



Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 27 30.06.2025 bis 04.07.2025	
Montag	Königsbergerklopse mit Kartoffelpüree & Chinakohlsalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 21) Obst
Dienstag	Gemüsecurry aus BIO-Karotten, Blumenkohl und Kaiserschotten mit BIO-Vollkornnudeln, Gurkensalat (Vinaigrette)  (10a, 21, 24) Obst
Mittwoch	Rote Linsen Curry aus Möhren, Pastinake, Paprika und Koriander, dazu BIO-Reis  (16, 18, 24) Obst
Donnerstag	Curry Wurst „Rent a Cook“ mit Spätzlen und Eisbergsalat mit Joghurtdressing  (5, 6, 10a, 12, 16, 18) Obst
Freitag	Lachsragout mit Erbsen und Karotten, dazu Nudeln und Chinakohlsalat (Vinaigrette)  (10a, 13, 16, 19, 21, 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