

<p>KW 40 28.09.-02.10.</p>	<p style="text-align: center;"> Menü 1 (klassisch)</p>
<p>Montag</p>	<p>Bio-Vollkorn-Spiralnudeln^{a1-a6)b)m)} mit Basilikum-Käsesoße (Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, H-Sahne, Goudakäse)^{i)g)} Gemüsesticks, Bio-Apfel (Elster)</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Falafelbällchen^{a1-a6)b)m)g)j)k)} mit Tomaten-Kokossoße (Tomaten, Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Kokosmilch) und Bio-Langkorn-Parboiled-Reis Gemüsesticks</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Linseneintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln und Geflügel-Wiener (Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln)^{j)} mit Vollkornbrot^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Gemüsesticks, Erdbeerjoghurt (Erdbeeren, Bio-Joghurt)^{g)}</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Bio-Gabelspaghetti^{a1-a6)} mit Rinderhackfleisch-Tomatensoße (Bio-Rindfleisch, Lauch, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Tomaten)^{a)j)} und Reibekäse^{g)} Bio-Weißkraut-Karotten-Salat(Bio-Weißkohl, Bio-Karotte) mit Sauerrahmdressing^{g)k)}</p>
<p>Freitag</p>	<p>Wildlachssteak gebraten^{d)} mit Bio-Kartoffeln (Bio-Kartoffeln) und Remouladensoße (Gewürzgurken, Bio-Zwiebeln, Bio-Joghurt)^{g)}, Chicoree-Salat mit Paprikawürfeln und Gemüsemais, Birne (Conferenz)</p>

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

<p>KW 40 28.09.-02.10.</p>	<p style="text-align: center;">Menü 2 (ovo-lacto-vegetarisch) </p>
<p>Montag</p>	<p>Bio-Vollkorn-Spiralnudeln^{a1-a6)b)m)} mit Basilikum-Käsesoße (Bio- Sellerie, Bio-Zwiebeln, H-Sahne, Goudakäse)^{j)g)} Gemüsesticks, Bio-Apfel (Elster)</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Falafelbällchen^{a1-a6)b)m)g)j)k)} mit Tomaten-Kokossoße (Tomaten, Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Kokosmilch) und Bio-Langkorn-Parboiled-Reis Gemüsesticks</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Linseneintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln und Soja-Wurstchen (Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln)^{a1-a6b)j)m)} mit Bio-Vollkornbrötchen^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Gemüsesticks, Erdbeerjoghurt (Erdbeeren, Bio-Joghurt)^{g)}</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Bio-Gabelspaghetti^{a1-a6)} mit Tofu-Tomatensoße (Tofu, Lauch, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Tomaten)^{a)j)m)} und Reibekäse^{g)} Bio-Weißkraut-Karotten-Salat (Bio-Weißkraut, Bio-Karotte) mit Sauerrahmdressing^{g)k)}</p>
<p>Freitag</p>	<p>Rote-Bete-Puffer(Rote Beete, Bio-Kartoffeln, Ei)^{a1-a6)b)h)k)l)} mit Bio-Kartoffeln (Bio-Kartoffeln) und Remouladensoße (Gewürzgurken, Bio-Zwiebeln, Bio-Joghurt)^{g)}, Chicoree -Salat mit Paprikawürfeln und Gemüsemais, Birne (Conferenz)</p>


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

Grün unterlegt: Bio-Zutaten DE-ÖKO-006

<p>KW 41 05.10.-09.10.</p>	<p style="text-align: center;"> Menü 1 (klassisch)</p>
<p>Montag</p>	<p>Bauernspätzle^{a1-a6)b)m)} (Bio-Eierspätzle) mit Gemügestreifen-Tomatensoße (Bio-Sellerie, Bio-Karotten, Lauch)^{j)} und Reibekäse^{g)} Gemügesticks, Birne (Abate)</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Bio-Putengeschnetzeltes^{a1)g)} (Bio-Putenfleisch) mit Paprikastreifen und Bio-Langkorn-Parboiled-Reis Blattsalat mit Bio-Tomaten und Pinienkernen mit Orangendressing^{k)}</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Gemüse Eintopf (gelbe Erbsen, Bio-Karotten, Bio-Kartoffeln, Lauch, Bio-Zwiebeln) mit Bio-Roggenvollkornbrötchen^{a1-a6)l)} Gemügesticks, Kirsch-Joghurt (Kirschen, Bio-Joghurt)^{g)},</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Milchreis^{g)} (Bio-Milchreis, Bio-Milch) mit Apfelmus Süßkartoffelsuppe (Süßkartoffeln, Bio-Kartoffeln, Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie)^{g)i)} Gemügesticks</p>
<p>Freitag</p>	<p>Paniertes Schollenfilet^{a1-a6)d)} mit Bio-Joghurt-Kräuter-Dip^{g)} und Bio-Salzkartoffeln Gurkensalat^{k)}, Bio-Banane</p>


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

Grün unterlegt: Bio-Zutaten DE-ÖKO-006

<p>KW 41 05.10.-09.10.</p>	<p style="text-align: center;">Menü 2 (ovo-lacto-vegetarisch)</p> 
<p>Montag</p>	<p>Bauernspätzle^{a1-a6)b)m)} mit Gemüsestreifen-Tomatensoße (Bio-Sellerie, Bio-Karotten, Lauch)^{j)} mit Tomatensoße (Tomate) und Reibekäse^{g)} Gemügesticks, Birne (Abate)</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Champignon geschnetzeltes (Bio-Champignons, H-Sahne)^{a1)g)} mit Paprikastreifen und Bio-Langkorn-Parboiled-Reis Blattsalat mit Bio-Tomaten und Pinienkernen mit Orangendressing^{k)}</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Gemüse Eintopf (gelbe Erbsen, Bio-Karotten, Bio-Kartoffeln, Lauch, Bio-Zwiebeln) mit Bio-Roggenvollkornbrötchen^{a1-a6)l)} Gemügesticks, Kirsch-Joghurt (Kirschen, Bio-Joghurt)^{g)}</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Milchreis^{g)} (Bio-Milch, Bio-Milchreis) mit Apfelmus Süßkartoffelsuppe (Süßkartoffeln, Bio-Kartoffeln, Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie)^{g)l)} Gemügesticks</p>
<p>Freitag</p>	<p>Karotten-Rösti (Bio-Kartoffeln, Bio-Karotten, Ei, Haferflocken)^{a1-a6)b)m)} mit Bio-Joghurt-Kräuter-Dip^{g)k)} und Bio-Salzkartoffeln Gurkensalat^{k)}, Bio-Banane</p>


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

<p>KW 42 12.10.-16.10.</p>	<p style="text-align: center;">  Menü 1 (klassisch) </p>
<p>Montag</p>	<p>Bio-Vollkornpenne^{a1-a6)b)m)} mit Ratatouille-Soße (Bio-Zwiebeln, Tomaten, Bio-Auberginen, Bio-Zucchini, Bio-Paprika) und Reibekäse^{g)} Gemüsesticks, Apfel (Santa Maria)</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Geviertelte Eier mit Gemüse-Sahnesoße (Bio-Erbesen, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, H-Sahne)^{i)g)} mit Bio-Langkorn-Parboiled-Reis und frischer Petersilie Feldsalat mit Mais und Kürbiskernen mit Limetten-Joghurt-(Bio-Joghurt) Dressing^{g)k)}</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Bohnen-Kartoffel-Eintopf (Grüne Bohnen, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln)ⁱ⁾ mit Bio-Rindfleischwürfel mit Bio-Kürbiskernbrot^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l} Bio-Rohkost-Salat (Bio-Rohkost) mit Olivenöl-Dressing^{k)}</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Fischfilet (Seelachs-und Wildlachsstreifen)^{d)} mit Gemüsestreifen (Bio-Sellerie, Bio- Zwiebeln, Bio-Karotten, H-Sahne)^{a1)g)i)} in Sahnesoße und Bio-Langkorn-Parboiled-Reis Gemüsesticks, Himbeer-Joghurt (Himbeeren, Bio-Joghurt)^{g)}</p>
<p>Freitag</p>	<p>Geflügel-Bratwurst⁸⁾ mit Bio-Mischgemüse (Bio-Erbesen, Bio-Karotten)^{a1)} und Bio-Kartoffelpüree (Bio-Milch, Bio-Kartoffeln)^{g)} Karotten-Apfelsalat, Bio-Banane</p>


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

<p>KW 42 12.10.-16.10.</p>	<p style="text-align: center;"> Menü 2 (ovo-lacto-vegetarisch)</p>
<p>Montag</p>	<p>Bio-Vollkornpenne^{a1-a6)b)m)} mit Ratatouille-Soße (Bio-Zwiebeln, Tomaten, Bio-Auberginen, Bio-Zucchini, Bio-Paprika) und Reibekäse^{g)} Gemüsesticks, Apfel (Santa Maria)</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Geviertelte Eier mit Gemüse-Sahnesoße (Bio-Erbesen, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, H-Sahne)^{g)j)} mit Bio-Langkorn-Parboiled-Reis und frischer Petersilie Feldsalat mit Mais und Kürbiskernen mit Limetten-Joghurt(Bio-Joghurt)Dressing^{g)k)}</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Bohnen-Kartoffel-Eintopf (Grüne Bohnen, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln)ⁱ⁾ mit Tofuwürfel mit Bio-Kürbiskernbrot^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Bio-Rohkost-Salat (Bio-Rohkost) mit Olivenöl-Dressing^{k)}</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Sellerieschnitzel (Bio-Sellerie, Mehl, Ei, Paniermehl)^{a1-a6)b)k)m)j)} in Zitronen-Buttersoße (Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, H-Sahne)^{a1)g)j)} und Bio-Langkorn-Parboiled-Reis Gemüsesticks, Himbeer-Joghurt (Himbeeren, Bio-Joghurt)^{g)}</p>
<p>Freitag</p>	<p>Vegetarische Bratwurst (Soja, Zwiebeln)^{a1-a6)g)j)k)m)} mit Bio-Mischgemüse (Bio-Erbesen, Bio-Karotten)^{g)} und Bio-Kartoffelpüree (Bio-Kartoffeln, Bio-Milch)^{g)} Karotten-Apfelsalat, Bio-Banane</p>


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

<p>KW 43 19.10.-23.10.</p>	<p style="text-align: center;"> Menü 1 (klassisch)</p>
<p>Montag</p>	<p>Bio-Farfalle^{a1-a6} mit Spinat-Soße (Bio-Zwiebeln, Bio-Spinat, H-Sahne)^b und Reibekäse^g Gemüsesticks, Apfel (Jonagold)</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Natur-Hähnchenschnitzel mit Champignonsoße (Bio-Zwiebeln, Bio-Sellerie, Champignon, H-Sahne)^{j)g} und frischen Kräutern sowie Bio-Langkorn-Parboiled-Reis Eisberg- und Feldsalat mit Bio-Karotten und Honig-Senf-Dressing^k</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Bio-Rindfleisch-Weißkohl-Eintopf (Bio-Rindfleisch, Bio-Weißkohl, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln, Bio-Zwiebeln)^j und Bio-Vollkornbrötchen^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l} Gemüsesticks</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Milchnudeln (Bio-Milch, Bio-Nudeln)^{a)a1-a6)b)g)m} mit Kirschsoße Grüne Erbsencremesuppe (Erbsen, Bio-Kartoffel, H-Sahne)^g mit Bio-Brotcroutons^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l} Gemüsesticks, Bio-Birne (Forelle)</p>
<p>Freitag</p>	<p>Gebratenes Seelachsfilet^{a1-a6)d} mit Kräuter-Quark (Bio-Quark, Bio-Milch)^g und Bio-Kartoffelecken^{a1-a6} Bio-Chinakohl mit Gurken und Sonnenblumenkernen und Balsamico-Vinaigrette^k</p>

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

<p>KW 43 19.10.-23.10.</p>	<p style="text-align: center;">Menü 2 (ovo-lacto-vegetarisch) </p>
<p>Montag</p>	<p>Bio-Farfalle^{a1-a6)} mit Spinat-Soße (Bio-Zwiebeln, Bio-Spinat, H-Sahne)^{a) a1) b)} und Reibekäse^{g)} Gemüsesticks, Apfel (Jonagold)</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Gemüseschnitzel (Blumenkohl, Bio-Karotten, Brokkoli, Bio-Erbesen, Ei)^{a1-a6)} mit Champignonsoße (Bio-Zwiebeln, Bio-Sellerie, H-Sahne)^{j) g)} und frischen Kräutern sowie Bio-Langkorn-Parboiled-Reis Eisberg- und Feldsalat mit Bio-Karotten und Honig-Senf-Dressing^{k)}</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Soja-Weißkohl-Eintopf (Sojawurstchen, Bio-Weißkohl, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln, Bio-Zwiebeln)^{a1-a6) j) m)} und Bio-Vollkornbrötchen^{a1) a2) a3) a4) a5) a6) l)} Gemüsesticks</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Milchnudeln (Bio-Milch, Bio-Nudeln)^{a) a1-a6) g) m)} mit Kirschsoße Grüne Erbsencremesuppe (Erbesen, Bio-Kartoffeln, H-Sahne)^{g)} mit Bio-Brotcroutons^{a1) a2) a3) a4) a5) a6) l)} Gemüsesticks, Bio-Birne (Forelle)</p>
<p>Freitag</p>	<p>Gemüsebratling (Blumenkohl, Bio-Karotten, Brokkoli, Bio-Erbesen, Ei)^{a1-a6) b)} mit Kräuter-Quark (Bio-Milch, Bio-Quark)^{g)} und Bio-Kartoffelecken^{a1)-a6)} Bio-Chinakohl mit Gurken und Sonnenblumenkernen mit Balsamico-Vinaigrette^{k)}</p>


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

<p>KW 44 26.10.-30.10.</p>	<p style="text-align: center;"> Menü 1 (klassisch)</p>
<p>Montag</p>	<p>Bio-Vollkorn-Spiralnudeln^{a1-a6)b)m} mit Basilikumsoße (Basilikum, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Tomaten)^j) und Reibekäse^{g)} Gemüsesticks, Apfel</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Bio-Salzkartoffeln mit Kräuterquark (Bio-Milch, Quark)^{g)} Gurken- und Tomatensalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Schnittlauch-Vinaigrette^{k)}</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Bio-Hühner-Gemüse Eintopf (Bio-Huhn, Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Erbsen, Lauch)ⁱ⁾) mit Bio-Vollkornbrot^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Gemüsesticks, Beeren-Joghurt (Waldbeeren, Bio-Joghurt)</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Geflügelboulette^{a1-a6)g)j)k)} mit Rahmmöhrrchen (Bio-Karotten, H-Sahne)^{g)}) und Bio-Pommes Frites Gemüsesticks, Bio-Banane</p>
<p>Freitag</p>	<p>Fischstäbchen^{a1-a6)d)k)} mit Dillsoße (Bio-Milch, Bio-Sellerie)^{a1)g)j)}) und Bio-Langkorn-Parboiled-Reis Bio-Tomaten-Salat (Bio-Tomaten) mit Sesamkörnern und Basilikum-Vinaigrette^{k)}</p>

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


Grün unterlegt: Bio-Zutaten DE-ÖKO-006

<p>KW 44 26.10.-30.10.</p>	<p style="text-align: center;"> Menü 2 (ovo-lacto-vegetarisch)</p>
<p>Montag</p>	<p>Bio-Vollkorn-Spiralnudeln^{a1-a6)m)} mit Basilikumsoße (Basilikum, Tomaten, Bio-Karotten, Bio-Sellerie)^{j)} und Reibekäse^{g)} Gemüsesticks, Apfel</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Bio-Salzkartoffeln mit Kräuterquark (Bio-Milch, Quark)^{g)} Gurken- und Tomatensalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Schnittlauch-Vinaigrette^{k)}</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Tofu-Gemüse Eintopf (Tofuwürfel, Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Erbesen, Lauch)^{j)m)} mit Bio-Vollkornbrot^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Gemüsesticks, Beeren-Joghurt (Waldbeeren, Bio-Joghurt)</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Vegetarische Boulette (Bio-Karotten, Pastinaken, Bio-Erbesen, Romanesco, Mais, Bio-Zwiebeln, Bio-Kartoffeln)^{a1-a6)b)} mit Rahmmöhrrchen (Bio-Karotten, H-Sahne)^{a1)g)} und Bio-Pommes Frites Gemüsesticks, Bio-Banane</p>
<p>Freitag</p>	<p>Gegrillte Paprikaschote mit Dillsoße (Bio-Sellerie, Bio-Milch)^{a1)g)j)} und Bio-Langkorn-Parboiled-Reis Bio-Tomaten-Salat (Bio-Tomate) mit Sesamkörnern und Basilikum-Vinaigrette^{k)}</p>

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


<p>KW 45 02.11.-06.11.</p>	<p style="text-align: center;">  Menü 1 (klassisch) </p>
<p>Montag</p>	<p>Bio-Vollkorn-Penne^{a1-a6} mit Lachs-Tomatensoße (Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Tomaten)^{d)j)} und Reibekäse^{g)} Kopfsalat mit Apfel-Dressing^{k)}</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Gekochtes Ei^{b)} mit Rahm-Spinat (Bio-Spinat, H-Sahne)^{g)} und Bio-Kartoffelpüree (Bio-Kartoffeln, Bio-Milch) Gemügesticks, Birne (Santa Maria)</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Kartoffelsuppe (Bio-Kartoffeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln)^{i)k)} mit Bio-Wiener-Würstchen (Bio-Geflügel)^{g)j)k)} und Bio-Kürbisbrot^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Gurken- und Tomatensalat mit Pinienkernen und Schnittlauch-Vinaigrette^{k)}</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Hühnerfrikassee (Huhn, Bio-Zwiebeln, Erbsen, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Milch, H-Sahne)^{a1)g)j)} mit Bio-Langkorn-Parboiled-Reis Gemügesticks, Bio-Banane</p>
<p>Freitag</p>	<p>Grießbrei (Bio-Milch, Bio-Weichweizengrieß)^{g)} mit Waldbeerensoße (Heidelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren) Pürierte rote Linsensuppe (Bio-Karotten, Linsen, Bio-Zwiebeln, H-Sahne)^{a1)g)} Gemügesticks</p>

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


<p>KW 45 02.11.-06.11.</p>	<p style="text-align: center;">Menü 2 (ovo-lacto-vegetarisch)</p> 
<p>Montag</p>	<p>Bio-Vollkorn-Penne^{a1-a6} mit Tomatensoße (Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Tomaten)^{j)} und Reibekäse^{g)} Kopfsalat mit Apfel-Dressing^{k)}</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Gekochtes Ei^{b)} mit Rahm-Spinat (Bio-Spinat, H-Sahne)^{g)} und Bio-Kartoffelpüree (Bio-Kartoffeln, Bio-Milch) Gemüsesticks, Birne (Santa Maria)</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Kartoffelsuppe (Bio-Kartoffeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln)^{j)k)} mit Soja-Würstchen^{m)} und Bio-Kürbisbrot^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Gurken- und Tomatensalat mit Pinienkernen und Schnittlauch-Vinaigrette^{k)}</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Gemüsefrikassee (Bio-Zwiebeln, Erbsen, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Milch, H-Sahne)^{a1)g)j)} mit Bio-Langkorn-Parboiled-Reis Gemüsesticks, Bio-Banane</p>
<p>Freitag</p>	<p>Grießbrei (Bio-Milch, Bio-Weichweizengrieß)^{g)} mit Waldbeerensoße (Heidelbeeren, Himbeeren) Pürierte rote Linsensuppe (Linsen, Bio-Karotten, Bio-Zwiebeln, H-Sahne)^{a1)g)j)} Gemüsesticks</p>

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

<p>KW 46 09.11.-13.11.</p>	<p style="text-align: center;"> Menü 1 (klassisch)</p>
<p>Montag</p>	<p>Bio-Penne^{a1-a6)} mit Gemüsesoße (Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Tomaten)ⁱ⁾ und Reibekäse^{g)} Gemüsesticks</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Geflügel-Bällchen^{a1-a6)k)} in Kapern-Rahmsoße (Kapern, Bio-Zwiebeln, Bio-Sellerie, Bio-Milch, H-Sahne)^{a1g)j)} mit Bio-Langkorn-Parboiled-Reis Gemüsesticks, Apfel (Granny Smith)</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Wirsingkohl-Kartoffel-Eintopf (Bio-Zwiebeln, Wirsingkohl, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln)ⁱ⁾ mit Bio-Vollkornroggenbrötchen^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Gemüsesticks, Heidelbeer-Joghurtcreme^{g)} (Heidelbeeren, Bio-Joghurt)</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Bio-Ravaioli^{a1-a6)b)m)} mit Bio-Brokkoli und Käsesoße (Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, H-Sahne, Goudakäse)^{a1)g)j)} Bio-Weißkraut-Karottensalat mit Sesam (Bio-Weißkohl, Bio-Karotten), Bio-Banane</p>
<p>Freitag</p>	<p>Paniertes Schollenfilet^{a1-a6)d)} mit Bio-Joghurt-Dip^{g)} (Bio-Joghurt) und Bio-Kartoffeln Gurkensalat^{k)}</p>

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

Grün unterlegt: Bio-Zutaten DE-ÖKO-006

<p>KW 46 09.11.-13.11.</p>	<p style="text-align: center;">Menü 2 (ovo-lacto-vegetarisch)</p> 
<p>Montag</p>	<p>Bio-Penne^{a1-a6} mit Gemüesoße (Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Tomaten)ⁱ⁾ und Reibekäse^{g)}, Gemüsesticks</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Vegetarische Sojabällchen^{a1-a6)k)m)} in Kapern-Rahmsoße (Kapern, Bio-Zwiebeln, Bio-Sellerie, Bio-Milch, H-Sahne)^{a1g)j)} mit Bio-Langkorn-Parboiled-Reis Gemüsesticks, Apfel (Granny Smith)</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Wirsingkohl-Kartoffel-Eintopf (Bio-Zwiebeln, Wirsingkohl, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln)ⁱ⁾ mit Bio-Vollkornroggenbrötchen^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Gemüsesticks, Heidelbeer-Joghurtcreme (Heidelbeeren, Bio-Joghurt)^{g)}</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Bio-Ravaioli^{a1-a6)b)m)} mit Bio-Brokkoli und Käsesoße (Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, H-Sahne, Goudakäse)^{a1)g)j)} Bio-Weißkraut-Karottensalat mit Sesam (Bio-Weißkohl, Bio-Karotten), Bio-Banane</p>
<p>Freitag</p>	<p>Sellerieschnitzel (Bio-Sellerie, Mehl, Ei, Paniermehl)^{a1-a6)b)g)k)m)} mit Bio-Joghurt-Dip^{g)} und Bio-Kartoffeln Gurkensalat^{k)}</p>

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

Grün unterlegt: Bio-Zutaten DE-ÖKO-006

<p>KW 47 16.11.-20.11.</p>	<p style="text-align: center;"> Menü 1 (klassisch)</p>
<p>Montag</p>	<p>Bio-Vollkorn-Spiralnudeln^{a1-a6} mit Tomatensoße (Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Tomaten)^j) und Reibekäse^g Gemüsesticks, Apfel (Golden Delicious)</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Eier^b) in Senfsoße (Bio-H-Milch, Bio-Sellerie)^{a1)g)j)k}) mit Bio-Salzkartoffeln Tomaten-Eisbergsalat mit Kräuterdressing^k)</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Chili con Carne mit Bio-Rinderhackfleisch (Bio-Kartoffeln, Kidneybohnen, Mais, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Tomaten)ⁱ) und Bio-Vollkornbrötchen^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l}) Gemüsesticks, Kirschquark(Quark, Sauerkirschen)^g)</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Milchreis (Bio-H-Milch, Bio-Milchreis)^g) mit Pflaumensoße Kürbiscremesuppe (Bio-Kartoffeln, Kürbis, Bio-Zwiebeln, Bio-Milch, H-Sahne)^{a)g)j}) mit Kürbiskernen Gemüsesticks, Bio-Birne (Abate)</p>
<p>Freitag</p>	<p>Gebackenes Seelachsfilet^{a1-a6)b)d)m}) mit Gurken-Joghurt-Dip (Bio-Joghurt)^g) und Bio-Langkorn-Parboiled-Reis Grüner Bohnensalat (grüne Brechbohnen, Bio-Zwiebeln)</p>

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

<p>KW 47 16.11.-20.11.</p>	<p style="text-align: center;">Menü 2 (ovo-lacto-vegetarisch)</p> 
<p>Montag</p>	<p>Bio-Vollkorn-Spiralnudeln^{a1-a6} mit Tomatensoße (Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Tomate)^j) und Reibekäse^g Gemügesticks, Apfel (Golden Delicious)</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Eier^b) in Senfsoße (Bio-H-Milch, Bio-Sellerie)^{a1)g)j)k}) mit Bio-Salzkartoffeln Tomaten-Eisbergsalat mit Kräuterdressing^k)</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Chili sin Carne mit Gemüse und Tofu (Bio-Kartoffeln, Kidneybohnen, Mais, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Tomaten)^{j)m}) und Bio-Vollkornbrötchen^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l}) Gemügesticks, Kirschquark (Quark, Sauerkirschen)^g)</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Milchreis (Bio-Milch, Bio-Milchreis)^g) mit Pflaumensoße Kürbiscremesuppe (Bio-Kartoffeln, Kürbis, Bio-Zwiebeln, Bio-Milch, H-Sahne)^{a)g)j}) mit Kürbiskernen Gemügesticks, Bio-Birne (Abate)</p>
<p>Freitag</p>	<p>Gebackene Gemüsenuggets (Bio-Karotten, Pastinaken, Bio-Erbesen, Romanesco, Mais, Bio-Zwiebeln, Broccoli)^{a1-a6)b)m}) mit Gurken-Joghurt-Dip (Bio-Joghurt)^g) und Bio-Langkorn-Parboiled-Reis Grüner Bohnensalat (grüne Brechbohnen, Bio-Zwiebeln),</p>

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