




# Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

<b>KW 20</b> <b>11.05.2026</b> <b>bis 15.05.2026</b>	
<b>Montag</b>	Vegetarischer Cannelloni Auflauf mit BIO-Tomaten und Mozzarella  (10a, 12, 16) Obst
<b>Dienstag</b>	Griechische Reispfanne mit Hähnchen, Zwiebeln, Paprika und Kräutern, dazu Tzatziki  (16, 18, 24) Obst
<b>Mittwoch</b>	<b>KEINE OGS</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>FEIERTAG</b>
<b>Freitag</b>	Vegetarische Schnitzel mit Bärlauch-Sauce und Kartoffeln  (10ab, 12, 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