

KW 27	Datum	Menü 1
Montag	01.07.19	Bio-Vollkornpenne mit Spinat-Thunfisch-Rahm und Reibekäse (Zwiebeln, Thunfisch, Spinat, Reibekäse, Bio-Vollkornpenne , H-Milch, H-Sahne) ^{a1)b)d)g)} Kirsch-Joghurt ^{g)} , Gemüsesticks
Dienstag	02.07.19	Natur-Hähnchenschnitzel in Champignonsauce ^{i)g)} mit frischen Kräutern und Langkorn-Reis Eisberg- und Blattsalate mit Karotten an Honig-Senf-Dressing ^{k)}
Mittwoch	03.07.19	Rindfleisch-Weißkohl-Eintopf (Rindfleisch, Weißkohl, Karotten, Sellerie, Bio-Kartoffeln , Zwiebeln) ^{j)} und Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} Gemüsesticks
Donnerstag	04.07.19	Bunte Gemüsepfanne (Champignons, Paprika, grüne Bohnen, Karotten) ^{j)} mit Langkorn-Reis Apfel, Gemüsesticks
Freitag	05.07.19	Gebratener Lachs ^{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 28	Datum	Menü 1
Montag	08.07.19	Spiralnudeln ^{a1)} mit Zucchini-Tomatensauce (Tomaten, Zucchini, Sellerie, Karotte) ^{j)} und Reibekäse ^{g)} Apfel, Gemüsesticks
Dienstag	09.07.19	Fischstäbchen (Seelachs) ^{a1)d)} mit Dillsauce ^{a1)g)j)} und Kartoffelpüree (Bio-Kartoffeln, Milch) ^{g)} Tomatensalat mit Basilikumvinaigrette ^{k)}
Mittwoch	10.07.19	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
Donnerstag	11.07.19	Spaghetti ^{a1)} mit Rinderhackfleisch-Tomatensauce (Rindfleisch, Karotte, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) ^{a)j)} und Reibekäse ^{g)} Weißkraut-Karottensalat (Weißkohl, Karotten) mit Sauerrahmdressing ^{g)k)}
Freitag	12.07.19	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 29	Datum	Menü 1
Montag	15.07.19	Bauernspätzle ^{a1)b)} mit Gemüsestreifen (Sellerie, Karotte, Lauch) ^{j)} in Tomatensauce ⁱ⁾ und Reibekäse ^{g)} Gemügesticks
Dienstag	16.07.19	Putengeschnetzeltes ^{a1)g)j)} mit Paprika und Langkorn-Reis Kopfsalat mit Tomaten an Orangendressing ^{k)}
Mittwoch	17.07.19	Kokos-Gemüse Eintopf (Kichererbsen, Karotte, Bio-Kartoffeln, Lauch, Kokosmilch, Zwiebeln) ^{a1)g)} mit Vollkorn-Roggenbrötchen ^{a1)a3)a4)} Apfel-Quarkcreme ^{g)} , Gemügesticks
Donnerstag	18.07.19	Grießbrei ^{a1)g)} mit Waldbeerensauce Süßkartoffelsuppe (Süßkartoffeln, Zwiebeln) ^{g)j)} mit Vollkorn-Croûtons ^{a1)a3)} , Gemügesticks
Freitag	19.07.19	Paniertes Schollenfilet ^{a1)b)d)} mit Joghurt-Kräuter-Dip ^{g)k)} und Bio-Salzkartoffeln 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 30	Datum	Menü 1
Montag	22.07.19	Penne ^{a1)} mit Ratatouille-Tomatensauce (Zwiebeln, Tomaten, Aubergine, Zucchini, Paprika) und Reibekäse ^{g)} Birne, Gemüsesticks
Dienstag	23.07.19	Geflügelfleisch-Klopse ^{a1)b)k)} in Paprika-Tomatensauce (Zwiebeln, Tomaten, Paprika) mit Langkorn-Reis Kopfsalat mit Mais an Limetten-Joghurt-Dressing ^{g)k)} und geröstetem Sesam ^{l)}
Mittwoch	24.07.19	Bohnen-Kartoffel-Eintopf (Grüne Bohnen, Karotten, Sellerie, Bio-Kartoffeln) ^{j)} mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} Paprika-Tomaten-Gurkensalat mit Olivenöl-Dressing ^{k)}
Donnerstag	25.07.19	Seelachs ^{d)} in Zitronen-Thymiansauce ^{a1)g)j)} und Langkorn-Reis Erdbeer-Quarkcreme ^{g)} , Gemüsesticks
Freitag	26.07.19	Geflügel-Wurstgulasch (Zwiebeln, Paprika, Tomaten) ^{a1)j)k)1)} und Kartoffelpüree (Bio-Kartoffeln, Milch) ^{g)} Karotten-Apfelsalat

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 31	Datum	Menü 1
Montag	29.07.19	Spiralnudeln ^{a1)} mit Basilikumsauce (Basilikum, Tomaten, Sonnenblumenkerne, geriebenem Hartkäse) ^{g)h)} Wassermelone, Gemüsesticks
Dienstag	30.07.19	Senf-Eierragout (Hühnerrei, Erbsen, Karotten, Sellerie, Zwiebeln) ^{a1)b)g)j)k)} mit Bio-Salzkartoffeln Gurken- und Tomatensalat mit Schnittlauchvinaigrette ^{k)}
Mittwoch	31.07.19	Hühner-Gemüse Eintopf (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch) ^{j)} mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} Rote Grütze, Gemüsesticks
Donnerstag	01.08.19	Pilzpfanne mit Frühlingslauch (Champignons, Austernpilze, Shiitake, Frühlingslauch) ^{a1)g)} und Farfalle ^{a1)} Gemüsesticks
Freitag	02.08.19	Milchreis ^{g)} mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott 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 32	Datum	Menü 1
Montag	05.08.19	Käsespätzle ^{a1)b)g)} mit Gemüsestreifen (Bio-Lauch, Bio-Karotte, Bio-Sellerie) ^{j)} Apfel, Gemüsesticks
Dienstag	06.08.19	Penne ^{a1)} mit Thunfisch-Dill-Tomatensauce (Thunfisch, Zwiebeln, Bio-Karotte, Bio-Sellerie Tomaten, Dill) ^{j)} und Reibekäse ^{g)} Birne, Gemüsesticks
Mittwoch	07.08.19	Kartoffelsuppe (Bio-Kartoffeln, Bio-Karotte, Bio-Sellerie, Zwiebeln) ^{g)j)k)} mit Geflügel-Wiener Würstchen ¹⁾³⁾ und Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} Gurken- und Tomatensalat mit Schnittlauchvinaigrette ^{k)}
Donnerstag	08.08.19	Hühnerfrikassee (Zwiebeln, Bio-Erbesen, Bio-Karotte, Bio-Sellerie, Bio-Milch, H-Sahne) ^{a1)g)j)} mit Langkorn-Reis Lollosalat mit Rucola an Apfeldressing ^{k)}
Freitag	09.08.19	Bio-Salzkartoffeln mit Kräuterquark ^{g)} Bananenbrot (Vollkornmehl, 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 33	Datum	Menü 1
Montag	12.08.19	Spaghetti ^{a1)} mit Tomatensauce (Zwiebeln, Bio-Karotte, Bio-Sellerie, Tomaten) ^{j)} und Reibekäse ^{g)} Honigmelone, Gemüsesticks
Dienstag	13.08.19	Gebratene Hähnchenstreifen ^{a1)b)} und Ofen-Pommes mit Curry-Tomatensauce (Tomaten, Bio-Paprika, Zwiebeln) ^{a1)g)j)} Gurkensalat ^{k)}
Mittwoch	14.08.19	Sommergemüse-Eintopf (Bio-Kartoffeln, Bio-Karotte, Bio-Sellerie, Bio-Blumenkohl, Bio-Brokkoli) ^{a1)j)} mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} Vanillepudding ^{g)} , Gemüsesticks
Donnerstag	15.08.19	Rindfleisch-Zucchini-Nudelpfanne (Spirelli, Rindfleisch, Tomaten, Bio-Zucchini, Reibekäse) ^{a1)g)j)} Eisbergsalat mit Radieschen an Kräutervinaigrette ^{k)}
Freitag	16.08.19	Paniertes Schollenfilet ^{a1)b)d)} mit Gurkensalat (Gurken, Dill) ^{a1)g)k)} und Kartoffelpüree (Bio-Kartoffeln, Bio-H-Milch, H-Sahne) 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 34	Datum	Menü 1
Montag	19.08.19	Penne ^{a1)} mit Tomaten-Basilikumrahmsauce (Zwiebeln, Bio-Karotte, Bio-Sellerie, Tomaten) ^{g)j)} und Reibekäse ^{g)} Wassermelone, Gemüsesticks
Dienstag	20.08.19	Fischstäbchen ^{a1)d)} mit Gurken-Joghurt-Dip ^{g)} und Bulgur Blattsalat mit Paprika an Tomaten-Dressing ^{k)}
Mittwoch	21.08.19	Chili con Carne mit Rinderhackfleisch (Bio-Kartoffeln, Kidneybohnen, Mais, Bio-Karotte, Bio-Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) ^{g)l)} und Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} Erdbeer-Quarkcreme ^{g)} , Gemüsesticks
Donnerstag	22.08.19	Milchreis (Bio-H-Milch) ^{g)} mit Apfel-Zimtsauce Paprikacremesuppe (Bio-Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln) ^{g)l)} mit Vollkorn-Croûtons ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} Gemüsesticks
Freitag	23.08.19	Eier ^{b)} in Senfsauce (Bio-H-Milch) ^{a1)g)j)k)} mit Bio-Salzkartoffeln 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 35	Datum	Menü 1
Montag	26.08.19	Spaghetti ^{a1)} mit Wurzelgemüse-Tomatensauce (Bio-Karotte, Bio-Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) ^{a)j)} und Reibekäse ^{g)} Gemüsesticks
Dienstag	27.08.19	Hähnchen-Geschnetzeltes in Champignon-Rahmsauce (Bio- H-Milch, Bio-Sellerie, H-Sahne, Zwiebeln, Champignons) ^{j)g)} , frischen Kräutern und Langkorn-Reis Weißkraut-Karottensalat (Weißkohl, Karotten) mit Sauerrahmdressing ^{g)k)}
Mittwoch	28.08.19	Blumenkohl-Kartoffel-Eintopf (Blumenkohl, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln) ⁱ⁾ mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l} Birnen-Quarkcreme ^{g)} , Gemüsesticks
Donnerstag	29.08.19	Kräuter-Geflügelfleisch-Klopse ^{a1)b)k)} in Kapern-Rahmsauce (Kapern, Zwiebeln, Bio-Sellerie, Bio-H-Milch, H-Sahne) mit Stampfkartoffeln (Bio-Kartoffeln, Bio-H-Milch) ^{g)} Apfel, Gemüsesticks
Freitag	30.08.19	Paniertes Schollenfilet ^{a1)b)d)} mit Zitronen-Thymiansauce (Bio- H-Milch, Bio-Sellerie) ^{k)g)} und Langkorn-Reis 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 27	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	01.07.19	Bio-Vollkornpenne mit Spinat, Rahm und Reibekäse (Zwiebeln, Spinat, Reibekäse, Bio-Vollkornpenne , H-Milch, H-Sahne) ^{a1)b)d)g)} Kirsch-Joghurt ^{g)} , Gemüsesticks
Dienstag	02.07.19	Gemüsebuletten mit Champignonsauce ^{j)g)} , frischen Kräutern und Langkorn-Reis Eisberg- und Blattsalat mit Karotten an Honig-Senf-Dressing ^{k)}
Mittwoch	03.07.19	Weißkohl-Eintopf (Weißkohl, Karotten, Sellerie, Bio-Kartoffeln , Zwiebeln) ^{j)} und Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} Gemüsesticks
Donnerstag	04.07.19	Bunte Gemüsepfanne (Champignons, Paprika, grüne Bohnen, Karotten) ^{j)} mit Langkorn-Reis Apfel, Gemüsesticks
Freitag	05.07.19	Rote-Beete-Puffer ^{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 28	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	08.07.19	Spiralnudeln ^{a1)} mit Zucchini-Tomatensauce (Tomaten, Zucchini, Sellerie, Karotte) ^{j)} und Reibekäse ^{g)} Apfel, Gemüsesticks
Dienstag	09.07.19	Gebackener Blumenkohl mit Dillsauce ^{a1)g)j)} und Kartoffelpüree (Bio-Kartoffeln, Milch) ^{g)} Tomatensalat mit Basilikumvinaigrette ^{k)}
Mittwoch	10.07.19	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
Donnerstag	11.07.19	Spaghetti ^{a1)} mit Wurzelgemüse-Tomatensauce (Rindfleisch, Karotte, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) ^{a)j)} und Reibekäse ^{g)} Weißkraut-Karottensalat (Weißkohl, Karotten) mit Sauerrahmdressing ^{g)k)}
Freitag	12.07.19	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 29	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	15.07.19	Bauernspätzle ^{a1)b)} mit Gemüsestreifen(Sellerie, Karotte, Lauch) ^{j)} in Tomatensauce ^{j)} und Reibekäse ^{g)} Gemüsesticks
Dienstag	16.07.19	Champignongeschnetzeltes ^{a1)g)j)} mit Paprika und Langkorn-Reis Kopfsalat mit Tomaten an Orangen-Dressing ^{k)}
Mittwoch	17.07.19	Kokos-Gemüse Eintopf (Kichererbsen, Karotte, Bio-Kartoffeln, Lauch, Kokosmilch, Zwiebeln) ^{a1)g)} mit Vollkorn-Roggenbrötchen ^{a1)a3)a4)} Apfel-Quarkcreme ^{g)} , Gemüsesticks
Donnerstag	18.07.19	Grießbrei ^{a1)g)} mit Waldbeerensauce Süßkartoffelsuppe(Süßkartoffeln, Zwiebeln) ^{g)j)} mit Vollkorn-Croûtons ^{a1)a3)} , Gemüsesticks
Freitag	19.07.19	Karottenrösti mit Joghurt-Kräuter-Dip ^{g)k)} und Bio-Salzkartoffeln (Bio-Kartoffeln,) 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 30	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	22.07.19	Penne ^{a1)} mit Ratatouille-Tomatensauce(Zwiebeln, Tomaten, Aubergine, Zucchini, Paprika) und Reibekäse ^{g)} Birne, Gemüsesticks
Dienstag	23.07.19	Vegetarische Klopse ^{a1)b)k)} in Paprika-Tomatensauce(Zwiebeln, Tomaten, Paprika) mit Langkorn-Reis Kopfsalat mit Mais an Limetten-Joghurt-Dressing ^{g)k)} und geröstetem Sesam ^{l)}
Mittwoch	24.07.19	Bohnen-Kartoffel-Eintopf(Grüne Bohnen, Karotten, Sellerie, Bio-Kartoffeln) ^{j)} mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l} Paprika-Tomaten-Gurkensalat mit Olivenöl-Dressing ^{k)}
Donnerstag	25.07.19	Sellerietaler mit Zitronen-Thymiansauce ^{a1)g)j)} und Langkorn-Reis Erdbeer-Quarkcreme ^{g)} , Gemüsesticks
Freitag	26.07.19	Vegetarisches-Wurstgulasch(Zwiebeln, Paprika, Tomaten) ^{a1)j)k)1)} und Kartoffelpüree(Bio-Kartoffeln, Milch) ^{g)} Karotten-Apfelsalat

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 31	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	29.07.19	Spiralnudeln ^{a1)} mit Basilikumsauce (Basilikum, Tomaten, Sonnenblumenkerne, geriebenem Hartkäse) ^{g)h)} Wassermelone, Gemüsesticks
Dienstag	30.07.19	Senf-Eierragout(Hühnerei, Erbsen, Karotten, Sellerie, Zwiebeln) ^{a1)b)g)j)k)} mit Bio-Salzkartoffeln Gurken- und Tomatensalat mit Schnittlauchvinaigrette ^{k)}
Mittwoch	31.07.19	Gemüse Eintopf(Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch) ^{j)} mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} Rote Grütze, Gemüsesticks
Donnerstag	01.08.19	Milchreis ^{g)} mit Erdbeer-Rhabarberkompott Pürierte Blumenkohlsuppe(Blumenkohl, Sellerie, Bio-Kartoffeln) ^{a1)g)j)} mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Gemüsesticks
Freitag	02.08.19	Pilzpflanze mit Frühlingslauch(Champignons, Austernpilze, Shiitake, Frühlingslauch) ^{a1)g)} und Farfalle ^{a1)} 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 32	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	05.08.19	Käsespätzle ^{a1)b)g)} mit Gemüsestreifen (Bio-Lauch, Bio-Karotte, Bio-Sellerie) ^{j)} Apfel, Gemüsesticks
Dienstag	06.08.19	Penne ^{a1)} mit Dill-Tomatensauce (Thunfisch, Zwiebeln, Bio-Karotte, Bio-Sellerie Tomaten, Dill) ⁱ⁾ und Reibekäse ^{g)} Birne, Gemüsesticks
Mittwoch	07.08.19	Kartoffelsuppe (Bio-Kartoffeln, Bio-Karotte, Bio-Sellerie, Zwiebeln) ^{g)j)k)} mit vegetarischen Würstchen ¹⁾³⁾ und Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l} Gurken- und Tomatensalat mit Schnittlauchvinaigrette ^{k)}
Donnerstag	08.08.19	Gemüsefrikassee (Zwiebeln, Bio-Erbesen, Bio-Karotte, Bio-Sellerie, Bio-Milch, H-Sahne) ^{a1)g)j)} mit Langkorn-Reis Lollosalat mit Ruccola an Apfeldressing ^{k)}
Freitag	09.08.19	Bio-Salzkartoffeln mit Kräuterquark ^{g)} Bananenbrot (Vollkornmehl, 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 33	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	12.08.19	Spaghetti ^{a1)} mit Tomatensauce (Zwiebeln, Bio-Karotte, Bio-Sellerie, Tomaten) ^{j)} und Reibekäse ^{g)} Honigmelone, Gemüsesticks
Dienstag	13.08.19	Gebackener Blumenkohl ^{b)} und Ofen-Pommes mit Curry-Tomatensauce (Tomaten, Bio-Paprika, Zwiebeln) ^{a1)g)j)} Gurkensalat ^{k)}
Mittwoch	14.08.19	Sommergemüse-Eintopf(Bio-Kartoffeln, Bio-Karotte, Bio-Sellerie, Bio-Blumenkohl, Bio-Brokkoli) ^{a1)j)} mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} Vanillepudding ^{g)} , Gemüsesticks
Donnerstag	15.08.19	Zucchini-Nudelpfanne (Spirelli, Tomaten, Bio-Zucchini, Reibekäse) ^{a1)g)j)} Eisbergsalat mit Radieschen an Kräutervinaigrette ^{k)}
Freitag	16.08.19	Rote-Beete-Karotten-Rösti ^{b)d)} mit Gurkensalat(Gurken, Dill) ^{a1)g)k)} und Kartoffelpüree(Bio-Kartoffeln, Bio-H-Milch, H-Sahne) 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 34	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	19.08.19	Penne ^{a1)} mit Tomaten-Basilikum-Rahmsauce (Zwiebeln, Bio-Karotte, Bio-Sellerie, Tomaten) ^{g)j)} und Reibekäse ^{g)} Wassermelone, Gemüsesticks
Dienstag	20.08.19	Sellerieschnitzel ^{a1)d)} mit Gurken-Joghurt-Dip ^{g)} und Bulgur Blattsalat mit Paprika an Tomaten-Dressing ^{k)}
Mittwoch	21.08.19	Chili sin Carne (Bio-Kartoffeln, Kidneybohnen, Mais, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) ^{g)j)} und Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} Erdbeer-Quarkcreme ^{g)} , Gemüsesticks
Donnerstag	22.08.19	Milchreis (Bio-H-Milch) ^{g)} mit Apfel-Zimtsauce Paprikacremesuppe (Bio-Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln) ^{g)j)} mit Vollkorn-Croûtons ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} Gemüsesticks
Freitag	23.08.19	Eier ^{b)} in Senfsauce (Bio-H-Milch) ^{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

KW 35	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	26.08.19	Spaghetti ^{a1)} mit Wurzelgemüse-Tomatensauce (Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) ^{a)j)} und Reibekäse ^{g)} Banane, Gemüsesticks
Dienstag	27.08.19	Paprika-Geschnetzeltes in Champignon-Rahmsauce mit frischen Kräutern (Bio-H-Milch, Bio-Sellerie, H-Sahne, Zwiebeln, Champignons) ^{j)g)} und Langkorn-Reis Weißkraut-Karottensalat (Weißkohl, Karotten)mit Sauerrahmdressing ^{g)k)}
Mittwoch	28.08.19	Blumenkohl-Kartoffel-Eintopf (Blumenkohl, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln) ^{j)} mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} Birnen-Quarkcreme ^{g)} , Gemüsesticks
Donnerstag	29.08.19	Vegetarischefleisch-Klopse ^{a1)b)k)} in Kapern-Rahmsauce (Kapern, Zwiebeln, Bio-Sellerie, Bio-H-Milch, H-Sahne) mit Stampfkartoffeln (Bio-Kartoffeln, Bio-H-Milch) ^{g)} Apfel, Gemüsesticks
Freitag	30.08.19	Gemüsebulette ^{a1)b)d)} mit Zitronen-Thymiansauce (Bio- H-Milch, Bio-Sellerie) ^{k)g)} und Langkorn-Reis 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