








Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 49 01.12.2025 bis 05.12.2025	
Montag	Blumenkohl Schnitzel mit Stampfkartoffeln und Paprikasauce, dazu Gurkensalat (Vinaigrette)  (10ac, 16, 19, 21) Obst
Dienstag	Gulasch aus Rindfleisch mit Paprika, dazu BIO-Vollkornnudeln  (10ad, 16, 18, 19, 24) Obst
Mittwoch	Gemüsecremesuppe aus Möhren, Sellerie, Steckrübe, Bohnen und Kartoffeln, dazu Wiener Würstchen und Brötchen  (16, 18, 24) Obst
Donnerstag	Rote Linsen Curry aus Möhren, Pastinake, Paprika und Koriander, dazu BIO-Reis  (15, 18, 24) Obst
Freitag	Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffeln  (10a, 12, 13, 16) 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 Konservierungsmittel, (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