



# Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 28 07.07.2025 bis 11.07.2025	
Montag	Geflügelfrikadelle in brauner Soße mit Kartoffeln, dazu Rohkostsalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 24)
	Obst
Dienstag	Gemüseragout aus Möhren, Erbsen und Sellerie mit BIO-Vollkornnudeln, dazu Möhrensalat (Vinaigrette)  (10a, 16, 21, 24)
	Obst
Mittwoch	Tortellini (Ricotta-Spinat) mit Tomatensoße aus BIO-Tomaten, dazu gemischter Salat mit Joghurdressing  (10a, 16, 21)
	Obst
Donnerstag	Gemüse Geschnetzeltes (Paprika, Erbsen, Pastinake) mit Nudeln und Chinakohlsalat (Vinaigrette)  (10ad, 18, 19, 24)
	Obst
Freitag	Seelachsfilet mit Kräutersoße und Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat in Sahnedressing  (10a, 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