

KW 27	Datum	Menü 1
Montag	29.06.20	Farfalle <sup>a1-a6</sup> mit Spinat-Rahm und Reibekäse(Zwiebel, Spinat, Reibekäse, H-Sahne) <sup>a)a1)b)g</sup> Gemüsesticks
Dienstag	30.06.20	Natur-Hähnchenschnitzel in Champignonsauce(Zwiebeln, Sellerie, H-Sahne) <sup>j)g</sup> mit frischen Kräutern und <b>Bio-Langkorn-Reis</b> Eisberg- und Blattsalate mit Karotten an Honig-Senf-Dressing <sup>k)</sup>
Mittwoch	01.07.20	Möhren-Eintopf mit Suppenklößchen( Karotten, Sellerie, <b>Bio-Kartoffeln</b> , Zwiebeln) <sup>j)</sup> und Vollkornbrot <sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l</sup> Gemüsesticks, Banane
Donnerstag	02.07.20	Milchnudeln( <b>Bio-Milch</b> ) <sup>a)a1-a6)g)m</sup> mit Kirschkompott Pürierte rote Linsensuppe(Karotten, Zwiebel) mit Kokosmilch Gemüsesticks
Freitag	03.07.20	Gebratener Seelachs <sup>a1-a6)d)</sup> mit Kräuter-Quark(Quark) <sup>g)</sup> und <b>Bio-Kartoffeln</b> Blattsalat mit Gurken an Balsamico-Vinaigrette <sup>k)</sup>

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	06.07.20	<b>Bio-Spiralnudeln</b> <sup>a1-a6)b)m)</sup> mit Basilikum-Käsesauce <sup>i)g)</sup> ( Sellerie, Zwiebeln, H-Sahne) <sup>i)g)</sup> Gemüsesticks, Apfel
Dienstag	07.07.20	Kartoffellauchpfanne mit Rinderhackfleisch und Kräutersoße (Bio-Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln, H-Sahne) <sup>a1)g)m)</sup> Gemüsesticks
Mittwoch	08.07.20	Falafelbällchen <sup>a1-a6)b)m)g)j)k)</sup> in Tomaten-Kokossauce(Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Kokosmilch) mit Vollkornbrot <sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)</sup> Erdbeerjoghurt ( <b>Bio-Joghurt</b> ) <sup>g)</sup> , Gemüsesticks
Donnerstag	07.07.20	Spaghetti <sup>a1-a6)</sup> Bolognese vegetarisch(Soja, Lauch, Karotte, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) <sup>a)j)m)</sup> und Reibekäse Weißkraut-Karottensalat(Weißkohl, Karotten) mit Sauerrahmdressing <sup>g)k)</sup>
Freitag	09.07.20	Fischstäbchen(Seelachs) <sup>a1-a6)d)k)</sup> mit Dillsauce(Bio-H-Milch, Sellerie) <sup>g)j)</sup> und <b>Bio-Kartoffeln</b> (Bio-Kartoffeln) Tomatensalat mit Basilikumvinaigrette <sup>k)</sup>

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	13.07.20	Bauernspätzle <sup>a1-a6)b)m)</sup> mit Gemüsestreifen(Sellerie, Karotte, Lauch) <sup>j)</sup> in Tomatensauce(Sellerie, Karotte, Lauch, Tomate) <sup>j)</sup> und Reibekäse <sup>g)</sup> Gemüsesticks, Birne
Dienstag	14.07.20	Putengeschnetzeltes <sup>a1)g)</sup> mit Paprikastreifen und <b>Bio-Langkorn-Reis</b> Blattsalat mit Tomaten an Orangendressing <sup>k)</sup>
Mittwoch	15.07.20	Kokos-Gemüse Eintopf (Kichererbsen, Karotte, <b>Bio-Kartoffeln</b> , Lauch, Kokosmilch, Zwiebeln) mit Vollkornbrot <sup>a1-a6)l)</sup> Kirschjoghurt( <b>Bio-Joghurt</b> ) <sup>g)</sup> , Gemüsesticks
Donnerstag	16.07.20	Grießbrei( <b>Bio-Milch</b> ) <sup>a)a1-a6)g)m)</sup> mit Waldbeerensauce Süßkartoffelsuppe(Süßkartoffeln, <b>Bio-Kartoffel</b> , Zwiebeln, Karotten, Sellerie) <sup>g)j)</sup> Gemüsesticks
Freitag	17.07.20	Paniertes Schollenfilet <sup>a1-a6)d)</sup> mit Joghurt-Kräuter-Dip( <b>Bio-Joghurt</b> ) <sup>g)k)</sup> und <b>Bio-Salzkartoffeln</b> Gurkensalat <sup>k)</sup>

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	20.07.20	Bio-Vollkornpenne <sup>a1-a6)b)m)</sup> mit Ratatouille-Sauce(Zwiebeln, Tomaten, Aubergine, Zucchini, Paprika) und Reibekäse <sup>g)</sup> Gemüsesticks, Apfel
Dienstag	21.07.20	Geflügelfleisch-Bällchen <sup>a1-a6)k)</sup> in Paprika-Tomatensauce(Zwiebeln, Tomaten) mit Bio-Langkorn-Reis Blattsalat mit Mais an Limetten-Joghurt(Bio-Joghurt)-Dressing <sup>g)k)</sup>
Mittwoch	22.07.20	Bohnen-Kartoffel-Eintopf(Grüne Bohnen, Karotten, Sellerie, Bio-Kartoffeln) <sup>j)</sup> mit Vollkornbrot <sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)</sup> Erdbeerjoghurt(Bio-Joghurt) <sup>g)</sup> , Paprika-Tomaten-Gurkensalat mit Olivenöl-Dressing <sup>k)</sup>
Donnerstag	23.07.20	Geflügel-Bratwurst mit Mischgemüse(Erbesen, Karotten) und Kartoffelpüree(Bio-Kartoffeln, Bio-H-Milch) <sup>g)</sup> Gemüsesticks
Freitag	24.07.20	Paniertes Schollenfilet <sup>a1-a6)d)</sup> mit Joghurt-Kräuter-Dip(Bio-Joghurt) <sup>g)k)</sup> und Bio-Salzkartoffeln Gurkensalat <sup>k)</sup>

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	27.07.20	Bio-Spiralnudeln <sup>a1-a6)b)m</sup> mit Basilikum-Tomatensauce (Basilikum, Tomaten) und Reibekäse <sup>g)</sup> Gemüsesticks, Birne
Dienstag	28.07.20	Bio-Salzkartoffeln mit Kräuterquark(Bio-Milch, Quark) <sup>g)</sup> Gurken- und Tomatensalat mit Schnittlauchvinaigrette <sup>k)</sup>
Mittwoch	29.07.20	Hühner-Gemüse Eintopf mit Fadennudeln(Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch) <sup>j)</sup> mit Vollkornbrot <sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)</sup> Gemüsesticks
Donnerstag	30.07.20	Eierpfannkuchen(Hühnerei, Weizenmehl, Milch) <sup>a)a1-a6)b)g)</sup> mit Apfelmus Pürierte rote Linsensuppe(Karotten, Zwiebel) mit Kokosmilch Gemüsesticks
Freitag	31.07.20	Gedünstetes Wildlachssteak <sup>a1-a6)k)</sup> in Paprika-Sauce (Paprika, Zwiebeln, Sellerie, Bio-H-Milch, H-Sahne) <sup>a1g)j)</sup> mit Bio-Langkorn-Reis Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing <sup>k)</sup>

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	03.08.20	Penne <sup>a1-a6)</sup> mit Tomatensauce(Zwiebeln, Karotte, Sellerie, Tomate) <sup>j)</sup> und Reibekäse <sup>g)</sup> Rohkostsalat mit Sonnenblumenkernen
Dienstag	04.08.20	Gekochtes Ei <sup>b)</sup> mit Rahmspinat(H-Sahne) <sup>g)</sup> und <b>Bio-Kartoffeln</b> Gemügesticks, Obstsalat
Mittwoch	05.08.20	Kartoffelsuppe( <b>Bio-Kartoffeln</b> , Karotte, Sellerie, Zwiebeln) <sup>j)k)</sup> mit Geflügel-Wiener Würstchen <sup>g)j)k)</sup> dazu Vollkornbrot <sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)</sup> Gurken- und Tomatensalat mit Schnittlauchvinaigrette <sup>k)</sup>
Donnerstag	06.08.20	Hühnerfrikassee(Zwiebeln, Erbsen, Karotte, Sellerie, <b>Bio-Milch</b> , H-Sahne) <sup>a1)g)j)</sup> mit <b>Bio-Langkorn-Reis</b> Gemügesticks
Freitag	07.08.20	Schlemmerfischfilet(Alaska-Seelachsfilet) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree Gemügesticks

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	10.08.20	Gabelspaghetti <sup>a1-a6</sup> mit Basilikum-Rahmsauce(Zwiebeln, Sellerie, Basilikum) <sup>j)</sup> und Reibekäse <sup>g)</sup> Gemüsesticks, Apfel
Dienstag	11.08.20	Hähnchengeschnetzeltes (H-Milch, Zwiebeln, Sellerie, Paprika) <sup>a1)g)j)</sup> mit <b>Bio-Langkorn-Reis</b> Weißkohl-Karottensalat
Mittwoch	12.08.20	Nudelsuppe(Karotte, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, Brokkoli) <sup>j)</sup> mit Rindfleischwürfel dazu Vollkornbrot a1)a2)a3)a4)a5)a6)l) Beerenquark(Bio-Milch) <sup>g)</sup> , Gemüsesticks
Donnerstag	13.08.20	Milchreis(Bio-Milch) <sup>g)</sup> mit Apfelmus Pürierte rote Linsensuppe(Karotten, Zwiebel) mit Kokosmilch Gemüsesticks
Freitag	14.08.20	Gebratene Fischfrikadelle <sup>a1-a6)d)</sup> mit Remouladensoße(Gurken, Dill) und <b>Bio-Kartoffeln</b> Gurkensalat <sup>k)</sup>

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	17.08.20	Bio-Vollkornpenne <sup>a1-a6)</sup> mit Tomatensauce(Zwiebeln, Karotte, Sellerie, Tomate) <sup>j)</sup> und Reibekäse <sup>g)</sup> Gemüsesticks, Birne
Dienstag	18.08.20	Eier <sup>b)</sup> in Senfsauce(H-Milch) <sup>a1)g)j)k)</sup> mit Bio-Salzkartoffeln Tomatensalat mit frischen Schnittlauch
Mittwoch	19.08.20	Chili con Carne mit Rinderhackfleisch( Kidneybohnen, Mais, Karotte, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) <sup>j)</sup> und Vollkornbrot <sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)</sup> Gemüsesticks
Donnerstag	20.08.20	Kaiserschmarren(Eier, Milch) <sup>b)g)</sup> mit Pflaumenkompott Brokkolicremesuppe(Bio-Kartoffeln, Brokkoli, Zwiebeln, Bio-H-Milch, H-Sahne) <sup>a)g)j)</sup> , Gemüsesticks
Freitag	21.08.20	Gebackene Fischnuggets <sup>a1-a6)b)d)m)</sup> mit Joghurt-Minz-Dip <sup>g)</sup> und Bulgursalat(Tomate, Paprika, Gurke) <sup>a1-a6)m)</sup> Nektarine

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	29.06.20	Farfalle <sup>a1-a6</sup> mit Spinat-Rahm und Reibekäse(Zwiebeln, Sellerie, Spinat, Reibekäse, H-Sahne) <sup>a) a1) b) g)</sup> Gemüsesticks
Dienstag	30.06.20	Gemüseschnitzel <sup>a1-a6</sup> in Champignonsauce(Zwiebeln, Sellerie, H-Sahne) <sup>j) g)</sup> mit frischen Kräutern und <b>Bio-Langkorn-Reis</b> Eisberg- und Blattsalate mit Karotten an Honig-Senf-Dressing <sup>k)</sup>
Mittwoch	01.07.20	Möhren-Eintopf mit Tofu-Würfel (Karotten, Sellerie, <b>Bio-Kartoffeln</b> , Bio-Zwiebeln) <sup>j)</sup> und Vollkornbrot <sup>a1) a2) a3) a4) a5) a6) l)</sup> Gemüsesticks, Banane
Donnerstag	02.07.20	Milchnudeln( <b>Bio-Milch</b> ) <sup>a) a1-a6) g) m)</sup> mit Kirschkompott Pürierte rote Linsensuppe(Karotten, Zwiebel) mit Kokosmilch Gemüsesticks
Freitag	03.07.20	Gemüsebratlinge <sup>a1-a6</sup> mit Kräuter-Quark( <b>Bio-Milch</b> , Quark) <sup>g)</sup> und <b>Bio-Kartoffeln</b> Blattsalat mit Gurken an Balsamicovinaigrette <sup>k)</sup>

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	06.07.20	Bio-Spiralnudeln <sup>a1-a6)b)m)</sup> mit Basilikum-Käsesauce <sup>i)g)</sup> (Sellerie, Zwiebeln, H-Sahne) Apfel, Gemüsesticks
Dienstag	07.07.20	Kartoffellauchpfanne mit Tofu-Würfel und Kräutersoße (Bio-Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln, H-Sahne) <sup>a1)g)m)</sup> Gemüsesticks
Mittwoch	08.07.20	Falafelbällchen <sup>a1-a6)b)g)j)k)m)</sup> in Tomaten-Kokossauce (Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Kokosmilch) mit Vollkornbrot <sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)</sup> Erdbeerjoghurt(Bio-Joghurt) <sup>g)</sup> , Gemüsesticks
Donnerstag	07.07.20	Spaghetti <sup>a1-a6)</sup> Bolognese vegetarisch(Soja, Lauch, Karotte, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) <sup>a)j)m)</sup> und Reibekäse Weißkraut-Karottensalat(Weißkohl, Karotten) mit Sauerrahmdressing <sup>g)k)</sup>
Freitag	09.07.20	Rote-Bete-Puffer <sup>a1-a6)b)h)k)l)</sup> mit Dillsauce(Bio-H-Milch, Sellerie) <sup>a1)g)j)</sup> und Bio-Kartoffeln(Bio-Kartoffeln) Tomatensalat mit Basilikumvinaigrette <sup>k)</sup>

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	13.07.20	Bauernspätzle <sup>a1-a6)b)m)</sup> mit Gemüsestreifen(Sellerie, Karotte, Lauch) <sup>j)</sup> in Tomatensauce(Sellerie, Karotte, Lauch, Tomate) <sup>j)</sup> und Reibekäse <sup>g)</sup> Gemüsesticks, Birne
Dienstag	14.07.20	Champignon geschnetzeltes mit Tofu-Würfel(H-Sahne) <sup>a1)g)</sup> mit Paprikastreifen und Bio-Langkorn-Reis Blattsalat mit Tomaten an Orangendressing <sup>k)</sup>
Mittwoch	15.07.20	Kokos-Gemüse Eintopf(Kichererbsen, Karotte, Bio-Kartoffeln, Lauch, Kokosmilch, Zwiebeln) mit Vollkornbrot <sup>a1-a6)l)</sup> Kirschjoghurt(Bio-Joghurt) <sup>g)</sup> , Gemüsesticks
Donnerstag	16.07.20	Grießbrei(Bio-Milch) <sup>a)a1-a6)g)m)</sup> mit Waldbeerensauce Süßkartoffelsuppe(Süßkartoffeln, Bio-Kartoffel, Zwiebeln, Karotten, Sellerie) <sup>g)j)</sup> Gemüsesticks
Freitag	17.07.20	Kartoffel-Karotten-Rösti <sup>a1-a6)b)m)</sup> mit Joghurt-Kräuter-Dip(Bio-Milch) <sup>g)k)</sup> und Bio-Salzkartoffeln Gurkensalat <sup>k)</sup>

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	20.07.20	<b>Bio-Vollkornpenne</b> <sup>a1-a6)b)m)</sup> mit Ratatouille-Tomatensauce (Zwiebeln, Tomaten, Aubergine, Zucchini, Paprika) und Reibekäse <sup>g)</sup> Apfel, Gemüsesticks
Dienstag	21.07.20	vegetarische Kräuter-Bällchen <sup>a1-a6)b)g)h)j)k)l)</sup> in Paprika-Tomatensauce (Zwiebeln, Tomaten, Paprika,) mit <b>Bio-Langkorn-Reis</b> Blattsalat mit Mais an Limetten-Joghurt-Dressing (Bio-Joghurt) <sup>g)k)</sup>
Mittwoch	22.07.20	Bohnen-Kartoffel-Eintopf (Grüne Bohnen, Karotten, Sellerie, <b>Bio-Kartoffeln</b> ) <sup>j)</sup> mit Vollkornbrot <sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)</sup> Erdbeerjoghurt (Bio-Joghurt) <sup>g)</sup> , Paprika-Tomaten-Gurkensalat mit Olivenöl-Dressing <sup>k)</sup>
Donnerstag	23.07.20	vegetarische Bratwurst mit Mischgemüse (Erbsen, Karotten) und Kartoffelpüree (Bio-Kartoffeln, <b>Bio-H-Milch</b> ) <sup>g)</sup> Gemüsesticks
Freitag	24.07.20	Kartoffel-Karotten-Rösti <sup>a1-a6)b)m)</sup> mit Joghurt-Kräuter-Dip (Bio-Joghurt) <sup>g)k)</sup> und <b>Bio-Salzkartoffeln</b> Gurkensalat <sup>k)</sup>

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	27.07.20	Bio-Spiralnudeln <sup>a1-a6)b)m</sup> mit Basilikum-Tomatensauce (Basilikum, Tomaten) und Reibekäse <sup>g)</sup> Gemüsesticks, Birne
Dienstag	28.07.20	Bio-Salzkartoffeln mit Kräuterquark <sup>(Bio-Milch, Quark)<sup>g)</sup></sup> Gurken- und Tomatensalat mit Schnittlauchvinaigrette <sup>k)</sup>
Mittwoch	29.07.20	Gemüse Eintopf (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch) <sup>j)</sup> mit Tofu-Würfel und Vollkornbrot <sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)</sup> Gemüsesticks
Donnerstag	30.07.20	Eierpfannkuchen(Hühnerei, Weizenmehl, Milch) <sup>a)a1-a6)b)g)</sup> mit Apfelmus Pürierte rote Linsensuppe(Karotten, Zwiebel) mit Kokosmilch Gemüsesticks
Freitag	31.07.20	Gemüsebratling <sup>-a6)k)</sup> mit Paprika-Sauce (Paprika, Zwiebeln, Sellerie, Bio-H-Milch, H-Sahne) <sup>a1g)j)</sup> mit Bio-Langkorn-Reis Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing <sup>k)</sup>

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	03.08.20	Penne <sup>a1-a6)</sup> mit Tomatensauce(Zwiebeln, Karotte, Sellerie, Tomate <sup>d))</sup> und Reibekäse <sup>g)</sup> Rohkostsalat mit Sonnenblumenkerne <sup>k)</sup>
Dienstag	04.08.20	Gekochtes Ei <sup>b)</sup> mit Rahmspinat(H-Sahne) <sup>g)</sup> mit <b>Bio-Kartoffeln</b> Gemügesticks, Obstsalat
Mittwoch	05.08.20	Kartoffelsuppe( <b>Bio-Kartoffeln</b> , Karotte, Sellerie, Zwiebeln) <sup>j)k)</sup> mit vegetarischen Wiener- Würstchen <sup>a1-a6)b)j)k)l)m)</sup> und Vollkornbrot <sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)</sup> Gurken- und Tomatensalat mit Schnittlauchvinaigrette <sup>k)</sup>
Donnerstag	06.08.20	Gemüsefrikassee(Zwiebeln, Erbsen, Karotte, Sellerie, <b>Bio-Milch</b> , H-Sahne) <sup>a1)g)j)</sup> mit <b>Bio-Langkorn-Reis</b> Gemügesticks
Freitag	07.08.20	Vegetarische Maultaschen(Gemüse, Spinat) <sup>a1)-a6)b)g)j)</sup> mit Tomatensoße und Kartoffelpüree Gemügesticks

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	10.08.20	Gabelspaghetti <sup>a1-a6</sup> mit Gemüse-Tomatensauce(Zwiebeln, Karotte, Sellerie, Tomaten) <sup>j</sup> und Reibekäse <sup>g</sup> Gemüsesticks, Apfel
Dienstag	11.08.20	Paprikageschnetzeltes (H-Milch, Zwiebeln, Sellerie, Paprika) <sup>a1g</sup> ) mit Bio-Langkorn-Reis Weißkohl-Karottensalat
Mittwoch	12.08.20	Nudelsuppe(Karotte, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, Brokkoli) <sup>j</sup> mit Tofuwürfel dazu Vollkornbrot a1)a2)a3)a4)a5)a6)l) Beerenquark(Bio-Milch) <sup>g</sup> , Gemüsesticks
Donnerstag	13.08.20	Milchreis(Bio-Milch) <sup>g</sup> mit Apfelmus Pürierte rote Linsensuppe(Karotten, Zwiebel) mit Kokosmilch Gemüsesticks
Freitag	14.08.20	Pastinaken-Karottenrösti <sup>b</sup> ) mit Remouladensoße (Gurken, Dill) und Bio-Kartoffeln 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	17.08.20	Bio-Vollkornpenne <sup>a1-a6</sup> mit Tomatensauce(Zwiebeln, Karotte, Sellerie, Tomate) <sup>j</sup> und Reibekäse <sup>g</sup> Gemüsesticks, Birne
Dienstag	18.08.20	Eier <sup>b</sup> in Senfsauce(H-Milch) <sup>a1)g)j)k)</sup> mit Bio-Salzkartoffeln Tomatensalat mit frischen Schnittlauch
Mittwoch	19.08.20	Chili sin Carne mit Soja( Kidneybohnen, Mais, Karotte, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) <sup>j)m)</sup> und Vollkornbrot <sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)</sup> Gemüsesticks
Donnerstag	20.08.20	Kaiserschmarren(Eier, Milch) <sup>b)g)</sup> mit Pflaumenkompott Brokkolicremesuppe(Bio-Kartoffeln, Brokkoli, Zwiebeln, Bio-H-Milch, H-Sahne) <sup>a)g)j)</sup> , Gemüsesticks
Freitag	21.08.20	Gebackene Gemüsenuggets <sup>a1-a6)b)d)m)</sup> mit Joghurt-Minz-Dip <sup>g</sup> und Bulgursalat(Tomate, Paprika, Gurke) <sup>a1-a6)m)</sup> Nektarine

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