








# Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 08 17.02.2025 bis 21.02.2025	
Montag	Cevapcici mit Stampfkartoffeln und Paprikasauce, dazu Krautsalat  (10a, 12, 16, 19)
	Obst
Dienstag	Gemüse Gulasch (Karotten, Erbsen, Kohlrabi) mit BIO-Vollkornnudeln und Rohkostsalat (Vinaigrette)  (10ad, 18, 19, 24)
	c
Mittwoch	Dicke Bohnen Suppe mit Schinken und Kartoffeln, dazu Brötchen  (10a, 16, 18, 24)
	Obst
Donnerstag	Rote Linsen Curry aus Möhren, Pastinake, Paprika und Koriander, dazu BIO-Reis  (15, 18, 24)
	Obst
Freitag	Lachsragout mit Erbsen und Karotten, dazu Nudeln und Chinakohlsalat (Vinaigrette)  (10a, 13, 16, 19, 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