




























Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten
DE-ÖKO-013

KW 35 29.08.2022 bis 02.09.2022	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Rinderfrikadelle mit Kartoffelpüree und Rotkohl   (5, 12, 16, 18)	Gemüse Frikadelle mit Kartoffelpüree und Soße  (12, 16, 18, 24)	Zucchini Cremesuppe mit Laugenbrötchen  (10a, 16, 24)
	Obst 		
Dienstag	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis, dazu Rohkostsalat  (16, 18, 24)	Gemüsekassie mit Erbsen und Reis, dazu Rohkostsalat   (16, 18, 24)	Vegetarische Kartoffeln Tasche mit Bärlauch Ragout  (16, 18, 24)
	Obst 		
Mittwoch	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch, dazu Mehrkornbrötchen  (5, 10a, 10d, 17, 18)	Zucchinicremesuppe mit Mehrkornbrötchen  (10a, 10d, 16)	Heute mal International: ungarische „Paprikasz“ mit Karotten und Paprika, dazu Kartoffeln   (17, 18, 19)
	Vanille Pudding (1, 5, 16) Rohkost 		
Donnerstag	Geflügel Hacksteak mit Kartoffeln und Rohkostsalat  (12, 18, 24)	Gemüse-Vollkorn-Schnitzel mit Kartoffeln und Kräuter Dip   (12, 16, 18, 24)	Gratinierte Kartoffeln mit Gegrillte Aubergine  (16, 17)
	Heidelbeeren Joghurt (2, 5, 16) Rohkost 		
Freitag	Gebratener Seelachs mit Kartoffeln und Spinat   (10a, 12, 13, 16)	Rührei mit Kartoffeln und Spinat  (12, 16)	Heute mal regional: Kölsches Döppekuchen mit Wurst und Apfelmus  (5, 6, 8, 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, 10a) Weizen, (10b) Hafer, (10c) Gerste, (10d) Roggen, (11) Krebstiere, (12) Eier, (13) Fische, (14) Erdnüsse, (15) Sojabohnen, (16) Milch, (17) Schalenfrüchte, (18) Sellerie, (19) Senf, (20) Sesamsamen, (21) Schwefeldioxid und Sulphite (22) Lupine, (23) Weichtiere (24) Hülsenfrüchte