







# Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 22 27.04.2024 bis 31.05.2024	
Montag	Hähnchenbrust mit Kartoffelpüree und Rahmgemüse (Erbsen und Karotten)  (16, 24) Obst
Dienstag	Spaghetti Arrabiata, dazu Eisberg Salat mit Joghurt Dressing  (10a, 16, 21, 24) Obst
Mittwoch	Ravioli (Ricotta-Spinat) mit Tomatensoße aus BIO-Tomaten, dazu Gemischte Salat mit Joghurt Dressing  (10a, 16, 21) Obst
Donnerstag	<b>FEIERTAG</b>
Freitag	Reibekuchen „wie bei Mama“ mit Apfelmus  (5, 8, 10a, 12) 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