



*die BIO Produktion ist
zertifiziert durch Grünstempel
e.V. DE-ÖKO-021

Speiseplan für die KW 20 / 2026

	Montag, 11.05.2026	Dienstag, 12.05.2026	Mittwoch, 13.05.2026	Donnerstag, 14.05.2026	Freitag, 15.05.2026
Menü I	VEGGI DAY französische Tomatenquiche ^{13,13a,15,19a} Bratkartoffeln Feldsalat Balsamico-Dressing	Geflügelcurrywurst Currysoße ²⁴ Erbsengemüse *BIO Kartoffelpüree (frische Kartoffeln) ^{19,19a}	Lasagne Bolognese (Rind, Zwiebel, Karotte, Sellerie) ^{13,13a,15,19,19a,21} Gurkensalat	Feiertag - "Christi Himmelfahrt"	Fischfrikadelle ^{13,13a,16,19,19a} Rahmspinat ^{19,19a,21} *BIO Kartoffeln
Menü II (vegetarisch)	Chili sin carne *BIO Basmati Reis	Vegane Bratwurst ^{13,13a} Currysoße ²⁴ Erbsengemüse *BIO Kartoffelpüree (frische Kartoffeln) ^{19,19a}	Pfannkuchen ^{13,13a,15,19,19a} Heiße Kirschen	Feiertag - "Christi Himmelfahrt"	Pizza Margherita (Tomate/Gouda) ^{13,13a,19a} Blattsalat Dressing Sonnenblumenkerne
Nachspeise	Vanillepudding ^{1,19,19a}	Apfel	Cantaloupemelone ^{14x}		Birne
Gemügesticks	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien		für alle Menülinien

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (14x) gewachst

Enthält Allergene: (13) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (13a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (15) Eier und -erzeugnisse; (16) Fisch und -erzeugnisse; (19) Laktose; (19a) Milch und -erzeugnisse; (21) Sellerie und -erzeugnisse; (24) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben