






# Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 21 18.05.2026 bis 22.05.2026	
Montag	<p>Hähnchenschnitzel (paniert) mit Paprikasoße und Kartoffeln dazu Coleslaw (Krautsalat mit cremigem Dressing)</p> <p style="text-align: center;"> (10a, 12, 16, 21)</p> <p style="text-align: center;">Obst</p>
Dienstag	<p>Hähnchengeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce (enthält Ananas), dazu Reis</p> <p style="text-align: center;"> (15, 18)</p> <p style="text-align: center;">Obst</p>
Mittwoch	<p>Erbensuppe mit Wiener Würstchen und Brötchen</p> <p style="text-align: center;"> (10a, 16, 18, 24)</p> <p style="text-align: center;">Obst</p>
Donnerstag	<p>Chili con Carne (Rinderhack, Paprika, Mais, Kidney Bohnen) mit BIO-Reis und Sauerrahm</p> <p style="text-align: center;"> (16, 24)</p> <p style="text-align: center;">Obst</p>
Freitag	<p>Rührei-Patty mit Kartoffelpüree und Spinat</p> <p style="text-align: center;"> (12, 16)</p> <p style="text-align: center;">Obst</p>

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