



Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 24 09.06.2025 bis 13.06.2025	
Montag	FEIERTAG
Dienstag	FREI
Mittwoch	Ravioli (Ricotta-Spinat) mit Tomatensoße aus BIO-Tomaten, dazu gemischter Salat mit Joghurtdressing  (10a, 16, 21) Obst
Donnerstag	Rindergeschnetzeltes „Puszta-Art“ mit BIO-Vollkornnudeln, dazu Gurkensalat (Sahnedressing)  (10a, 16, 18) Obst
Freitag	Seelachs im Backteig mit Kartoffelpüree und Spinat  (5, 10ac, 13, 16, 21) 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