



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

Speiseplan für die KW 45 / 2025

	Montag, 03.11.2025	Dienstag, 04.11.2025	Mittwoch, 05.11.2025	Donnerstag, 06.11.2025	Freitag, 07.11.2025
Menü I	VEGGI DAY *BIO Fusilli ^{13,13a} Tomaten-Frischkäse Soße ^{19,19a} Geriebener Käse ^{19a}	Hähnchenbrust "Natur" Jägersoße ^{13,13a,18,22} Gartengemüse BIO Kartoffeln	VEGGI DAY Börek mit Hirtenkäse ^{13,13a,15,19,19a} Mildes Tzatziki ^{15,19,19a,22} Bulgursalat ^{13,13a}	Hamburger Brötchen ^{13,13a} Hamburger vom Rind eingelegte Gurken ^{6x,22} Tomatenscheiben Käse ^{19a} Röstzwiebeln ^{13,13a} Mischsalat Mayonnaise ^{1,19,19a} Ketchup ²¹ Gitterkartoffeln ^{13,13a}	Backfischtrapez (MSC Qualität)(Seelachs) ^{13,13a,16} Zitronen-Soße ^{19,19a,21,22} Bunte Karotten *BIO Langkornreis
Menü II (vegetarisch)	Kartoffelwedges ¹ Ketchupsoße Blattsalat Dressing	Maultaschenauflauf mit Kirschtomaten ^{13,13a,15,19,19a,21}	Rührei ^{15,19,19a,21} Rahmspinat ^{19,19a,21} BIO Kartoffeln	Hamburger Brötchen ^{13,13a} Veggy Burger ^{13,13a} eingelegte Gurken ^{6x,22} Tomatenscheiben Käse ^{19a} Röstzwiebeln ^{13,13a} Mischsalat Mayonnaise ^{1,19,19a} Ketchup ²¹ Gitterkartoffeln ^{13,13a}	Kartoffelpuffer ^{13,13a,15} Apfelmus ³ Zimt/Zucker
Nachspeise	Milchreis Dessert ^{19,19a}	Birne	Quarkbällchen ^{13,13a,15,19,19a}	Stracciatella Joghurt ^{19,19a}	Honigmelone
Gemüsesticks	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien	für alle Menülinien

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (6x) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

Enthält Allergene: (13) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (13a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (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