








Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 51 15.12.2025 bis 19.12.2025	
Montag	Vegetarische Klopse in weißer Soße mit Kartoffelpüree & Bohnensalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 21, 24) Obst
Dienstag	Hühnerfrikassee mit Vollkornreis und Eisbergsalat mit Balsamico Dressing  (16, 21, 24) Obst
Mittwoch	Vegetarische Nuggets (Paniert) mit Risi-Bisi (Reis mit Grüne Erbsen) und Salsa Dip  (2, 8, 10a, 18, 24) Obst
Donnerstag	Hackfleischpfanne „Jäger Art“ mit Nudeln, dazu Gurkensalat (Vinaigrette)  (10a, 21, 24) Obst
Freitag	Gemüse Nuggets mit Kartoffel-Karotten Püree und Tomatensoße  (10a, 12, 16, 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