








Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

| KW 13 23.03.2026 bis 27.03.2026 | |
|---------------------------------------|---|
| Montag | 3 Reibekuchen mit Apfelmus  (2, 5, 10a, 12, 16) Obst |
| Dienstag | Hähnchengeschnetzeltes „Gyros Art“ mit Zwiebeln und Karotten, dazu Vollkornreis & Krautsalat (Vinaigrette)  (21) Obst |
| Mittwoch | Linsensuppe mit Wiener Würstchen und Brötchen  (10a, 16, 18, 24) Obst |
| Donnerstag | Chili sin Carne (Soja Hack, Paprika, Mais, Kidney Bohnen) mit BIO-Reis und Joghurt Dip, dazu Möhrensalat (Vinaigrette)  (15, 16, 18, 21, 24) Obst |
| Freitag | Tortellini gefüllt mit Lachs mit Gemüse-Bechamel Sauce (Möhre, Lauch, Sellerie)  (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 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