



# Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 36 01.09.2025 bis 05.09.2025	
Montag	Asiatische Nudelpfanne mit Brokkoli, Karotten, Bio-Tomaten und Hähnchenbruststreifen  (10a) Obst
Dienstag	<b>Kaltgericht</b> - 1 Sesam Karotten Stick mit Griechischem Nudelsalat (Gabelspaghetti, Tomate, Gurke, Kräuter und Joghurt)  (10a, 16, 18, 20) Obst
Mittwoch	5 Falafel Bällchen mit Kräutersauce, dazu Kartoffelpüree und Wachbohnenalat (Vinaigrette)  (10a, 16, 21) Obst
Donnerstag	Vollkorn Nudeln mit Thunfischgemüsesauce (Möhre und Zucchini), dazu Gurkensalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 21) Obst
Freitag	Tomaten Gemüsesuppe "Toskana" mit Paprika, Zucchini, Kräuter und Reis  (18, 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