



Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 13 24.03.2025 bis 28.03.2025	
Montag	<p>Hähnchenschnitzel (paniert) mit Paprikasoße, Kartoffeln und Eisbergsalat mit Joghurtdressing</p> <p style="text-align: center;"> (10a, 12, 16, 21) Obst</p>
Dienstag	<p>Vegetarische Paella mit BIO-Gemüse (Karotten, Sellerie, Paprika, Erbsen und Pastinake) dazu Joghurt-Minz Dip</p> <p style="text-align: center;"> (16, 18, 24) Obst</p>
Mittwoch	<p>Rote Linsen Curry aus Möhren, Pastinake, Paprika und Koriander, dazu BIO-Reis</p> <p style="text-align: center;"> (16, 18, 24) Obst</p>
Donnerstag	<p>Gemüsefrikassee mit Karotten und Erbsen, dazu BIO-Reis und Gurkensalat (Vinaigrette)</p> <p style="text-align: center;"> (16, 18, 21, 24) Obst</p>
Freitag	<p>Gemüse Nuggets mit Kartoffeln und Tomatensoße</p> <p style="text-align: center;"> (10ac, 16) Obst</p>

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