







Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 15 07.04.2025 bis 11.04.2025	
Montag	<p>Geflügelhackbällchen in Paprikasoße, dazu Kartoffeln und Bohnensalat (Vinaigrette)</p> <p style="text-align: center;"> (10a, 12, 16, 19, 21, 24)</p> <p style="text-align: center;">Obst</p>
Dienstag	<p>Gemüseragout aus Möhren, Erbsen und Sellerie mit BIO-Vollkornnudeln, dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing</p> <p style="text-align: center;"> (10a, 16, 21, 24)</p> <p style="text-align: center;">Obst</p>
Mittwoch	
Donnerstag	<p>Curry Wurst „Rent a Cook“ mit Spätzlen und Eisbergsalat mit Joghurtdressing</p> <p style="text-align: center;"> (5, 6, 10a, 12, 16, 18)</p> <p style="text-align: center;">Obst</p>
Freitag	<p>Lachslasagne mit Spinat und Gouda überbacken</p> <p style="text-align: center;"> (10a, 12, 13, 16)</p> <p style="text-align: center;">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