

KW 18	Datum	Menü 1
Montag		
Dienstag		
Mittwoch	01.05.19	<i>Feiertag</i>
Donnerstag	02.05.19	Indische Gemüsepfanne(Champignons, Paprika, Bio-Kartoffeln ,grüne Bohnen, Karotten) ^{j)} mit Langkorn-Reis Apfel, Gemüsesticks
Freitag	03.05.19	Spaghetti ^{a1)} mit Rinderhackfleisch-Tomatensauce(Rindfleisch, Karotte, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) ^{a)j)} und Reibekäse ^{g)} Weißkraut-Karottensalat(Bio-Weißkohl, Karotten) mit Sauerrahmdressing ^{g)k)}

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Saccharin 5) Cyclamat 6) Aspartam 7) Acesulfam 8) Phosphat 9) Geschwefelt 10) Coffein 11) Geschmacksverstärker 12) Geschwärzt 13) Gewachst 14) Genetisch verändert

Allergene: a) Gluten b) Eier c) Erdnüsse d) Fisch e) Krebs f) Lupinen g) Milch und Milcherzeugnisse h) Schalenfrüchte i) Schwefeldioxid j) Sellerie k) Senf l) Sesamsamen m) Sojabohnen n) Weichtiere

Getreidearten: a1) Weizen a2) Gerste a3) Roggen a4) Hafer a5) Dinkel a6) Kamut oder Hybridstämme

Schalenfrüchte: h1) Mandeln h2) Haselnuss h3) Walnuss h4) Cashewnuss h5) Pecannuss h6) Paranuss h7) Pistazie h8) Macadamianuss

KW 19	Datum	Menü 1
Montag	06.05.19	Spiralnudeln ^{a1)} mit Zucchini-Tomatensauce (Tomaten, Zucchini, Sellerie, Karotte) ^{j)} und Reibekäse ^{g)} Apfel, Gemüsesticks
Dienstag	07.05.19	Natur-Hähnchenschnitzel mit Champignonsauce ^{j)g)} , frischen Kräutern und Langkorn-Reis Eisberg- und Blattsalate mit Karotten an Honig-Senfdressing ^{k)}
Mittwoch	08.05.19	Rindfleisch-Weißkohl-Eintopf (Rindfleisch, Bio-Weißkohl, Karotten, Sellerie, Bio-Kartoffeln, Zwiebeln) ^{j)} und Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)} Wassermelone, Gemüsesticks
Donnerstag	09.05.19	Thunfisch-Spinat-Lasagne (Zwiebeln, Thunfisch, Spinat, Tomaten, Reibekäse, Lasagneplatten) ^{a1)b)d)g)} Kirsch-Joghurt ^{g)} mit Vollkorn-Keks ^{a1)b)g)m)} , Gemüsesticks
Freitag	10.05.19	Senf-Eierragout (Hühnerrei, Erbsen, Karotten, Sellerie, Zwiebeln) ^{a1)b)g)j)k)} mit Bio-Salzkartoffeln Gurken- und Tomatensalat mit Schnittlauchvinaigrette ^{k)}

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Saccharin 5) Cyclamat 6) Aspartam 7) Acesulfam 8) Phosphat 9) Geschwefelt 10) Coffein 11) Geschmacksverstärker 12) Geschwärzt 13) Gewachst 14) Genetisch verändert

Allergene: a) Gluten b) Eier c) Erdnüsse d) Fisch e) Krebs f) Lupinen g) Milch und Milcherzeugnisse h) Schalenfrüchte i) Schwefeldioxid j) Sellerie k) Senf l) Sesamsamen m) Sojabohnen n) Weichtiere

Getreidearten: a1) Weizen a2) Gerste a3) Roggen a4) Hafer a5) Dinkel a6) Kamut oder Hybridstämme

Schalenfrüchte: h1) Mandeln h2) Haselnuss h3) Walnuss h4) Cashewnuss h5) Pecannuss h6) Paranuss h7) Pistazie h8) Macadamianuss

KW 20	Datum	Menü 1
Montag	13.05.19	Bauernspätzle ^{a1)b)} mit Gemüsestreifen(Sellerie, Karotte, Lauch) ^{j)} in Tomatensauce ^{j)} und Reibekäse ^{g)} Honigmelone, Gemüsesticks
Dienstag	14.05.19	Putengeschnetzeltes ^{a1)g)j)} mit Paprika und Langkorn-Reis Kopfsalat mit Tomaten an Orangendressing ^{k)}
Mittwoch	15.05.19	Kichererbsen-Curry(Kichererbsen, Karotte, Bio-Kartoffeln, Lauch, Kokosmilch, Zwiebeln) ^{a1)g)} mit Vollkorn-Roggenbrötchen ^{a1)a3)a4)} Apfel-Quarkcreme ^{g)} , Gemüsesticks
Donnerstag	16.05.19	Grießbrei ^{a1)g)} mit Waldbeerensauce Lauchrahmsuppe(Bio-Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln) ^{g)j)} mit Vollkorn-Croûtons ^{a1)a3)} , Gemüsesticks
Freitag	17.05.19	Paniertes Schollenfilet ^{a1)b)d)} mit Joghurt-Kräuter-Dip ^{g)k)} und Kartoffelsalat(Bio-Kartoffeln, Gewürzgurken, Radieschen) ^{k)} Gurkensalat ^{k)}

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Saccharin 5) Cyclamat 6) Aspartam 7) Acesulfam 8) Phosphat 9) Geschwefelt 10) Coffein 11) Geschmacksverstärker 12) Geschwärzt 13) Gewachst 14) Genetisch verändert

Allergene: a) Gluten b) Eier c) Erdnüsse d) Fisch e) Krebs f) Lupinen g) Milch und Milcherzeugnisse h) Schalenfrüchte i) Schwefeldioxid j) Sellerie k) Senf l) Sesamsamen m) Sojabohnen n) Weichtiere

Getreidearten: a1) Weizen a2) Gerste a3) Roggen a4) Hafer a5) Dinkel a6) Kamut oder Hybridstämme

Schalenfrüchte: h1) Mandeln h2) Haselnuss h3) Walnuss h4) Cashewnuss h5) Pecannuss h6) Paranuss h7) Pistazie h8) Macadamianuss

KW 21	Datum	Menü 1
Montag	20.05.19	Penne ^{a1)} mit Ratatouille-Tomatensauce (Zwiebeln, Tomaten, Aubergine, Zucchini, Paprika) und Reibekäse ^{g)} Birne, Gemüsesticks
Dienstag	21.05.19	Seelachs ^{d)} im Backteig ^{a1)b)k)} mit Zitronen-Thymiansauce ^{a1)g)j)} und Langkorn-Reis Erdbeer-Quarkcreme ^{g)} , Gemüsesticks
Mittwoch	22.05.19	Bohnen-Kartoffel-Eintopf (Grüne Bohnen, Karotten, Sellerie, Bio-Kartoffeln ^{j)}) mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l} Paprika-Tomaten-Gurkensalat mit Olivenöldressing ^{k)}
Donnerstag	23.05.19	Geflügelfleisch-Klopse ^{a1)b)k)} in Paprika-Tomatensauce (Zwiebeln, Tomaten, Paprika) mit Langkorn-Reis Kopfsalat mit Mais an Limetten-Joghurtdressing ^{g)k)} und geröstetem Sesam ^{l)}
Freitag	24.05.19	Brokkoli-Kartoffelauflauf (Bio-Kartoffeln, Brokkoli, Zwiebeln, Hühnerei, Reibekäse ^{a1)b)g)} Banane, Gemüsesticks

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Saccharin 5) Cyclamat 6) Aspartam 7) Acesulfam 8) Phosphat 9) Geschwefelt 10) Coffein 11) Geschmacksverstärker 12) Geschwärzt 13) Gewachst 14) Genetisch verändert

Allergene: a) Gluten b) Eier c) Erdnüsse d) Fisch e) Krebs f) Lupinen g) Milch und Milcherzeugnisse h) Schalenfrüchte i) Schwefeldioxid j) Sellerie k) Senf l) Sesamsamen m) Sojabohnen n) Weichtiere

Getreidearten: a1) Weizen a2) Gerste a3) Roggen a4) Hafer a5) Dinkel a6) Kamut oder Hybridstämme

Schalenfrüchte: h1) Mandeln h2) Haselnuss h3) Walnuss h4) Cashewnuss h5) Pecannuss h6) Paranuss h7) Pistazie h8) Macadamianuss

KW 22	Datum	Menü 1
Montag	27.05.19	Spiralnudeln ^{a1)} mit grünem Kräuter-Pesto(Basilikum, Petersilie, Sonnenblumenkerne, geriebenem Hartkäse) ^{g)h)} und Tomaten Wassermelone, Gemüsesticks
Dienstag	28.05.19	Geflügel-Wurstgulasch(Zwiebeln, Paprika, Tomaten) ^{a1)j)k)1)} und Kartoffelpüree(Bio-Kartoffeln, Milch) ^{g)} Karotten-Apfelsalat
Mittwoch	29.05.19	Hühner-Gemüse Eintopf(Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch) ^{j)} mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} Rote Grütze, Gemüsesticks
Donnerstag	30.05.19	<i>Feiertag</i>
Freitag	31.05.19	Gebratener Wildlachs ^{a1)b)d)} mit Honig-Senf-Dill-Dip ^{g)k)} und Kartoffelecken Lollosalat mit Gurken an Balsamicovinaigrette ^{k)} mit Vollkorn-Croûtons ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)}

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Saccharin 5) Cyclamat 6) Aspartam 7) Acesulfam 8) Phosphat 9) Geschwefelt 10) Coffein 11) Geschmacksverstärker 12) Geschwärzt 13) Gewachst 14) Genetisch verändert

Allergene: a) Gluten b) Eier c) Erdnüsse d) Fisch e) Krebs f) Lupinen g) Milch und Milcherzeugnisse h) Schalenfrüchte i) Schwefeldioxid j) Sellerie k) Senf l) Sesamsamen m) Sojabohnen n) Weichtiere

Getreidearten: a1) Weizen a2) Gerste a3) Roggen a4) Hafer a5) Dinkel a6) Kamut oder Hybridstämme

Schalenfrüchte: h1) Mandeln h2) Haselnuss h3) Walnuss h4) Cashewnuss h5) Pecannuss h6) Paranuss h7) Pistazie h8) Macadamianuss

KW 23	Datum	Menü 1
Montag	03.06.19	Käsespätzle ^{a1)b)g)} mit Gemüsestreifen(Lauch, Karotte, Sellerie) ^{j)} Apfel, Gemüsesticks
Dienstag	04.06.19	Gulaschsuppe(Rindfleisch, Bio-Kartoffeln, Karotten, Paprika, Sellerie, Zwiebeln) ^{g)j)k)} mit Vollkornbrot a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l Naturjoghurt ^{g)} mit Vollkorn-Crumble ^{a1)b)} , Gemüsesticks
Mittwoch	05.06.19	Fischstäbchen(Seelachs) ^{a1)d)} mit Dillsauce ^{a1)g)j)} und Kartoffelpüree(Bio-Kartoffeln, Milch) ^{g)} Tomatensalat mit Basilikumvinaigrette ^{k)}
Donnerstag	06.06.19	Pilzpfanne mit Frühlingslauch(Champignons, Austernpilze, Shiitake, Frühlingslauch) ^{a1)g)} und Farfalle ^{a1)} Galiamelone, Gemüsesticks
Freitag	07.06.19	Milchreis ^{g)} mit Erdbeer-Rhabarberkompott Pürierte Blumenkohlsuppe(Blumenkohl, Sellerie, Bio-Kartoffeln) ^{a1)g)j)} mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Gemüsesticks

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Saccharin 5) Cyclamat 6) Aspartam 7) Acesulfam 8) Phosphat 9) Geschwefelt 10) Coffein 11) Geschmacksverstärker 12) Geschwärzt 13) Gewachst 14) Genetisch verändert

Allergene: a) Gluten b) Eier c) Erdnüsse d) Fisch e) Krebs f) Lupinen g) Milch und Milcherzeugnisse h) Schalenfrüchte i) Schwefeldioxid j) Sellerie k) Senf l) Sesamsamen m) Sojabohnen n) Weichtiere

Getreidearten: a1) Weizen a2) Gerste a3) Roggen a4) Hafer a5) Dinkel a6) Kamut oder Hybridstämme

Schalenfrüchte: h1) Mandeln h2) Haselnuss h3) Walnuss h4) Cashewnuss h5) Pecannuss h6) Paranuss h7) Pistazie h8) Macadamianuss

KW 24	Datum	Menü 1
Montag	10.06.19	<i>Feiertag</i>
Dienstag	11.06.19	Penne ^{a1)} mit Thunfisch-Bärlauch-Tomatensauce(Thunfisch, Zwiebeln, Tomaten, Bärlauch) ^{j)} und Reibekäse ^{g)} Birne, Gemüsesticks
Mittwoch	12.06.19	Kartoffelsuppe(Bio-Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Zwiebeln) ^{g)j)k)} mit Geflügelwiener-Würstchen ¹⁾³⁾ und Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} Gurken- und Tomatensalat mit Schnittlauchvinaigrette ^{k)}
Donnerstag	13.06.19	Hühnerfrikassee(Zwiebeln, Erbsen, Karotten, Sellerie) ^{a1)g)j)} mit Langkorn-Reis Lollosalate mit Rucola an Apfeldressing ^{k)}
Freitag	14.06.19	Bio-Salzkartoffeln mit Kräuterquark ^{g)} Bananenbrot(Vollkorn-Weizenmehl, Margarine, Zucker, Hühnerlei, Bananen) ^{a1)b)g)} , Gemüsesticks

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Saccharin 5) Cyclamat 6) Aspartam 7) Acesulfam 8) Phosphat 9) Geschwefelt 10) Coffein 11) Geschmacksverstärker 12) Geschwärzt 13) Gewachst 14) Genetisch verändert

Allergene: a) Gluten b) Eier c) Erdnüsse d) Fisch e) Krebs f) Lupinen g) Milch und Milcherzeugnisse h) Schalenfrüchte i) Schwefeldioxid j) Sellerie k) Senf l) Sesamsamen m) Sojabohnen n) Weichtiere

Getreidearten: a1) Weizen a2) Gerste a3) Roggen a4) Hafer a5) Dinkel a6) Kamut oder Hybridstämme

Schalenfrüchte: h1) Mandeln h2) Haselnuss h3) Walnuss h4) Cashewnuss h5) Pecannuss h6) Paranuss h7) Pistazie h8) Macadamianuss

KW 25	Datum	Menü 1
Montag	17.06.19	Spaghetti ^{a1)} mit Tomatensauce(Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Tomaten) ^{j)} und Reibekäse ^{g)} Honigmelone, Gemüsesticks
Dienstag	18.06.19	Panierte Hähnchenstreifen ^{a1)b)} mit Curry-Tomatensauce(Tomaten, Paprika, Zwiebeln) ^{a1)g)j)} und Ofen-Pommes Gurkensalat ^{k)}
Mittwoch	19.06.19	Sommergemüse-Eintopf(Bio-Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Blumenkohl, Brokkoli) ^{a1)j)} mit Vollkornbrot a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l Vanillepudding ^{g)} , Gemüsesticks
Donnerstag	20.06.19	Rindfleisch-Zucchini-Nudelauflauf(Spirelli, Rindfleisch, Tomaten, Zucchini, Reibekäse) ^{a1)g)j)} Eisbergsalat mit Radieschen an Kräutervinaigrette ^{k)}
Freitag	21.06.19	Paniertes Schollenfilet ^{a1)b)d)} mit warmen Gurkengemüse(Zwiebeln, Gurken, Dill) ^{a1)g)k)} und Langkorn-Reis Nektarine, Gemüsesticks

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Saccharin 5) Cyclamat 6) Aspartam 7) Acesulfam 8) Phosphat 9) Geschwefelt 10) Coffein 11) Geschmacksverstärker 12) Geschwärzt 13) Gewachst 14) Genetisch verändert

Allergene: a) Gluten b) Eier c) Erdnüsse d) Fisch e) Krebs f) Lupinen g) Milch und Milcherzeugnisse h) Schalenfrüchte i) Schwefeldioxid j) Sellerie k) Senf l) Sesamsamen m) Sojabohnen n) Weichtiere
Getreidearten: a1) Weizen a2) Gerste a3) Roggen a4) Hafer a5) Dinkel a6) Kamut oder Hybridstämme

Schalenfrüchte: h1) Mandeln h2) Haselnuss h3) Walnuss h4) Cashewnuss h5) Pecannuss h6) Paranuss h7) Pistazie h8) Macadamianuss

KW 26	Datum	Menü 1
Montag	24.06.19	Penne ^{a1)} mit Tomaten-Basilikumrahmsauce(Zwiebeln, Karotte, Sellerie, Tomaten) ^{g))} und Reibekäse ^{g)} Wassermelone, Gemüsesticks
Dienstag	25.06.19	Fischstäbchen ^{a1)d)} mit Gurken-Joghurt-Dip ^{g)} und Bulgur Blattsalat mit Paprika an Tomaten-Dressing ^{k)}
Mittwoch	26.06.19	Chili con Carne mit Rinderhackfleisch(Bio-Kartoffeln, Kidneybohnen, Mais, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) ^{g))} und Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l} Brombeer-Quarkcreme ^{g)} , Gemüsesticks
Donnerstag	27.06.19	Grießbrei ^{a1)g)} mit Waldbeerensauce Paprikacremesuppe(Bio-Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln) ^{g))} mit Vollkorn-Croûtons ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l} , Gemüsesticks
Freitag	28.06.19	Eier ^{b)} in Senfsauce ^{a1)g))k)} mit Bio-Salzkartoffeln Banane, Gemüsesticks

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Saccharin 5) Cyclamat 6) Aspartam 7) Acesulfam 8) Phosphat 9) Geschwefelt 10) Coffein 11) Geschmacksverstärker 12) Geschwärzt 13) Gewachst 14) Genetisch verändert

Allergene: a) Gluten b) Eier c) Erdnüsse d) Fisch e) Krebs f) Lupinen g) Milch und Milcherzeugnisse h) Schalenfrüchte i) Schwefeldioxid j) Sellerie k) Senf l) Sesamsamen m) Sojabohnen n) Weichtiere

Getreidearten: a1) Weizen a2) Gerste a3) Roggen a4) Hafer a5) Dinkel a6) Kamut oder Hybridstämme

Schalenfrüchte: h1) Mandeln h2) Haselnuss h3) Walnuss h4) Cashewnuss h5) Pecannuss h6) Paranuss h7) Pistazie h8) Macadamianuss

KW 18	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag		
Dienstag		
Mittwoch	01.05.19	<i>Feiertag</i>
Donnerstag	02.05.19	Indische Gemüsepfanne(Champignons, Paprika, Bio-Kartoffeln, Grüne Bohnen, Karotten) ^{j)} mit Langkorn-Reis Apfel, Gemüsesticks
Freitag	03.05.19	Spaghetti ^{a1)} mit Wurzelgemüse-Tomatensauce(Karotte, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) ^{a)j)} und Reibekäse ^{g)} Weißkraut-Karottensalat(Bio-Weißkohl, Karotten)mit Sauerrahmdressing ^{g)k)}

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Saccharin 5) Cyclamat 6) Aspartam 7) Acesulfam 8) Phosphat 9) Geschwefelt 10) Coffein 11) Geschmacksverstärker 12) Geschwärtzt 13) Gewachst 14) Genetisch verändert

Allergene: a) Gluten b) Eier c) Erdnüsse d) Fisch e) Krebs f) Lupinen g) Milch und Milcherzeugnisse h) Schalenfrüchte i) Schwefeldioxid j) Sellerie k) Senf l) Sesamsamen m) Sojabohnen n) Weichtiere

Getreidearten: a1) Weizen a2) Gerste a3) Roggen a4) Hafer a5) Dinkel a6) Kamut oder Hybridstämme

Schalenfrüchte: h1) Mandeln h2) Haselnuss h3) Walnuss h4) Cashewnuss h5) Pecannuss h6) Paranuss h7) Pistazie h8) Macadamianuss

KW 19	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	06.05.19	Spiralnudeln ^{a1)} mit Zucchini-Tomatensauce (Tomaten, Zucchini, Sellerie, Karotte) ^{j)} und Reibekäse ^{g)} Apfel, Gemüsesticks
Dienstag	07.05.19	Gemüsebulette ^{a1)a4)b)g)j)} mit Champignonsauce ^{i)g)} , frischen Kräutern und Langkorn-Reis Eisberg- und Blattsalate mit Karotten an Honig-Senfdressing ^{k)}
Mittwoch	08.05.19	Weißkohl-Eintopf (Bio-Weißkohl, Karotten, Sellerie, Bio-Kartoffeln, Zwiebeln) ^{j)} und Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l} Wassermelone, Gemüsesticks
Donnerstag	09.05.19	Spinat-Lasagne (Zwiebeln, Spinat, Tomaten, Reibekäse, Lasagneplatten) ^{a1)b)g)} Kirsch-Joghurt ^{g)} mit Vollkorn-Keks ^{a1)b)g)m)} , Gemüsesticks
Freitag	10.05.19	Senf-Eierragout (Hühnerrei, Erbsen, Karotten, Sellerie, Zwiebeln) ^{a1)b)g)j)k)} mit Bio-Salzkartoffeln Gurken- und Tomatensalat mit Schnittlauchvinaigrette ^{k)}

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Saccharin 5) Cyclamat 6) Aspartam 7) Acesulfam 8) Phosphat 9) Geschwefelt 10) Coffein 11) Geschmacksverstärker 12) Geschwärzt 13) Gewachst 14) Genetisch verändert

Allergene: a) Gluten b) Eier c) Erdnüsse d) Fisch e) Krebs f) Lupinen g) Milch und Milcherzeugnisse h) Schalenfrüchte i) Schwefeldioxid j) Sellerie k) Senf l) Sesamsamen m) Sojabohnen n) Weichtiere

Getreidearten: a1) Weizen a2) Gerste a3) Roggen a4) Hafer a5) Dinkel a6) Kamut oder Hybridstämme

Schalenfrüchte: h1) Mandeln h2) Haselnuss h3) Walnuss h4) Cashewnuss h5) Pecannuss h6) Paranuss h7) Pistazie h8) Macadamianuss

KW 20	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	13.05.19	Bauernspätzle ^{a1)b)} mit Gemüsestreifen(Sellerie, Karotte, Lauch) ^{j)} in Tomatensauce ^{j)} und Reibekäse ^{g)} Honigmelone, Gemüsesticks
Dienstag	14.05.19	Champignongeschnetzeltes ^{a1)g)j)} mit Paprika und Langkorn-Reis Kopfsalat mit Tomaten an Orangendressing ^{k)}
Mittwoch	15.05.19	Kichererbsen-Curry(Kichererbsen, Karotte, Bio-Kartoffeln, Lauch, Kokosmilch, Zwiebeln) ^{a1)g)} mit Vollkorn-Roggenbrötchen ^{a1)a3)a4)} Apfel-Quarkcreme ^{g)} , Gemüsesticks
Donnerstag	16.05.19	Grießbrei ^{a1)g)} mit Waldbeerensauce Lauchrahmsuppe(Bio-Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln) ^{g)j)} mit Vollkorn-Croûtons ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} , Gemüsesticks
Freitag	17.05.19	Rote-Bete-Puffer ^{a1)b)} mit Joghurt-Kräuter-Dip ^{g)k)} und Kartoffelsalat(Bio-Kartoffeln, Gurken, Paprika) ^{k)} Gurkensalat ^{k)}

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Saccharin 5) Cyclamat 6) Aspartam 7) Acesulfam 8) Phosphat 9) Geschwefelt 10) Coffein 11) Geschmacksverstärker 12) Geschwärzt 13) Gewachst 14) Genetisch verändert

Allergene: a) Gluten b) Eier c) Erdnüsse d) Fisch e) Krebs f) Lupinen g) Milch und Milcherzeugnisse h) Schalenfrüchte i) Schwefeldioxid j) Sellerie k) Senf l) Sesamsamen m) Sojabohnen n) Weichtiere

Getreidearten: a1) Weizen a2) Gerste a3) Roggen a4) Hafer a5) Dinkel a6) Kamut oder Hybridstämme

Schalenfrüchte: h1) Mandeln h2) Haselnuss h3) Walnuss h4) Cashewnuss h5) Pecannuss h6) Paranuss h7) Pistazie h8) Macadamianuss

KW 21	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	20.05.19	Penne ^{a1)} mit Ratatouille-Tomatensauce (Zwiebeln, Tomaten, Aubergine, Zucchini, Paprika) und Reibekäse ^{g)} Birne, Gemüsesticks
Dienstag	21.05.19	Gebackener Blumenkohl ^{a1)b)k)} mit Zitronen-Thymiansauce ^{a1)g)j)} und Langkorn-Reis Erdbeer-Quarkcreme ^{g)} , Gemüsesticks
Mittwoch	22.05.19	Bohnen-Kartoffel-Eintopf (Grüne Bohnen, Karotten, Sellerie, Bio-Kartoffeln ^{j)}) mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l} Paprika-Tomaten-Gurkensalat mit Olivenöldressing ^{k)}
Donnerstag	23.05.19	Vegetarische Klopse ^{a1)b)k)} in Paprika-Tomatensauce (Zwiebeln, Tomaten, Paprika) mit Langkorn-Reis Kopfsalat mit Mais an Limetten-Joghurtdressing ^{g)k)} und geröstetem Sesam ^{l)}
Freitag	24.05.19	Brokkoli-Kartoffelauflauf (Bio-Kartoffeln, Brokkoli, Zwiebeln, Hühnerei, Reibekäse ^{a1)b)g)} Banane, Gemüsesticks

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Saccharin 5) Cyclamat 6) Aspartam 7) Acesulfam 8) Phosphat 9) Geschwefelt 10) Coffein 11) Geschmacksverstärker 12) Geschwärzt 13) Gewachst 14) Genetisch verändert

Allergene: a) Gluten b) Eier c) Erdnüsse d) Fisch e) Krebs f) Lupinen g) Milch und Milcherzeugnisse h) Schalenfrüchte i) Schwefeldioxid j) Sellerie k) Senf l) Sesamsamen m) Sojabohnen n) Weichtiere

Getreidearten: a1) Weizen a2) Gerste a3) Roggen a4) Hafer a5) Dinkel a6) Kamut oder Hybridstämme

Schalenfrüchte: h1) Mandeln h2) Haselnuss h3) Walnuss h4) Cashewnuss h5) Pecannuss h6) Paranuss h7) Pistazie h8) Macadamianuss

KW 22	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	27.05.19	Spiralnudeln ^{a1)} mit grünem Kräuter-Pesto (Basilikum, Petersilie, Sonnenblumenkerne, geriebenem Hartkäse) ^{g)h)} und Tomaten Wassermelone, Gemüsesticks
Dienstag	28.05.19	Vegetarisches Wurstgulasch (Zwiebeln, Paprika, Tomaten) ^{a1)j)k)} und Kartoffelpüree (Bio-Kartoffeln, Milch) ^{g)} Karotten-Apfelsalat
Mittwoch	29.05.19	Gemüse Eintopf (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch) ^{j)} mit Vollkornbrot ^{a1)a3)a4)} Rote Grütze, Gemüsesticks ^{j)}
Donnerstag	30.05.19	<i>Feiertag</i>
Freitag	31.05.19	Kohlrabi-Kartoffelrösti ^{a1)b)} mit Honig-Senf-Dill-Dip ^{g)k)} und Kartoffelecken Lollosalat mit Gurken an Balsamicovinaigrette ^{k)} mit Vollkorn-Croûtons ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)}

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Saccharin 5) Cyclamat 6) Aspartam 7) Acesulfam 8) Phosphat 9) Geschwefelt 10) Coffein 11) Geschmacksverstärker 12) Geschwärzt 13) Gewachst 14) Genetisch verändert

Allergene: a) Gluten b) Eier c) Erdnüsse d) Fisch e) Krebs f) Lupinen g) Milch und Milcherzeugnisse h) Schalenfrüchte i) Schwefeldioxid j) Sellerie k) Senf l) Sesamsamen m) Sojabohnen n) Weichtiere

Getreidearten: a1) Weizen a2) Gerste a3) Roggen a4) Hafer a5) Dinkel a6) Kamut oder Hybridstämme

Schalenfrüchte: h1) Mandeln h2) Haselnuss h3) Walnuss h4) Cashewnuss h5) Pecannuss h6) Paranuss h7) Pistazie h8) Macadamianuss

KW 23	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	03.06.19	Käsespätzle ^{a1)b)g)} mit Gemüsestreifen(Lauch, Karotte, Sellerie) ^{j)} Apfel, Gemüsesticks
Dienstag	04.06.19	Vegetarische Gulaschsuppe(Bio-Kartoffeln, Karotten, Paprika, Sellerie, Zwiebeln) ^{g)j)k)} mit Vollkornbrot a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l Naturjoghurt ^{g)} mit Vollkorn-Crumble ^{a1)b)} , Gemüsesticks
Mittwoch	05.06.19	Karotten-Sesam-Rösti ^{a1)b)} mit Dillsauce ^{a1)g)j)} und Kartoffelpüree(Bio-Kartoffeln, Milch) ^{g)} Tomatensalat mit Basilikumvinaigrette ^{k)}
Donnerstag	06.06.19	Pilzpfanne mit Frühlingslauch(Champignons, Austernpilze, Shiitake, Frühlingslauch) ^{a1)g)} und Farfalle ^{a1)} Galiamelone, Gemüsesticks
Freitag	07.06.19	Milchreis ^{g)} mit Erdbeer-Rhabarberkompott Pürierte Blumenkohlsuppe(Blumenkohl, Sellerie, Bio-Kartoffeln) ^{a1)g)j)} mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Gemüsesticks

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Saccharin 5) Cyclamat 6) Aspartam 7) Acesulfam 8) Phosphat 9) Geschwefelt 10) Coffein 11) Geschmacksverstärker 12) Geschwärzt 13) Gewachst 14) Genetisch verändert

Allergene: a) Gluten b) Eier c) Erdnüsse d) Fisch e) Krebs f) Lupinen g) Milch und Milcherzeugnisse h) Schalenfrüchte i) Schwefeldioxid j) Sellerie k) Senf l) Sesamsamen m) Sojabohnen n) Weichtiere

Getreidearten: a1) Weizen a2) Gerste a3) Roggen a4) Hafer a5) Dinkel a6) Kamut oder Hybridstämme

Schalenfrüchte: h1) Mandeln h2) Haselnuss h3) Walnuss h4) Cashewnuss h5) Pecannuss h6) Paranuss h7) Pistazie h8) Macadamianuss

KW 24	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	10.06.19	<i>Feiertag</i>
Dienstag	11.06.19	Penne ^{a1)} mit Bärlauch-Tomatensauce(Zwiebeln, Tomaten, Bärlauch) ^{j)} und Reibekäse ^{g)} Birne, Gemüsesticks
Mittwoch	12.06.19	Kartoffelsuppe(Bio-Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Zwiebeln) ^{g)j)k)} mit gebratenen Tofuwürfeln ^{m)} und Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} Gurken- und Tomatensalat mit Schnittlauchvinaigrette ^{k)}
Donnerstag	13.06.19	Gemüsefrikassee(Zwiebeln, Erbsen, Karotten, Sellerie) ^{a1)g)j)} mit Langkorn-Reis Lollosalate mit Rucola an Apfeldressing ^{k)}
Freitag	14.06.19	Bio-Salzkartoffeln mit Kräuterquark ^{g)} Bananenbrot(Vollkorn-Weizenmehl, Margarine, Zucker, Hühnerei, Bananen) ^{a1)b)g)} , Gemüsesticks

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Saccharin 5) Cyclamat 6) Aspartam 7) Acesulfam 8) Phosphat 9) Geschwefelt 10) Coffein 11) Geschmacksverstärker 12) Geschwärzt 13) Gewachst 14) Genetisch verändert

Allergene: a) Gluten b) Eier c) Erdnüsse d) Fisch e) Krebs f) Lupinen g) Milch und Milcherzeugnisse h) Schalenfrüchte i) Schwefeldioxid j) Sellerie k) Senf l) Sesamsamen m) Sojabohnen n) Weichtiere

Getreidearten: a1) Weizen a2) Gerste a3) Roggen a4) Hafer a5) Dinkel a6) Kamut oder Hybridstämme

Schalenfrüchte: h1) Mandeln h2) Haselnuss h3) Walnuss h4) Cashewnuss h5) Pecannuss h6) Paranuss h7) Pistazie h8) Macadamianuss

KW 25	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	17.06.19	Spaghetti ^{a1)} mit Tomatensauce (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Tomaten) ^{j)} und Reibekäse ^{g)} Honigmelone, Gemüsesticks
Dienstag	18.06.19	Panierter Quark-Gemüsebratling (Erbse, Karotte, Magerquark, Vollei, Haferflocken) ^{a1)a4)b)g)j)} mit Curry- Tomatenketchup (Tomaten, Paprika, Zwiebeln) ^{a1)g)j)} und Ofen-Pommes Gurkensalat ^{k)}
Mittwoch	19.06.19	Sommergemüse-Eintopf (Bio-Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Blumenkohl, Brokkoli) ^{a1)j)} mit Vollkornbrot <small>a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l</small> Vanillepudding ^{g)} , Gemüsesticks
Donnerstag	20.06.19	Zucchini-Nudelauflauf (Spirelli, Tomaten, Zucchini, Reibekäse) ^{a1)g)j)} Eisbergsalat mit Radieschen an Kräutervinaigrette ^{k)}
Freitag	21.06.19	Gemüsebulette ^{a1)a4)b)g)j)} mit warmen Gurkengemüse (Zwiebeln, Gurken, Dill) ^{a1)g)k)} und Langkorn-Reis Nektarine, Gemüsesticks

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Saccharin 5) Cyclamat 6) Aspartam 7) Acesulfam 8) Phosphat 9) Geschwefelt 10) Coffein 11) Geschmacksverstärker 12) Geschwärzt 13) Gewachst 14) Genetisch verändert

Allergene: a) Gluten b) Eier c) Erdnüsse d) Fisch e) Krebs f) Lupinen g) Milch und Milcherzeugnisse h) Schalenfrüchte i) Schwefeldioxid j) Sellerie k) Senf l) Sesamsamen m) Sojabohnen n) Weichtiere

Getreidearten: a1) Weizen a2) Gerste a3) Roggen a4) Hafer a5) Dinkel a6) Kamut oder Hybridstämme

Schalenfrüchte: h1) Mandeln h2) Haselnuss h3) Walnuss h4) Cashewnuss h5) Pecannuss h6) Paranuss h7) Pistazie h8) Macadamianuss

KW 26	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	24.06.19	Penne ^{a1)} mit Tomaten-Basilikumrahmsauce (Zwiebeln, Karotte, Sellerie, Tomaten) ^{g)j)} und Reibekäse ^{g)} Wassermelone, Gemüsesticks
Dienstag	25.06.19	Falafelbällchen ^{b)k)h)a2)} mit Gurken-Joghurt-Dip ^{g)} und Bulgur Blattsalat mit Paprika an Tomaten-Dressing ^{k)}
Mittwoch	26.06.19	Chili sin Carne (Bio-Kartoffeln, Kidneybohnen, Mais, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) ^{g)j)} mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} Brombeer-Quarkcreme ^{g)} , Gemüsesticks
Donnerstag	27.06.19	Grießbrei ^{a1)g)} mit Waldbeerensauce Paprikacremesuppe (Bio-Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln) ^{g)j)} mit Vollkorn-Croûtons ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} , Gemüsesticks
Freitag	28.06.19	Eier ^{b)} in Senfsauce ^{a1)g)j)k)} mit Bio-Salzkartoffeln Banane, Gemüsesticks

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Saccharin 5) Cyclamat 6) Aspartam 7) Acesulfam 8) Phosphat 9) Geschwefelt 10) Coffein 11) Geschmacksverstärker 12) Geschwärzt 13) Gewachst 14) Genetisch verändert

Allergene: a) Gluten b) Eier c) Erdnüsse d) Fisch e) Krebs f) Lupinen g) Milch und Milcherzeugnisse h) Schalenfrüchte i) Schwefeldioxid j) Sellerie k) Senf l) Sesamsamen m) Sojabohnen n) Weichtiere

Getreidearten: a1) Weizen a2) Gerste a3) Roggen a4) Hafer a5) Dinkel a6) Kamut oder Hybridstämme

Schalenfrüchte: h1) Mandeln h2) Haselnuss h3) Walnuss h4) Cashewnuss h5) Pecannuss h6) Paranuss h7) Pistazie h8) Macadamianuss