

KW 01	Datum	Menü 1
Montag	06.01.20	Bio-Farfalle ^{a1-a6)} mit Spinat-Rahm und Reibekäse(Zwiebel, Spinat, Reibekäse, H-Sahne) ^{a)a1)b)g)} Gemüsesticks
Dienstag	07.01.20	Natur-Hähnchenschnitzel in Champignonsauce(Zwiebeln, Sellerie, H-Sahne) ^{j)g)} mit frischen Kräutern und Bio-Langkorn-Reis Eisberg- und Blattsalate mit Karotten an Honig-Senf-Dressing ^{k)}
Mittwoch	08.01.20	Rindfleisch-Weißkohl-Eintopf(Weißkohl, Karotten, Sellerie, Bio-Kartoffeln, Zwiebeln) ^{j)} und Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l} Gemüsesticks, Banane
Donnerstag	09.01.20	Chinapfanne(Champignons, JulienneGemüse, Paprikastreifen, Chinakohl) ^{j)m)} mit Mie-Nudeln ^{a1-a6)} Gemüsesticks
Freitag	10.01.20	Gebratener Seelachs ^{a1-a6)d)} mit Kräuter-Quark(Quark) ^{g)} und Kartoffelecken ^{a1-a6)} Blattsalat mit Gurken an Balsamico-Vinaigrette ^{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 02	Datum	Menü 1
Montag	13.01.20	Spiralnudeln ^{a1-a6)b)m)} mit Basilikum-Käsesauce(Sellerie, Zwiebeln, H-Sahne) ^{i)g)} Apfel, Gemüsesticks
Dienstag	14.01.20	Fischstäbchen(Seelachs) ^{a1-a6)d)k)} mit Dillsauce(Bio-H-Milch, Sellerie) ^{g)j)} und Kartoffeln(Bio-Kartoffeln) Tomatensalat mit Basilikumvinaigrette ^{k)}
Mittwoch	15.01.20	Falafelbällchen ^{a1-a6)b)m)g)j)k)} in Tomaten-Kokossauce(Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Kokosmilch) mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Erdbeerjoghurt (Bio-Joghurt) ^{g)} , Gemüsesticks
Donnerstag	16.01.20	Gabelspaghetti ^{a1-a6)} mit Rinderhackfleisch-Tomatensauce(Rindfleisch, Lauch, Karotte, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) ^{a)j)} und Reibekäse Weißkraut-Karottensalat(Weißkohl, Karotten) mit Sauerrahmdressing ^{g)k)}
Freitag	17.01.20	Brokkoli-Kartoffelpfanne mit Kräuterrahmsoße(Bio-Kartoffeln, Brokkoli, Zwiebeln, H- Sahne) ^{a1)g),m)} 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 03	Datum	Menü 1
Montag	20.01.20	Bauernspätzle ^{a1-a6)b)m)} mit Gemüsestreifen(Sellerie, Karotte, Lauch) ^{j)} in Tomatensauce(Sellerie, Karotte, Lauch, Tomate) ^{j)} und Reibekäse ^{g)} Gemüsesticks, Clementine
Dienstag	21.01.20	Putengeschnetzeltes ^{a1)g)} mit Paprikastreifen und Bio-Langkorn-Reis Blattsalat mit Tomaten an Orangendressing ^{k)}
Mittwoch	22.01.20	Kokos-Gemüse Eintopf (Kichererbsen, Karotte, Bio-Kartoffeln, Lauch, Kokosmilch, Zwiebeln) mit Vollkornbrot ^{a1-a6)l)} Kirschjoghurt(Bio-Joghurt) ^{g)} , Gemüsesticks
Donnerstag	23.01.20	Grießbrei(Bio-Milch) ^{a)a1-a6)g)m)} mit Waldbeerensauce Süßkartoffelsuppe(Süßkartoffeln, Bio-Kartoffel, Zwiebeln, Karotten, Sellerie) ^{g)j)} Gemüsesticks
Freitag	24.01.20	Paniertes Schollenfilet ^{a1-a6)d)} mit Joghurt-Kräuter-Dip(Bio-Joghurt) ^{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 04	Datum	Menü 1
Montag	27.01.20	Bio-Vollkornpenne ^{a1-a6)b)m)} mit Ratatouille-Sauce(Zwiebeln, Tomaten, Aubergine, Zucchini, Paprika) und Reibekäse ^{g)} Birne, Gemüsesticks
Dienstag	28.01.20	Geflügelfleisch-Bällchen ^{a1-a6)k)} in Paprika-Tomatensauce(Zwiebeln, Tomaten) mit Bio-Langkorn-Reis Blattsalat mit Mais an Limetten-Joghurt(Bio-Joghurt)-Dressing ^{g)k)}
Mittwoch	29.01.20	Bohnen-Kartoffel-Eintopf(Grüne Bohnen, Karotten, Sellerie, Bio-Kartoffeln) ^{j)} mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Paprika-Tomaten-Gurkensalat mit Olivenöl-Dressing ^{k)}
Donnerstag	30.01.20	Fischragout mit Gemüsestreifen(Seelachs-und Wildlachsstreifen) ^{d)} (Sellerie, Zwiebeln, Karotten, H-Sahne) ^{a1)g)i)} und Bio-Langkorn-Reis Erdbeerjoghurt(Bio-Joghurt) ^{g)} , Gemüsesticks
Freitag	31.01.20	Geflügel-Bratwurst mit Rahmgemüse(Erbesen, Karotten, H-Sahne) ^{a1)g)} und Kartoffelpüree(Bio-Kartoffeln, Bio-H-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 05	Datum	Menü 1
Montag	03.02.20	Spiralnudeln ^{a1-a6)b)m)} mit Basilikumsauce (Basilikum, Tomaten) und Reibekäse ^{g)} Apfel, Gemüsesticks
Dienstag	04.02.20	Bio-Salzkartoffeln mit Kräuterquark(Bio-Milch, Quark) ^{g)} Gurken- und Tomatensalat mit Schnittlauchvinaigrette ^{k)}
Mittwoch	05.02.20	Hühner-Gemüse Eintopf(Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch) ^{j)} mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Gemüsesticks
Donnerstag	06.02.20	Eierpfannkuchen(Hühnerei, Weizenmehl, Milch) ^{a)a1-a6)b)g)} mit Apfelmus Pürierte rote Linsensuppe(Karotten, Zwiebel) mit Kokosmilch Gemüsesticks
Freitag	07.02.20	Geflügelboulette ^{a1-a6)g)j)k)} mit Rahmmöhrrchen (Karotten, H-Sahne) ^{g)} und 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 06	Datum	Menü 1
Montag	10.02.20	Penne ^{a1-a6)} mit Thunfisch-Tomatensauce(Zwiebeln, Karotte, Sellerie, Tomate ^{d)i)} und Reibekäse ^{g)} Blattsalat an Apfel-Dressing ^{k)}
Dienstag	11.02.20	Gekochtes Ei ^{b)} mit Rahmspinat(H-Sahne) ^{g)} und Bio-Salzkartoffeln Birne, Gemüsesticks
Mittwoch	12.02.20	Kartoffelsuppe(Bio-Kartoffeln, Karotte, Sellerie, Zwiebeln) ^{j)k)} mit Geflügel-Wiener Würstchen ^{g)i)k)} dazu Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Gurken- und Tomatensalat mit Schnittlauchvinaigrette ^{k)}
Donnerstag	13.02.20	Hühnerfrikassee(Zwiebeln, Erbsen, Karotte, Sellerie, Bio-Milch, H-Sahne) ^{a1)g)i)} mit Bio-Langkorn-Reis Gemüsesticks
Freitag	14.02.20	Milchreis(Bio-Milch) ^{g)} mit Apfelmus Pürierte Brokkolisuppe (Brokkoli, Sellerie, Zwiebeln, H-Sahne) ^{a1)g)i)} 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 07	Datum	Menü 1
Montag	17.02.20	Gabelspaghetti ^{a1-a6} mit Gemüse-Tomatensauce(Zwiebeln, Karotte, Sellerie, Tomaten) ^j und Reibekäse ^g Apfel, Gemüsesticks
Dienstag	18.02.20	Hähnchengeschnetzeltes (H-Milch, Zwiebeln, Sellerie, Paprika) ^{a1)g)j} mit Bio-Langkorn-Reis Weißkohl-Karottensalat
Mittwoch	19.02.20	Herbstgemüse-Eintopf(Kürbis, Karotte, Sellerie, Brokkoli) ⁱ mit Rindfleischwürfel dazu Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l} Vanillepudding(Bio-Milch) ^{a1-a6)b)g)h)m} , Gemüsesticks
Donnerstag	20.02.20	Tortellini ^{a1-a6)b)m} mit Käsesoße (Sellerie, Zwiebeln, H-Sahne, Reibekäse) ^{a1)g)j} Eisbergsalat mit Radieschen an Kräutervinaigrette ^k
Freitag	21.02.20	Paniertes Schollenfilet ^{a1-a6)d} mit Gurkensalat(Gurken, Dill) und Kartoffelpüree(Bio-Kartoffeln, Bio-H-Milch, H-Sahne) ^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 08	Datum	Menü 1
Montag	24.02.20	Penne ^{a1-a6)} mit Tomatensauce(Zwiebeln, Karotte, Sellerie, Tomate) ^{j)} und Reibekäse ^{g)} Gemüsesticks
Dienstag	25.02.20	Eier ^{b)} in Senfsauce(H-Milch) ^{a1)g)j)k)} mit Bio-Salzkartoffeln Gemüsesticks
Mittwoch	26.02.20	Chili con Carne mit Rinderhackfleisch(Bio-Kartoffeln, Kidneybohnen, Mais, Karotte, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) ^{j)} und Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Gemüsesticks
Donnerstag	27.02.20	Milchreis(Bio-H-Milch) ^{g)} mit Pflaumensauce Kürbiscremesuppe(Bio-Kartoffeln, Kürbis, Zwiebeln, Bio-H-Milch, H-Sahne) ^{a)g)j)} , Gemüsesticks
Freitag	28.02.20	Gebackene Fischnuggets ^{a1-a6)b)d)m)} mit Gurken-Joghurt-Dip ^{g)} und Cous-Cous ^{a1-a6)m)} Blattsalat mit Paprika an Tomaten-Dressing ^{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 09	Datum	Menü 1
Montag	02.03.20	Gabelspaghetti ^{a1-a6} mit Wurzelgemüse-Tomatensauce ^{j)} (Karotte, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) ^{j)} und Reibekäse ^{g)} Gemüsesticks
Dienstag	03.03.20	Geflügel-Klopse ^{a1-a6} ^{k)} in Kapern-Rahmsauce (Kapern, Zwiebeln, Sellerie, Bio-H-Milch, H-Sahne) ^{a1g} ^{j)} mit Bio-Langkorn-Reis Apfel, Gemüsesticks
Mittwoch	04.03.20	Wirsingkohl-Kartoffel-Eintopf ^{j)} (Zwiebeln, Wirsingkohl, Sellerie, Bio-Kartoffeln) ^{j)} mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6} ^{l)} Beeren-Quarkcreme ^{g)} , Gemüsesticks
Donnerstag	05.03.20	Puten-Geschnetzeltes in Champignon-Rahmsauce ^(Bio-H-Milch, Sellerie, H-Sahne, Zwiebeln, Champignons)a) j)g) , frischen Kräutern und Bio-Langkorn-Reis Weißkraut-Karottensalat ^(Weißkohl, Karotten) mit Sauerrahmdressing ^g ^{k)}
Freitag	06.03.20	Paniertes Schollenfilet ^{a1-a6} ^{d)} mit Joghurdip ^(Bio-Joghurt) ^{g)} und Kartoffeln ^(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 01	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	06.01.20	Farfalle ^{a1-a6} mit Spinat-Rahm und Reibekäse(Zwiebeln, Sellerie, Spinat, Reibekäse, H-Sahne) ^{a)a1)b)g)} Gemüsesticks
Dienstag	07.01.20	Gemüseschnitzel ^{a1-a6} in Champignonsauce(Zwiebeln, Sellerie, H-Sahne) ^{j)g)} mit frischen Kräutern und Bio-Langkorn-Reis Eisberg- und Blattsalate mit Karotten an Honig-Senf-Dressing ^{k)}
Mittwoch	08.01.20	Weißkohl-Eintopf(Weißkohl, Karotten, Sellerie, Bio-Kartoffeln , Bio-Zwiebeln) ^{j)} und Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Gemüsesticks, Banane
Donnerstag	09.01.20	Chinapfanne (Champignons, Julienne, Paprikastreifen, Chinakohl) ^{j)m)} mit Mie-Nudeln ^{a1-a6} Gemüsesticks
Freitag	10.01.20	Gemüsebratlinge ^{a1-a6} mit Kräuter-Quark(Bio-Milch , Quark) ^{g)} und Kartoffelecken ^{a1-a6} Blattsalat mit Gurken an Balsamicovinaigrette ^{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 02	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	13.01.20	Spiralnudeln ^{a1-a6)b)m)} mit Basilikum-Käsesauce(Sellerie, Zwiebeln, H-Sahne) ^{j)g)} Apfel, Gemüsesticks
Dienstag	14.01.20	Rote-Bete-Puffer ^{a1-a6)b)h)k)l)} mit Dillsauce(Bio-H-Milch, Sellerie) ^{a1)g)j)} und Kartoffeln(Bio-Kartoffeln) Tomatensalat mit Basilikumvinaigrette ^{k)}
Mittwoch	15.01.20	Falafelbällchen ^{a1-a6)b)g)j)k)m)} in Tomaten-Kokossauce (Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Kokosmilch) mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Erdbeerjoghurt(Bio-Joghurt) ^{g)} , Gemüsesticks
Donnerstag	16.01.20	Gabelspaghetti ^{a1-a6)} mit Wurzelgemüse-Tomatensauce(Lauch, Karotte, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) ^{a)j)} und Reibekäse Weißkraut-Karottensalat(Weißkohl, Karotten) mit Sauerrahmdressing ^{g)k)}
Freitag	17.01.20	Brokkoli-Kartoffelpfanne mit Kräutersoße (Bio-Kartoffeln, Brokkoli, Zwiebeln, H-Sahne) ^{a1)g)m)} 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 03	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	20.01.20	Bauernspätzle ^{a1-a6)b)m} mit Gemüsestreifen(Sellerie, Karotte, Lauch) ^j in Tomatensauce(Sellerie, Karotte, Lauch, Tomate) ^j und Reibekäse ^g Gemüsesticks, Clementine
Dienstag	21.01.20	Champignon geschnetzeltes(H-Sahne) ^{a1)g} mit Paprikastreifen und Bio-Langkorn-Reis Blattsalat mit Tomaten an Orangendressing ^k
Mittwoch	22.01.20	Kokos-Gemüse Eintopf(Kichererbsen, Karotte, Bio-Kartoffeln, Lauch, Kokosmilch, Zwiebeln) mit Vollkornbrot ^{a1-a6)l} Kirschjoghurt(Bio-Joghurt) ^g , Gemüsesticks
Donnerstag	23.01.20	Grießbrei(Bio-Milch) ^{a)a1-a6)g)m} mit Waldbeerensauce Süßkartoffelsuppe(Süßkartoffeln, Bio-Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Sellerie) ^{g)j} Gemüsesticks
Freitag	24.01.20	Kartoffel-Karotten-Rösti ^{a1-a6)b)m} mit Joghurt-Kräuter-Dip(Bio-Milch) ^{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 04	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	27.01.20	Vollkornpenne ^{a1-a6)b)m)} mit Ratatouille-Tomatensauce(Zwiebeln, Tomaten, Aubergine, Zucchini, Paprika) und Reibekäse ^{g)} Birne, Gemüsesticks
Dienstag	28.01.20	Kräuter-Bällchen ^{a1-a6)b)g)h)j)k)l)} in Paprika-Tomatensauce (Zwiebeln, Tomaten, Paprika,) mit Bio-Langkorn-Reis Blattsalat mit Mais an Limetten-Joghurt-Dressing(Bio-Joghurt) ^{g)k)}
Mittwoch	29.01.20	Bohnen-Kartoffel-Eintopf(Grüne Bohnen, Karotten, Sellerie, Bio-Kartoffeln) ^{j)} mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Paprika-Tomaten-Gurkensalat mit Olivenöl-Dressing ^{k)}
Donnerstag	30.01.20	Sellerieschnitzel ^{a1-a6)b)k)m)} in Zitronen-Buttersauce(Sellerie, Zwiebeln, H-Sahne) ^{a1)g)j)} und Bio-Langkorn-Reis Erdbeerjoghurt(Bio-Joghurt) ^{g)} , Gemüsesticks
Freitag	31.01.20	Vegetarische Bratwurst ^{a1-a6)g)j)k)m)} mit Rahmgemüse(Erbesen, Karotten, H-Sahne) ^{g)} und Kartoffelpüree(Bio-Kartoffeln, Bio-H-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) 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 05	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	03.02.20	Spiralnudeln ^{a1-a6)m} mit Basilikum-Tomatensauce (Basilikum, Tomaten) und Reibekäse ^{g)} Apfel, Gemüsesticks
Dienstag	04.02.20	Bio-Salzkartoffeln mit Kräuterquark (Bio-Milch, Quark) ^{g)} Gurken- und Tomatensalat mit Schnittlauchvinaigrette ^{k)}
Mittwoch	05.02.20	Gemüse Eintopf (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch) ^{j)} mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Gemüsesticks
Donnerstag	06.02.20	Eierpfannkuchen (Hühnerei, Weizenmehl, Milch) ^{a)a1-a6)b)g)} mit Apfelmus Pürierte rote Linsensuppe (Karotten, Zwiebel) mit Kokosmilch Gemüsesticks
Freitag	07.02.20	Vegetarische Boulette (Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais, Zwiebeln, Kartoffeln) ^{a1-a6)b)} mit Rahmmöhrrchen (Karotten, H-Sahne) ^{a1)g)} und 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) 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 06	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	10.02.20	Penne ^{a1-a6} mit Tomatensauce(Zwiebeln, Karotte, Sellerie, Tomaten) ^j und Reibekäse ^g Blattsalat an Apfel-Dressing ^k
Dienstag	11.02.20	Gekochtes Ei ^b mit Rahmspinat(H-Sahne) ^g mit Bio-Salzkartoffeln Birne, Gemüsesticks
Mittwoch	12.02.20	Kartoffelsuppe(Bio-Kartoffeln, Karotte, Sellerie, Zwiebeln) ^{j,k} mit vegetarischen Wienerwürstchen ^{a1-a6} a6)b)j)k)l)m) und Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l} Gurken- und Tomatensalat mit Schnittlauchvinaigrette ^k
Donnerstag	13.02.20	Gemüsefrikassee(Zwiebeln, Erbsen, Karotte, Sellerie, Bio-Milch, H-Sahne) ^{a1)g)j} mit Bio-Langkorn-Reis Gemüsesticks
Freitag	14.02.20	Milchreis(Bio-Milch) ^g mit Apfelmus Pürierte Brokkolisuppe(Brokkoli, Sellerie, H-Sahne, Bio-Kartoffeln) ^{a1)g)j} 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 07	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	17.02.20	Gabelspaghetti ^{a1-a6} mit Gemüse-Tomatensauce(Zwiebeln, Karotte, Sellerie, Tomaten) ^j und Reibekäse ^g Apfel, Gemüsesticks
Dienstag	18.02.20	Paprikageschnetzeltes (H-Milch, Zwiebeln, Sellerie, Paprika) ^{a1g}) mit Bio-Langkorn-Reis Weißkohl-Karottensalat
Mittwoch	19.02.20	Herbstgemüse-Eintopf(Kürbis, Karotte, Sellerie, Brokkoli) ^j mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l} Vanillepudding(Bio-Milch) ^{a1-a6)b)g)h)m} , Gemüsesticks
Donnerstag	20.02.20	Tortellini ^{a1-a6)b)m} mit Käsesoße(Sellerie, Zwiebeln, H-Sahne, Reibekäse) ^{a1)g)j} Eisbergsalat mit Radieschen an Kräutervinaigrette ^k
Freitag	21.02.20	Pastinaken-Karottenrösti ^b) mit Gurkensalat (Gurken, Dill) und Kartoffelpüree (Bio-Kartoffeln, Bio-H-Milch, H-Sahne) ^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 08	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	24.02.20	Penne ^{a1-a6} mit Tomatensauce(Zwiebeln, Karotte, Sellerie, Tomate) ^j und Reibekäse ^g Gemüsesticks
Dienstag	25.02.20	Eier ^b in Senfsauce(H-Milch) ^{a1)g)j)k)} mit Bio-Salzkartoffeln Gemüsesticks
Mittwoch	26.02.20	Chili sin Carne mit Rinderhackfleisch(Bio-Kartoffeln , Kidneybohnen, Mais, Karotte, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) ^j und Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Gemüsesticks
Donnerstag	27.02.20	Milchreis(Bio-H-Milch) ^g mit Pflaumensauce Kürbiscremesuppe(Bio-Kartoffeln , Kürbis, Zwiebeln, Bio-H-Milch , H-Sahne) ^{a)g)j)} , Gemüsesticks
Freitag	28.02.20	Gebackene Gemüsenuggets ^{a1-a6)b)d)m)} mit Gurken-Joghurt-Dip ^g und Cous-Cous ^{a1-a6)m)} Blattsalat mit Paprika an Tomaten-Dressing ^{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 09	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	02.03.20	Gabelspaghetti ^{a1-a6} mit Wurzelgemüse-Tomatensauce ^{a)j)} (Karotte, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) ^{a)j)} und Reibekäse ^{g)} Gemüsesticks
Dienstag	03.03.20	Vegetarische Koch-Klopse ^{a1-a6)k)} in Kapern-Rahmsauce (Kapern, Zwiebeln, Sellerie, Bio-H-Milch, H-Sahne) ^{a1g)j)} mit Bio-Langkorn-Reis Apfel, Gemüsesticks
Mittwoch	04.03.20	Wirsingkohl-Kartoffel-Eintopf ^{j)} (Zwiebeln, Wirsingkohl, Sellerie, Bio-Kartoffeln) ^{j)} mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Beeren-Quarkcreme ^{g)} , Gemüsesticks
Donnerstag	05.03.20	Tofu-Würfel in Champignon-Rahmsauce ^(Bio-H-Milch, Sellerie, H-Sahne, Zwiebeln, Champignons)a) j)g)m) , frischen Kräutern und Bio-Langkorn-Reis Weißkraut-Karottensalat ^(Weißkohl, Karotten) mit Sauerrahmdressing ^{g)k)}
Freitag	06.03.20	Sellerieschnitzel ^{a1-a6)b)g)k)m)} mit Joghurdip ^{(Bio Joghurt)^{g)}} und Kartoffeln ^(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