



Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 12 16.03.2026 bis 20.03.2026	
Montag	Blumenkohl Schnitzel mit Stampfkartoffeln und Paprikasauce, dazu Krautsalat  (10ac, 16, 19, 21) Obst
Dienstag	Griechische Reispfanne mit Hähnchen, Zwiebeln, Paprika und Kräutern, dazu Tzatziki  (16, 18, 24) Obst
Mittwoch	Gemüsecremesuppe aus Möhren, Sellerie, Steckrübe, Bohnen und Kartoffeln, dazu Wiener Würstchen und Brötchen  (16, 18, 24) Obst
Donnerstag	Fusilli Napoli aus BIO-Tomaten mit geriebenem Gouda  (10a, 16, 18) Obst
Freitag	Vegane Schnitzel mit BIO-Reis und Gemüsesoße  (2, 8, 10a, 15, 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