



Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 07 09.02.2026 bis 13.02.2026	
Montag	<p>3 Cevapcici mit Stampfkartoffeln und Paprikasauce, dazu Krautsalat</p> <p></p> <p>(10a, 12, 16, 19)</p>
Dienstag	<p>Obst</p> <p>Gemüse Gulasch (Karotten, Erbsen, Kohlrabi) mit BIO-Vollkornnudeln</p> <p></p> <p>(10a, 18, 19, 24)</p>
Mittwoch	<p>Obst</p> <p>Vegetarische Gyrosfanne (aus Soja, Paprika, Kohlrabi und Möhren) mit Vollkornreis, dazu Tzatziki</p> <p></p> <p>(15, 16, 19, 21)</p>
Donnerstag	<p>Obst</p> <p>Hähnchenragout mit BIO-Reis, dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing</p> <p></p> <p>(10a, 16, 21)</p>
Freitag	<p>Obst</p> <p>Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffeln</p> <p></p> <p>(10a, 12, 13, 16)</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) 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