








Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 40 30.09.2024 bis 04.10.2024	
Montag	Geflügelfrikadelle mit Kartoffeln und Gemüse (Erbsen und Karotten) in weißer Soße  (10a, 12, 16) Obst
Dienstag	Spaghetti Bolognese mit geriebenem Gouda  (10a, 16, 18) Obst
Mittwoch	Ravioli (Ricotta-Spinat) mit Tomatensoße aus BIO-Tomaten, dazu gemischter Salat mit Joghurtdressing  (10a, 16, 21) Obst
Donnerstag	Gemüsegulasch aus BIO-Karotten, Blumenkohl und Erbsen mit BIO-Nudeln, dazu Gurkensalat (in Sahnedressing)  (10a, 16, 21, 24) Obst
Freitag	Lachsragout mit Erbsen, dazu Bandnudeln und Eisbergsalat mit Joghurtdressing  (10a, 13, 16, 21, 24) 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