








Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 24 08.06.2026 bis 12.06.2026	
Montag	Vegetarische Schnitzel mit Kartoffeln und Gemüse (Erbsen und Karotten) in weißer Soße  (10a, 16, 24)
Dienstag	Rinderbolognese mit roten Linsen, Karotten, Sellerie und BIO-Tomaten, dazu Nudeln und geriebenem Gouda  (10a, 16, 18, 24)
Mittwoch	Linsensuppe mit Kartoffelwürfeln und Geflügel Wiener, dazu Brötchen  (10a, 18, 24)
Donnerstag	Vollkornnudeln mit Bio-Tomatensauce, dazu grüner Salat mit Joghurt Dressing  (10a, 21)
Freitag	Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffeln  (10a, 12, 13, 16)

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