



# Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

|                                                            |                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>KW 36</b><br><b>31.08.2026</b><br><b>bis 04.09.2026</b> |                                                                                                                                                                                         |
| <b>Montag</b>                                              | Ferien                                                                                                                                                                                  |
| <b>Dienstag</b>                                            | Ferien                                                                                                                                                                                  |
| <b>Mittwoch</b>                                            | Linsensuppe mit Kartoffelwürfeln und Geflügel Wiener, dazu Brötchen<br><br>(10a, 18, 24)<br>Obst      |
| <b>Donnerstag</b>                                          | Vollkornnudeln mit Bio-Tomatensauce, dazu grüner Salat mit Joghurt Dressing<br><br>(10a, 21)<br>Obst |
| <b>Freitag</b>                                             | Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffeln<br><br>(10a, 12, 13, 16)<br>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