

<p>KW 48 23.11.-27.11.</p>	<p style="text-align: center;">   <b>Menü 1 (klassisch)</b> </p>
<p>Montag</p>	<p><b>Bio-Vollkorn-Spiralnudeln</b><sup>a1-a6)b)m)</sup> mit Basilikum-Käsesoße (Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, H-Sahne, Goudakäse)<sup>i)g)</sup> Gemüsesticks, Apfel (Elster)</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Falafelbällchen<sup>a1-a6)b)m)g)j)k)</sup> mit Tomaten-Kokossoße (Tomaten, Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Kokosmilch) und <b>Bio-Langkorn-Parboiled-Reis</b> Gemüsesticks</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Linseneintopf mit <b>Bio-Kartoffelwürfeln</b> und Geflügel-Wiener (Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln)<sup>j)</sup> mit Vollkornbrot<sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)</sup> Gemüsesticks, Erdbeerjoghurt (Erdbeeren, Bio-Joghurt)<sup>g)</sup></p>
<p>Donnerstag</p>	<p><b>Bio-Gabelspaghetti</b><sup>a1-a6)</sup> mit <b>Rinderhackfleisch-Tomatensoße</b> (Bio-Rindfleisch, Lauch, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Tomaten)<sup>a)j)</sup> und Reibekäse<sup>g)</sup> Weißkraut-Karotten-Salat(Weißkohl, Karotte) mit Sauerrahmdressing<sup>g)k)</sup></p>
<p>Freitag</p>	<p>Wildlachssteak gebraten<sup>d)</sup> mit <b>Bio-Kartoffeln</b> (Bio-Kartoffeln) und Remouladensoße (Gewürzgurken, Bio-Zwiebeln, Bio-Joghurt)<sup>g)</sup>, Chicorée-Salat mit Paprikawürfeln und Gemüsemais, <b>Bio Banane</b></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 48 23.11.-27.11.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Menü 2 (ovo-lacto-vegetarisch)</b> </p>
<p>Montag</p>	<p><b>Bio-Vollkorn-Spiralnudeln</b><sup>a1-a6)b)m)</sup> mit Basilikum-Käsesoße (Bio- Sellerie, Bio-Zwiebeln, H-Sahne, Goudakäse)<sup>j)g)</sup> Gemüsesticks, Apfel (Elster)</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Falafelbällchen<sup>a1-a6)b)m)g)j)k)</sup> mit Tomaten-Kokossoße (Tomaten, Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Kokosmilch) und <b>Bio-Langkorn-Parboiled-Reis</b> Gemüsesticks</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Linseneintopf mit <b>Bio-Kartoffelwürfeln</b> und Soja-Würstchen (Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln)<sup>a1-a6b)j)m)</sup> mit Vollkornbrot<sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)</sup> Gemüsesticks, Erdbeerjoghurt (Erdbeeren, Bio-Joghurt)<sup>g)</sup></p>
<p>Donnerstag</p>	<p><b>Bio-Gabelspaghetti</b><sup>a1-a6)</sup> mit Tofu-Tomatensoße (Tofu, Lauch, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Tomaten)<sup>a)j)m)</sup> und Reibekäse<sup>g)</sup> Weißkraut-Karotten-Salat(Weißkohl, Karotte) mit Sauerrahmdressing<sup>g)k)</sup></p>
<p>Freitag</p>	<p>Rote-Bete-Puffer( Rote Beete, Bio-Kartoffeln, Ei)<sup>a1-a6)b)h)k)l)</sup> mit <b>Bio-Kartoffeln</b> (Bio-Kartoffeln) und Remouladensoße (Gewürzgurken, Bio-Zwiebeln, Bio-Joghurt)<sup>g)</sup>, Chicorée -Salat mit Paprikawürfeln und Gemüsemais, <b>Bio Banane</b></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 49 30.11.-04.12.</p>	<p style="text-align: center;">   <b>Menü 1 (klassisch)</b> </p>
<p>Montag</p>	<p><b>Bauernspätzle</b><sup>a1-a6)b)m)</sup> (Bio-Eierspätzle) mit <b>Gemügestreifen-Tomatensoße</b> (Bio-Sellerie, Bio-Karotten, Lauch)<sup>j)</sup> und <b>Reibekäse</b><sup>g)</sup> Gemügesticks, Birne (Abate)</p>
<p>Dienstag</p>	<p><b>Bio-Putengeschnetzeltes</b><sup>a1)g)</sup> (Bio-Putenfleisch) mit Paprikastreifen und <b>Bio-Langkorn-Parboiled-Reis</b> Blattsalat mit Tomaten und Pinienkernen mit Orangendressing<sup>k)</sup></p>
<p>Mittwoch</p>	<p><b>Gemüse Eintopf</b> (gelbe Erbsen, Bio-Karotten, Bio-Kartoffeln, Lauch, Bio-Zwiebeln) mit <b>Bio-Roggenvollkornbrötchen</b><sup>a1-a6)l)</sup> Gemügesticks, Waldbeeren-<b>Joghurt</b> (Waldbeeren, Bio-Joghurt)<sup>g)</sup>,</p>
<p>Donnerstag</p>	<p><b>Milchreis</b><sup>g)</sup> (Bio-Milchreis, Bio-Milch) mit <b>Kirschragout</b> <b>Süßkartoffelsuppe</b> (Süßkartoffeln, Bio-Kartoffeln, Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie)<sup>g)i)</sup> Gemügesticks</p>
<p>Freitag</p>	<p><b>Paniertes Schollenfilet</b><sup>a1-a6)d)</sup> mit <b>Bio-Joghurt-Kräuter-Dip</b><sup>g)</sup> und <b>Bio-Salzkartoffeln</b> <b>Gurkensalat</b><sup>k)</sup>, <b>Bio-Banane</b></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 49 30.11.-04.12.</p>	<p style="text-align: center;"> <b>Menü 2 (ovo-lacto-vegetarisch)</b></p>
<p>Montag</p>	<p>Bauernspätzle<sup>a1-a6)b)m)</sup> mit Gemüsestreifen-Tomatensoße (Bio-Sellerie, Bio-Karotten, Lauch)<sup>j)</sup> mit Tomatensoße (Tomate) und Reibekäse<sup>g)</sup> Gemügesticks, Birne (Abate)</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Champignon geschnetzeltes (Champignons, H-Sahne)<sup>a1)g)</sup> mit Paprikastreifen und Bio-Langkorn-Parboiled-Reis Blattsalat mit Tomaten und Pinienkernen mit Orangendressing<sup>k)</sup></p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Gemüse Eintopf (gelbe Erbsen, Bio-Karotten, Bio-Kartoffeln, Lauch, Bio-Zwiebeln) mit Bio-Roggenvollkornbrötchen<sup>a1-a6)l)</sup> Gemügesticks, Waldbeeren-Joghurt (Waldbeeren, Bio-Joghurt)<sup>g)</sup></p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Milchreis<sup>g)</sup> (Bio-Milch, Bio-Milchreis) mit Kirschragout Süßkartoffelsuppe (Süßkartoffeln, Bio-Kartoffeln, Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie)<sup>g)l)</sup> Gemügesticks</p>
<p>Freitag</p>	<p>Karotten-Rösti (Bio-Kartoffeln, Bio-Karotten, Ei, Haferflocken)<sup>a1-a6)b)m)</sup> mit Bio-Joghurt-Kräuter-Dip<sup>g)k)</sup> und Bio-Salzkartoffeln Gurkensalat<sup>k)</sup>, 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

Grün unterlegt: Bio-Zutaten DE-ÖKO-006

<p>KW 50 07.12.-11.12.</p>	<p style="text-align: center;">   <b>Menü 1 (klassisch)</b> </p>
<p>Montag</p>	<p><b>Bio-Vollkornpenne</b><sup>a1-a6)b)m)</sup> mit Ratatouille-Soße (Bio-Zwiebeln, Tomaten, Bio-Auberginen, Bio-Zucchini, Bio-Paprika) und Reibekäse<sup>g)</sup> Gemüsesticks, Birne</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Geviertelte Eier mit <b>Gemüse-Sahnesoße</b> (Bio-Erbesen, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, H-Sahne)<sup>i)g)</sup> mit <b>Bio-Salzkartoffeln</b> und frischer Petersilie Blattsalat mit Mais und Kürbiskernen mit Limetten-<b>Joghurt</b>-(Bio-Joghurt) Dressing<sup>g)k)</sup></p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Bohnen-<b>Kartoffel-Eintopf</b> (Grüne Bohnen, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln)<sup>i)</sup> mit <b>Bio-Rindfleischwürfel</b> mit Kürbiskernbrot<sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)</sup> Rohkost-Salat (Rohkost) mit Olivenöl-Dressing<sup>k)</sup></p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Fischfilet (Seelachs-und Wildlachsstreifen)<sup>d)</sup> mit <b>Gemüsestreifen</b> (Bio-Sellerie, Bio- Zwiebeln, Bio-Karotten, H-Sahne)<sup>a1)g)j)</sup> in Sahnesoße und <b>Bio-Langkorn-Parboiled-Reis</b> Gemüsesticks, Himbeer-<b>Joghurt</b> (Himbeeren, Bio-Joghurt)<sup>g)</sup></p>
<p>Freitag</p>	<p>Geflügel-Bratwurst<sup>8)</sup> mit <b>Bio-Mischgemüse</b> (Bio-Erbesen, Bio-Karotten)<sup>a1)</sup> und Kartoffelpüree (Bio-Milch)<sup>g)</sup> Gemüsesticks, <b>Bio-Banane</b></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 50 07.12.-11.12.</p>	<p style="text-align: center;"> <b>Menü 2 (ovo-lacto-vegetarisch)</b></p>
<p>Montag</p>	<p><b>Bio-Vollkornpenne</b><sup>a1-a6)b)m)</sup> mit Ratatouille-Soße (Bio-Zwiebeln, Tomaten, Bio-Auberginen, Bio-Zucchini, Bio-Paprika) und Reibekäse<sup>g)</sup> Gemüsesticks, Birne</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Geviertelte Eier mit <b>Gemüse-Sahnesoße</b> (Bio-Erbesen, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, H-Sahne)<sup>g)j)</sup> mit <b>Bio-Salzkartoffel</b> und frischer Petersilie Blattsalat mit Mais und Kürbiskernen mit Limetten-<b>Joghurt</b>(Bio-Joghurt)Dressing<sup>g)k)</sup></p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Bohnen-<b>Kartoffel-Eintopf</b> (Grüne Bohnen, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln)<sup>i)</sup> mit Soja und Kürbiskernbrot<sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l</sup> Rohkost-Salat (Rohkost) mit Olivenöl-Dressing<sup>k)</sup></p>
<p>Donnerstag</p>	<p><b>Sellerieschnitzel</b> (Bio-Sellerie, Mehl, Ei, Paniermehl)<sup>a1-a6)b)k)m)j)</sup> mit Zitronen-Buttersoße (Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, H-Sahne)<sup>a1)g)j)</sup> und <b>Bio-Langkorn-Parboiled-Reis</b> Gemüsesticks, Himbeer-<b>Joghurt</b> (Himbeeren, Bio-Joghurt)<sup>g)</sup></p>
<p>Freitag</p>	<p>Vegetarische Bratwurst (Soja, Zwiebeln)<sup>a1-a6)g)j)k)m)</sup> mit <b>Bio-Mischgemüse</b> (Bio-Erbesen, Bio-Karotten)<sup>g)</sup> und Kartoffelpüree (Bio-Kartoffeln)<sup>g)</sup> Gemüsesticks, <b>Bio-Banane</b></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 51 14.12.-18.12.</p>	<p style="text-align: center;"> <b>Menü 1 (klassisch)</b></p>
<p>Montag</p>	<p><b>Bio-Farfalle</b><sup>a1-a6)</sup> mit <b>Spinat-Soße</b> (Bio-Zwiebeln, Bio-Spinat, H-Sahne)<sup>b)</sup> und Reibekäse<sup>g)</sup> Gemüsesticks, Apfel (Jonagold)</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Gebratenes Seelachsfilet<sup>a1-a6)d)</sup> mit Ketchup und Kroketten<sup>a1-a6)</sup> Tomaten-Gurkensalat und Sonnenblumenkernen und Balsamico-Vinaigrette<sup>k)</sup></p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Grießbrei (Bio-Milch, Weichweizengrieß)<sup>a)a1-a6)g)m)</sup> mit Erdbeersauce Grüne Erbsencremesuppe (Erbsen, Bio-Kartoffeln, H-Sahne)<sup>g)</sup> mit Brotcroutons<sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)</sup> Gemüsesticks</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Paniertes Hähnchen-Schnitzel mit Rahmbrokkoli(Brokkoli, H-Sahne)<sup>g)</sup> und <b>Bio-Salzkartoffeln</b> Gemüsesticks, Clementine</p>
<p>Freitag</p>	<p><b>Bio-Rindfleisch-Weißkohl-Eintopf</b> (Bio-Rindfleisch, Weißkohl, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln, Bio-Zwiebeln)<sup>j)</sup> und Vollkornbrot<sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)</sup> Paprika-Tomaten-Maissalat</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 51 14.12.-18.12.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Menü 2 (ovo-lacto-vegetarisch)</b> </p>
<p>Montag</p>	<p><b>Bio-Farfalle</b><sup>a1-a6)</sup> mit <b>Spinat-Soße</b> (Bio-Zwiebeln, Bio-Spinat, H-Sahne)<sup>a)a1)b)</sup> und Reibekäse<sup>g)</sup> Gemüsesticks, Apfel (Jonagold)</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Gemüsebratling (Blumenkohl, Bio-Karotten, Brokkoli, Bio-Erbesen, Ei)<sup>a1-a6)b)</sup> mit Ketchup und Kroketten<sup>a1)-a6)</sup> Tomaten-Gurkensalat und Sonnenblumenkernen und Balsamico-Vinaigrette<sup>k)</sup></p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Grießbrei (Bio-Milch, Weichweizengrieß)<sup>a)a1-a6)g)m)</sup> mit Erdbeersoße Grüne Erbsencremesuppe (Erbesen, Bio-Kartoffeln, H-Sahne)<sup>g)</sup> mit Brotcroutons<sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)</sup> Gemüsesticks</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Vegetarisches Schnitzel (Blumenkohl, Bio-Karotten, Brokkoli, Bio-Erbesen, Ei)<sup>a1-a6)</sup> Rahmbrokkoli(Brokkoli, H-Sahne)<sup>g)</sup> und Bio-Salzkartoffeln Gemüsesticks, Clementine</p>
<p>Freitag</p>	<p>Weißkohl-Eintopf ( Weißkohl, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln, Bio-Zwiebeln)<sup>b)j)m)</sup> und Vollkornbrot<sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)</sup> Paprika-Tomaten-Maissalat</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 52 21.12.-23.12.</p>	<p style="text-align: center;">   <b>Menü 1 (klassisch)</b> </p>
<p>Montag</p>	<p><b>Bio-Vollkorn-Spiralnudeln</b><sup>a1-a6)b)m)</sup> mit Basilikumsoße (Basilikum, <b>Bio-Karotten</b>, <b>Bio-Sellerie</b>)<sup>j)</sup> und Reibekäse<sup>g)</sup> Gemüsesticks, Apfel</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Rindfleischboulette<sup>a1-a6)g)j)k)</sup> mit Rahmmöhrrchen (<b>Bio-Karotten</b>, H-Sahne)<sup>g)</sup> und <b>Bio-Kartoffeln</b> Gemüsesticks</p>
<p>Mittwoch</p>	<p><b>Bio-Hühner-Gemüse Eintopf</b> (<b>Bio-Huhn</b>, <b>Bio-Zwiebeln</b>, <b>Bio-Karotten</b>, <b>Bio-Sellerie</b>, <b>Bio-Erbesen</b>, Lauch)<sup>i)</sup> mit <b>Bio-Vollkornbrot</b><sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)</sup> Gemüsesticks, Beeren-<b>Joghurt</b> (Waldbeeren, <b>Bio-Joghurt</b>)</p>
<p>Donnerstag</p>	
<p>Freitag</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 52 21.12.-23.12.</p>	<p style="text-align: center;"> <b>Menü 2 (ovo-lacto-vegetarisch)</b></p>
<p>Montag</p>	<p><b>Bio-Vollkorn-Spiralnudeln</b><sup>a1-a6)m)</sup> mit <b>Basilikumsoße</b> (Basilikum, <b>Bio-Karotten</b>, <b>Bio-Sellerie</b>)<sup>j)</sup> und <b>Reibekäse</b><sup>g)</sup> Gemüsesticks, Apfel</p>
<p>Dienstag</p>	<p><b>Vegetarische Boulette</b> (<b>Bio-Karotten</b>, Pastinaken, <b>Bio-Erbsen</b>, Romanesco, Mais, <b>Bio-Zwiebeln</b>, <b>Bio-Kartoffeln</b>)<sup>a1-a6)b)</sup> mit <b>Rahmmöhrrchen</b> (<b>Bio-Karotten</b>, H-Sahne)<sup>a1)g)</sup> und <b>Bio-Kartoffeln</b> Gemüsesticks</p>
<p>Mittwoch</p>	<p><b>Tofu-Gemüse Eintopf</b> (Tofuwürfel, <b>Bio-Zwiebeln</b>, <b>Bio-Karotten</b>, <b>Bio-Sellerie</b>, <b>Bio-Erbsen</b>, Lauch)<sup>j)m)</sup> mit <b>Bio-</b> <b>Vollkornbrot</b><sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)</sup> Gemüsesticks, Beeren-Joghurt (Waldbeeren, <b>Bio-Joghurt</b>)</p>
<p>Donnerstag</p>	
<p>Freitag</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