







Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 06 02.02.2026 bis 06.02.2026	
Montag	Obst
Dienstag	Hühnerfrikassee mit Vollkornreis und Eisbergsalat mit Joghurtdressing
	 (16, 21, 24)
Mittwoch	Obst
	Vegetarische Nuggets (Paniert) mit Risi-Bisi (Reis mit Grüne Erbsen) und Salsa Dip
Donnerstag	 (2, 8, 10a, 18, 24)
	Obst
Freitag	Nudeln Auflauf mit Rustikale Pastinake, Kürbis, Steckrüben und Gouda überbacken
	 (2, 16, 18)
	Obst
	Fischburger aus Lachs (Paniert) mit Gemüse (Tomate, Gurke, Eisberg Salat) und Cocktail Soße, dazu Kartoffelecken
	 (10a, 13, 16, 20, 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