




























Speiseplan

Menüs mit Bio-Komponenten
DE-ÖKO-013

KW 36 05.09.2022 bis 09.09.2022	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Geflügelhackbällchen mit Stampfkartoffeln & Paprikasauce  (10a, 12, 16, 18)	Gemüsebällchen mit Stampfkartoffeln & Paprikasauce  (16, 17, 18)	Bohneneintopf mit Kartoffeln & Karotten dazu Vollkornbrot   (10 d, 24)
	Obst 		
Dienstag	Hähnchen Geschnetzeltes „Gyros Art“ mit Zwiebeln dazu Vollkornreis & Coleslaw-Salat   (2, 12, 16, 18)	Gemüsegyros mit Vollkornreis & Coleslaw-Salat  (12, 16, 18)	Rosmarinkartoffeln mit Knoblauchdip & Tomatensalat  (5, 16)
	Obst 		
Mittwoch	Kartoffelsuppe mit Karotten & Sellerie dazu Brötchen   (10a, 16, 18, 24)	Tomaten-Orangen-Suppe mit Reis dazu Brötchen  (10a, 16, 18)	Heute mal International: italienische Ravioli mit Tomatensoße aus BIO-Tomaten  (10a, 16, 18)
	Erdbeeren Pudding (5, 14, 16) oder Rohkost 		
Donnerstag	Putengulasch mit Vollkornnudeln  (10b, 16, 18)	Gemüsegulasch mit Vollkornnudeln  (10d, 12, 16, 24)	Nudeln Auflauf mit Balkan Gemüse (Möhren, Paprika, Brechbohnen, Mais) & Käse überbacken dazu Rohkostsalat   (10d, 16, 18, 24)
	Stracciatella Joghurt (2, 5, 16) oder Rohkost 		
Freitag	Seelachs Frikadelle mit Kartoffeln, Kräutersauce & Chinakohlsalat   (2, 12, 13, 16)	Rote-Bete-Puffer mit Kartoffeln und Kräuter Dip  (12, 16, 18)	Heute mal regional: Rheinischer Falsche Hase mit Kartoffeln und Rotkohl  (8, 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, 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