



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

Speiseplan für die KW 34 / 2026

	Montag, 17.08.2026	Dienstag, 18.08.2026	Mittwoch, 19.08.2026	Donnerstag, 20.08.2026	Freitag, 21.08.2026
Menü I	*BIO Rindfleischbällchen 13,13b,13e,15 Kartoffelgratin mit Käse 15,19,19a Karotten-Apfel Salat	VEGGI DAY Börek mit Hirtenkäse 13,13a,15,19,19a Mildes Tzatziki 15,19,19a,22 Bulgursalat 13,13a	Karotten - Ingwer Suppe 24 Vollkornbrötchen 13,13a,13d,13e,18	Hähnchenfilet Tomaten-Basilikum Soße Bandnudeln 13,13a dazu Rucola Honig-Senf Dressing 22,24	Fischstäbchen (MSC Qualität)(Seelachs) 13,13a,16 Zitronen-Soße 22 Bunte Möhren Reismischung (BIO Reis)
Menü II (vegetarisch)	Gelbes Linsencurry 24 *BIO Jasminreis	*BIO Fusilli 13,13a Paprika-Frischkäsesoße 2,19,19a Blattsalat Dressing	American Pancake 13,13a,15,19,19a Blaubeersoße	Pizza Margherita (Tomate/Gouda) 13,13a,19a Blattsalat Dressing Sonnenblumenkerne	*BIO Penne 13,13a Gemüse-Bolognese 21 Geriebener Käse 19a
Nachspeise	Joghurt Zitrone- Limette 19,19a	Honigmelone	Schokoladenkuchen vom Blech 13,13a,15,19,19a	Apfel	Kiwi
Gemüsesticks	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien
Enthält Zusatzstoffe: (2) mit Konservierungsstoff Enthält Allergene: (13) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (13a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (13b) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (13d) Roggen und Roggenerzeugnisse; (13e) Gerste und Gersteerzeugnisse; (15) Eier und -erzeugnisse; (16) Fisch und -erzeugnisse; (18) Soja und -erzeugnisse; (19) Laktose; (19a) Milch und -erzeugnisse; (21) Sellerie und -erzeugnisse; (22) Senf und -erzeugnisse; (24) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben					