






# Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

<b>KW 22</b> <b>25.05.2026</b> <b>bis 29.05.2026</b>	
Montag	<b>FEIERTAG</b>
Dienstag	<b>FREI</b>
Mittwoch	Bauertopf mit Rinderhackfleisch, Paprika, Karotten, Sellerie und Kartoffeln, dazu Brötchen  (10a, 16, 18, 24)
Donnerstag	Hähnchengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons und Zwiebeln, dazu Spätzle  (10a, 16, 18)
Freitag	Seelachs im Backteig mit Kartoffelpüree und Spinat  (5, 10ac, 13, 16, 21)

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