








# Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 07 09.02.2026 bis 13.02.2026	
Montag	3 Cevapcici mit Stampfkartoffeln und Paprikasauce, dazu Krautsalat  (10a, 12, 16, 19) Obst
Dienstag	Gemüse Gulasch (Karotten, Erbsen, Kohlrabi) mit BIO-Vollkornnudeln  (10a, 18, 19, 24) Obst
Mittwoch	Vegetarische Gyrospfanne (aus Soja, Paprika, Kohlrabi und Möhren) mit Vollkornreis, dazu Tzatziki  (15, 16, 19, 21) Obst
Donnerstag	Hähnchenragout mit BIO-Reis, dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing  (10a, 16, 21) 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