







Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 18 27.04.2026 bis 01.05.2026		
Montag	Geflügelfrikadelle mit Kartoffeln und Gemüse (Erbsen und Karotten) in weißer Soße  (10a, 12, 16, 24) Obst	
Dienstag	Sojageschnitzeltes „Züricher Art“ mit Champignons und Zwiebeln, dazu Spätzle  (10a, 15, 16, 18) Obst	
Mittwoch	Tortellini (Ricotta-Spinat) mit Tomatensoße aus BIO-Tomaten, dazu gemischter Salat mit Joghurtdressing  (10a, 16, 21) Obst	
Donnerstag	4 Chicken Nuggets mit Süß-Sauer Sauce und BIO-Reis  (10a, 16, 24) Obst	
Freitag	Feiertag	

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