







Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 19 04.05.2026 bis 08.05.2026	Menü 1	Menü 2
Montag	Frei	
Dienstag		Gemüsegulasch aus Kohlrabi, Paprika und Erbsen, dazu Reis  (16, 24)
Mittwoch		Falafel Bällchen mit BIO-Reis und Tomaten-Basilikum-Soße, dazu Chinakohlsalat (Vinaigrette)  (10a, 15, 18, 21, 24)
Donnerstag	Hühnerfrikassee mit Vollkornreis und Eisbergsalat mit Joghurtdressing  (16, 21, 24)	Obst
Freitag		Tortellini gefüllt mit Käse mit Gemüse-Bechamel Sauce (Möhre, Lauch, Sellerie)  (10a, 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