






# Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

<b>KW 21</b> <b>20.05.2024</b> <b>bis 24.05.2024</b>		
Montag	FEIERTAG	
Dienstag		
Mittwoch	Vegetarische Gyrospfanne (aus Soja, Paprika, Kohlrabi und Möhren) mit Vollkornreis, dazu Tzatziki  (15, 16, 19, 21) Obst	
Donnerstag	Hähnchenragout mit Nudeln, dazu Eisbergsalat mit Joghurt Dressing  (10a, 16, 21) Obst	
Freitag	Tomaten-Orangen-Suppe mit Reis dazu Brötchen  (10a, 16, 18) 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