








# Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 16 13.04.2026 bis 17.04.2026		
Montag	Hähnchenbrust mit Kartoffeln und Gemüse (Erbsen und Karotten) in weißer Soße  (16, 24) Obst	
Dienstag	Nudelaufbau aus BIO- Vollkornnudeln mit Mediterranem Gemüse (Tomaten, Zucchini)  (10a, 12, 16, 18) Obst	
Mittwoch	Rheinische Bohnensuppe mit Geflügel Wiener und Brötchen  (10a, 18, 24) Obst	
Donnerstag	Gemüseragout (Karotten, Erbsen, Kohlrabi) mit Spätzlen und Eisbergsalat mit Joghurdressing  (10ad, 18, 19, 24) Obst	
Freitag	Fischnuggets im Backteig (Seelachs) mit Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat in Sahnedressing  (10a, 13, 16, 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