





Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 44 28.10.2024 bis 01.11.2024	
Montag	<p>Kürbisfrikadelle mit Kartoffelpüree und Zwiebelsoße, dazu Krautsalat (Vinaigrette)</p>  <p>(12, 16, 18, 24)</p> <p>Obst</p>
Dienstag	<p>Gemüseragout aus Möhren, Erbsen und Sellerie mit BIO-Vollkornnudeln, dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing</p>  <p>(10a, 16, 21, 24)</p> <p>Obst</p>
Mittwoch	<p>Rheinische Bohnensuppe mit Geflügel Wiener und Brötchen</p>  <p>(10a, 18, 24)</p> <p>Obst</p>
Donnerstag	<p>Lasagne Bolognese mit Tomatensoße aus BIO-Tomaten</p>  <p>(10a, 12, 16)</p> <p>Obst</p>
Freitag	<p>FEIERTAG</p>

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