








# Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 23 02.06.2025 bis 06.06.2025	
Montag	Geflügelhackbällchen in Paprikasoße, dazu Kartoffeln und Bohnensalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 19, 21, 24) Obst
Dienstag	Gemüseragout aus Möhren, Erbsen und Sellerie mit BIO-Vollkornnudeln, dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing  (10a, 16, 21, 24) Obst
Mittwoch	Vegetarische Nuggets (Paniert) mit Risi-Bisi (Reis mit Grüne Erbsen) und Salsa Dip  (2, 8, 10a, 18, 24) Obst
Donnerstag	Gemüsefrikassee mit Karotten und Erbsen, dazu BIO-Reis und Gurkensalat (Vinaigrette)  (16, 18, 21, 24) Obst
Freitag	Lachslasagne mit Spinat und Gouda überbacken  (10a, 12, 13, 16) 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