



Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 26 23.06.2025 bis 27.06.2025	
Montag	Hähnchenbrust mit Kartoffelpüree und Gemüse (Erbsen und Karotten) in weißer Soße  (16, 24) Obst
Dienstag	Spaghetti Napoli aus BIO-Tomaten mit geriebenem Gouda  (10a, 16, 18) Obst
Mittwoch	Cannelloni-Auflauf (Tomatensoße aus BIO-Tomaten) mit Spinat, Erbsen und Gouda überbacken, dazu Gurkensalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 21, 24) Obst
Donnerstag	Gemüseragout aus Rustikale Karotten, grüne Bohnen und Schwarzwurzel mit BIO-Vollkorn Nudeln, dazu Gurkensalat in Sahnedressing  (10a, 16, 21, 24) Obst
Freitag	Fischfilet Bordelaise (Seelachs) mit Kartoffel-Erbsen Püree und Spinat  (10a, 12, 13, 16, 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