



Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 39 21.09.2026 bis 25.09.2026	
Montag	Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta in Käse-Sahne Sauce mit Tomatenwürfeln  (10a, 13, 16) Obst
Dienstag	3 Cevapcici mit Stampfkartoffeln und Tomaten-Knoblauch-Soße, dazu Gurkensalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 19, 21) Obst
Mittwoch	Vollkornnudeln mit Bio-Tomatensauce, dazu grüner Salat mit Joghurt Dressing  (10a, 21) Obst
Donnerstag	Hähnchengeschnetzeltes „Gyros Art“ mit Zwiebeln und Karotten, dazu BIO-Reis  (21) Obst
Freitag	Seelachs im Backteig mit Kartoffelpüree und Spinat  (5, 10ac, 13, 16, 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 Konservierungsmittel, (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