

WOCHENSPEISEPLAN

10.03 – 14.03.2025




MONTAG

Fleisch & Fisch

Kassler** mit
Sauerkraut und
Kartoffelpüree* 7) 10) 5) b)
c) e)


Vegetarisch

Kichererbsen Curry 
mit Quinoa und
Beilagensalat

Bowl Kreationen

Bavarian Style ^{h)}

Toppings wahlweise

Gebratener Tempeh ⁶⁾ 


Chili pork belly ^{6) 5)}

DIENSTAG

Fleisch & Fisch

Rahmgeschnetzeltes
mit Polenta und
Beilagensalat 7) 9) G)


Vegetarisch


Ofenkartoffel* mit 
Ofengemüse* und
Joghurt-Zitronen Dip
7)

Bowl Kreationen

Roasted Harmony* ^{1) 11)}
11)

Toppings wahlweise

Marinierte 
Clementine


Gebackener 
Ziegenkäse ^{1) 11) 7)}

MITTWOCH


Fleisch & Fisch

Hackfleischlasagne mit
Beilagensalat ^{1) 11) 7) 9) R)}

Vegetarisch

Grünkernpflanzlerl mit 
Karotten*, Erbsen und
Sauerrahm Dip ^{1) 11) 1.5) 7)}
9) 10)

LIVE-COOKING


Pasta mit 
Rucola-Erbsen Pesto ¹⁾
^{1.1) 8) 8.2)}

DONNERSTAG

Fleisch & Fisch

Fisch** in Kokosmilch
mit Ofengemüse* und
Reis ^{4) 9)}


Vegetarisch

Käsespätzle mit 
Röstzwiebeln und
Beilagensalat ^{1) 1.1) 3) 7) 9)}
g) h)

Bowl Kreationen

Fiesta Mexicana ^{9) 12)}

Toppings wahlweise


Pflanzliche 
Polentaschnitte ^{1) 1.4) 9) d)}
f)
Gegrillte
Hähnchenbrust ^{G)}

FREITAG

Fleisch & Fisch

Kartoffelgulasch* mit
Wiener und
Beilagensalat ^{7) 9) R) 5) b)}
c) d) f) g)

Vegetarisch

Lauch Quiche mit 
Beilagensalat ^{1) 1.1) 3) 7)}
10) c) d) f)

Bowl Kreationen

Rustic Roots* ^{6) 10) d) f) g)}

Toppings wahlweise

Geräucherter Tofu ¹⁾ 
1.1) 6) 11) h)

Wirsing Lachs**
Frikadellen ^{1) 1.1) 3) 4)}

HIGHLIGHT-GERICHT am Donnerstag

**Chicken Tikka Masala mit
Gewürzreis, Joghurt Chili
Minz Dip und gerösteten
Cashews ^{7) 8) 8.2) 9) G)}**

Preise

Fleisch & Fisch - 6,90 €** / 9,90 €

Vegetarisch - 4,90 €*** / 7,90 €

Bowl Kreationen - 6,90 €*** / 9,90 €

Highlight-Gericht - 9,90 €*** / 11,90 €

Restlos Genießen - 1,00 €*** / 1,30 € pro 100g

Und eine tägliche Auswahl an Gemüse,
Salaten, Desserts sowie eine Tagessuppe.

Aufgrund von Lieferschwierigkeiten kann es zu kurzfristigen Änderungen im Speiseplan kommen.

*** Ermäßigte Preise für Beschäftigte des Freistaats Bayern

Allergene: 1) Gluten 1.1) Weizen 1.2) Roggen 1.3) Gerste 1.4) Hafer 1.5) Dinkel 2) Krebstiere 3) Eier 4) Fisch 5) Erdnüsse 6) Soja 7) Milch 8) Schalenfrüchte 8.1) Haselnüsse 8.2) Kaschunüsse 8.3) Pecannüsse 8.4) Paranüsse 8.5) Pistazien 8.6) Macadamianüsse 8.7) Mandeln 8.8) Walnüsse 9) Sellerie 10) Senf 11) Sesam 12) Schwefel & Sulfite 13) Lupinen 14) Weichtiere

Zusatzstoffe: a) Farbstoffe b) Konservierungsstoffe c) Antioxidationsmittel d) Säuerungsmittel e) Säureregulatoren f) Emulgatoren g) Stabilisatoren h) Verdickungsmittel
Fleischsorte: R) Rind S) Schwein G) Geflügel

Wir sind mit dem silbernen Bio-Siegel zertifiziert und verwenden daher überwiegend Bio-Zutaten (50 - 89 %). Regionalität ist uns ebenfalls sehr wichtig, daher:

- kaufen wir zusätzlich regionale Zutaten in **Bayerischer Bio-Siegel Qualität** ein.

*kaufen wir verfügbare regionale Produkte in **Geprüfter Qualität Bayern** (konventionell) ein.

Tierische Produkte und Nebenerzeugnisse kaufen wir nur in Bio-Qualität ein.

** konventionell

Die genaue Auflistung der Zutaten, die wir in Bayerischer Bio-Siegel Qualität oder in Geprüfter Qualität Bayern einkaufen, finden Sie auf der nächsten Seite im "Einkaufskorb der Woche".

Wir setzen GQ-Produkte hergestellt aus dem Programm „Geprüfte Qualität Bayern“ aus den GQ-Produktbereichen „Veredelungskartoffeln“ und „Gemüse einschließlich Salate“ ein.

Darunter fallen: Karotten, Pastinake, Kartoffeln.

 Vegetarisch

 Vegan



Unser Einkaufskorb der Woche



GEPRÜFTE QUALITÄT BAYERN

- Karotten
- Pastinake
- Kartoffeln



www.gq-bayern.de



FÜR GEMÜSE
EINSCHLIESSLICH SALATE
www.gq-bayern.de



FÜR VEREDELUNGS-
KARTOFFELN
www.gq-bayern.de

GQ-Produkte hergestellt aus dem Programm „Geprüfte Qualität Bayern“,
GQ-Produktbereiche „Veredelungskartoffeln“, „Gemüse einschließlich Salate“

BIO-BAYERN-SIEGEL

- Rinderhackfleisch



Wir verwenden das silberne Bio-Siegel.

Alle verbleibenden Zutaten werden in Bio-Siegel-Qualität eingekauft.
Ausnahmen: NoChicken, Fisch (konventionell aus nachhaltigem Fischfang)



DE-ÖKO-006

WOCHENSPEISEPLAN

17.03 – 21.03.2025




MONTAG

Fleisch & Fisch

Tortellini mit Schinken-Sahne Sauce und Beilagensalat ^{1) 1.1) 7) 9) 5) b) c) f) g)}

Vegetarisch

Urknor Risotto und Beilagensalat ^{1) 1.1) 7) 9)} 

Bowl Kreationen

Veggies ´ n ´ Grill ^{1) 1.1)}
6) d) f) g)

Toppings wahlweise

Gegrillte Austernpilze 


Gegrillte Rinderstreifen ^{R)}

DIENSTAG

Fleisch & Fisch

Hackbraten mit Kartoffel-Pastinakenpüree, Ofen-wintergemüse und Bratensoße ^{1) 1.1) 3) 7) 9) 12) R) S)}

Vegetarisch

Bohnen Cassoulet mit Sauerrahm Dip und Brot ^{1) 1.1) 1.2) 7) 9)} 

Bowl Kreationen

Italiano Twist ^{1) 1.1) 6) 8) 8.1) 9)}

Toppings wahlweise

Seidentofu mit Kräutern ^{6) g)} 


Hüttenkäse mit Kräutern ⁷⁾ 

MITTWOCH

Fleisch & Fisch

Backfisch** mit Erbsenpüree und Paprikasalsa ^{1) 1.1) 4) 6) 9) 10) e) f) g) h)}

Vegetarisch

Süßkartoffel Curry mit Bulgur und Beilagensalat ^{1) 1.1) 9)} 

LIVE-COOKING


Pad Thai ^{5) 6)} 

DONNERSTAG

Fleisch & Fisch

Hähnchen süß-sauer mit Gemüse und Quinoa ^{G)}

Vegetarisch

Ratatouille mit Ofenkartoffeln und Kräuterquark ⁷⁾ 

Bowl Kreationen

Grain & Glory ^{1) 1.1) 6) 9) 10) d)}
f) g)

Toppings wahlweise

Gegrillter mariniertes Fenchel 


Gegrillte Hähnchenbrust ^{G)}

FREITAG

Fleisch & Fisch

Krautwickerl mit Kartoffelpüree und Bratensauce ^{1) 1.1) 3) 7) 9) 10) 12) R) S)}

Vegetarisch

Berglinseneintopf mit Spätzle und Beilagensalat ^{1) 1.1) 3) 9)} 

Bowl Kreationen

Mediterranean Roast ¹⁾
1.5) 11)

Toppings wahlweise

Falafel ^{1) 1.1)} 

Polpette Arabisch ^{1) 3) R)}

HIGHLIGHT-GERICHT am Donnerstag

Schnitzel Wiener Art mit Kartoffel-Radieschen Salat, Wild-Preiselbeeren und Zitronenecken ^{1) 1.1) 3) 9) 10) 5) d) h)}

Preise

Fleisch & Fisch - 6,90 €*** / 9,90 €

Vegetarisch - 4,90 €*** / 7,90 €

Bowl Kreationen - 6,90 €*** / 9,90 €

Highlight-Gericht - 9,90 €*** / 11,90 €

Restlos Genießen - 1,00 €*** / 1,30 € pro 100g

Und eine tägliche Auswahl an Gemüse, Salaten, Desserts sowie eine Tagessuppe.

Aufgrund von Lieferschwierigkeiten kann es zu kurzfristigen Änderungen im Speiseplan kommen.

*** Ermäßigte Preise für Beschäftigte des Freistaats Bayern

Allergene: 1) Gluten 1.1) Weizen 1.2) Roggen 1.3) Gerste 1.4) Hafer 1.5) Dinkel 2) Krebstiere 3) Eier 4) Fisch 5) Erdnüsse 6) Soja 7) Milch 8) Schalenfrüchte 8.1) Haselnüsse 8.2) Kaschunüsse 8.3) Pecannüsse 8.4) Paranüsse 8.5) Pistazien 8.6) Macadamianüsse 8.7) Mandeln 8.8) Walnüsse 9) Sellerie 10) Senf 11) Sesam 12) Schwefel & Sulfite 13) Lupinen 14) Weichtiere

Zusatzstoffe: a) Farbstoffe b) Konservierungsstoffe c) Antioxidationsmittel d) Säuerungsmittel e) Säureregulatoren f) Emulgatoren g) Stabilisatoren h) Verdickungsmittel

Fleischsorte: R) Rind S) Schwein G) Geflügel

Wir sind mit dem silbernen Bio-Siegel zertifiziert und verwenden daher überwiegend Bio-Zutaten (50 - 89 %). Regionalität ist uns ebenfalls sehr wichtig, daher:

- kaufen wir zusätzlich regionale Zutaten in **Bayerischer Bio-Siegel Qualität** ein.

- kaufen wir verfügbare regionale Produkte in **Geprüfter Qualität Bayern** (konventionell) ein.

Tierische Produkte und Nebenerzeugnisse kaufen wir nur in Bio-Qualität ein.

** konventionell

Die genaue Auflistung der Zutaten, die wir in Bayerischer Bio-Siegel Qualität oder in Geprüfter Qualität Bayern einkaufen, finden Sie auf der nächsten Seite im "Einkaufskorb der Woche".

Wir setzen GQ-Produkte hergestellt aus dem Programm „Geprüfte Qualität Bayern“ aus den GQ-Produktbereichen „Veredelungskartoffeln“ und „Gemüse einschließlich Salate“ ein.

Darunter fallen: Karotten, Pastinake, Kartoffeln.

 Vegetarisch

 Vegan

