



Speiseplan

Woche 15 / 2020



gültig von 06.04. bis 10.04.2020 Menüs mit Bio Komponenten
DE-ÖKO-013

Vegetarisch		
Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag	Chili con Carne mit Parikawürfeln, Mais & Kidneybohnen dazu Reis (2, 17) 	Chili sin Carne mit Parika- & Zucchiniwürfeln mit Mais & Kidneybohnen, dazu Reis (2, 17) 
	Obst	Obst
Dienstag	Rinderfrikadelle in Sauce & Stampfkartoffeln dazu Sauerkraut (2, 7, 8, 16) 	Grünkohlbratlinge & Stampfkartoffeln dazu Sauerkraut (2, 7, 8, 16) 
	Chese Cake Creme (2,16)	Chese Cake Creme (2,16)
Mittwoch	Geflügelbouillon mit verschiedenen Gemüse und Reiseinlage dazu Brötchen (2, 10, 10a, 16) 	Gemüseknödel mit heißen Kirschen (2, 8, 10, 10a, 12, 16) 
	Obst	Obst
Donnerstag	Geflügelgyros mit Butterreis dazu Zatziki und Coleslaw Salat (2, 8, 16) 	Vegeratisches Gyros mit Weißkohl, Paprika & Möhren in Sauce dazu Butterreis (2, 16, 18) 
	Aprikosenjoghurt (2, 5, 16)	Aprikosenjoghurt (2, 5, 16)
Freitag		

*Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können in all unseren Speisen Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sein.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen: (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, (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) Lupinen, (23) Weichtiere

Wir verarbeiten in unseren Speisen in keinsten Weise Schweinefleisch sondern Rind und Geflügel

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!!