



Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten / DE-ÖKO-013

KW 38 15.09.2025 bis 19.09.2025	
Montag	Vollkornnudeln mit Rinderbolognese, Bio-Tomaten und roten Linsen, dazu ger. Hartkäse  (10a, 16, 24) Obst
Dienstag	Gemüsecurry mit Kokosmilch aus Blumenkohl, Karotten und Erbsen, dazu Reis  (15, 24) Obst
Mittwoch	Nudeln mit passierter Gemüse Sauce (Paprika, Karotte, Bio-Tomaten, Blumenkohl)  (10a) Obst
Donnerstag	Backfisch (Seelachs) mit Remouladensauce und Kartoffeln, dazu Wachsbrechbohnsensalat (Vinaigrette)  (10a, 12, 13, 21) Obst
Freitag	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Möhre, Sellerie und Sahne, dazu Vollkorntoast  (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