Nudeln und geriebenem Gouda  (10a, 15, 18, 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