



Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

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

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) Säurungsmittel, (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