



Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 29 13.07.2026 bis 17.07.2026	
Montag	Geflügelhackbällchen in Paprikasoße, dazu Kartoffeln, und Rohkostsalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 19, 21, 24) Obst
Dienstag	Gyros aus Soja (mit Karotten, Kohlrabi und Erbsen), mit Vollkornreis & Krautsalat (Vinaigrette)  (15, 16, 21, 24) Obst
Mittwoch	Vegetarische Köttbullar in Kräutersoße mit Kartoffeln & Chinakohlsalat (Vinaigrette)  (12, 16, 19, 21, 24) Obst
Donnerstag	Fusilli Bolognese mit geriebenem Gouda  (10a, 16, 18) Obst
Freitag	Eier Omelette mit Kartoffelpüree und Gurkensalat in Sahnedressing  (12, 16, 19, 21) 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