








Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

| | |
|---------------------------------------|--|
| KW 41 07.10.2024 bis 11.10.2024 | |
| Montag | Geflügelhackbällchen in Paprikasoße, dazu Kartoffeln und Gurkensalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 16, 19, 21, 24) Obst |
| Dienstag | Reibekuchen „wie bei Mama“ mit Apfelmus  (5, 8, 10a, 12) Obst |
| Mittwoch | Tomaten-Orangen-Suppe mit Reis dazu Brötchen  (10a, 16, 18) Obst |
| Donnerstag | Cevapcici aus Geflügelfleisch in Rahmsauce mit Kartoffeln und Bohnensalat  (10a, 12, 19, 21, 24) 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 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