


<p>KW 40 04.10.-08.10.</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 <b>Basilikum-Käsesoße</b> (Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Bio-H-Sahne, Bio-Goudakäse)<sup>j)g)</sup> <b>Bio-Gemüesticks, Bio-Apple</b> (Elster)</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Putengeschnetzeltes<sup>a1)g)</sup> (Putenfleisch) mit <b>Bio-Paprikastreifen</b> und <b>Bio-Langkorn-Parboiled-Reis</b> Blattsalat mit Tomaten und Pinienkernen mit Orangendressing<sup>k)</sup></p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Wildlachssteak gebraten<sup>d)</sup> mit <b>Bio-Kartoffeln</b> (Bio-Kartoffeln) und Remouladensoße (Gewürzgurken, Bio-Zwiebeln, Bio-Joghurt)<sup>g)</sup> <b>Bio-Gemüesticks, Erdbeerjoghurt</b> (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, Bio-Lauch, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Bio-Tomaten)<sup>a)j)</sup> und <b>Bio-Reibekäse</b><sup>g)</sup> <b>Bio-Weißkraut-Karotten-Salat</b>(Bio-Weißkohl, Bio-Karotte) mit <b>Bio-Sauerrahmdressing</b><sup>g)k)</sup></p>
<p>Freitag</p>	<p>Linseneintopf mit <b>Bio-Kartoffelwürfeln</b> und <b>Geflügel-Wiener-Wurstchen</b> (Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln)<sup>a1-a6b)j)</sup> mit <b>Bio-Vollkornbrötchen</b><sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l</sup> <b>Bio-Gemüesticks, Bio-Birne</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 40 04.10.-08.10.</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 <b>Basilikum-Käsesoße</b> (Bio- Sellerie, Bio-Zwiebeln, Bio-H-Sahne, Bio-Goudakäse)<sup>j)g)</sup> <b>Bio-Gemüesticks, Bio-Apfel</b> (Elster)</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Champignongeschnetzeltes (Bio-Champignons, Bio-H-Sahne)<sup>a1)g)</sup> mit <b>Paprikastreifen</b> und <b>Bio-Langkorn-Parboiled-Reis</b> <b>Bio-Blattsalat</b> mit <b>Bio-Tomaten</b> und Pinienkernen mit Orangendressing<sup>k)</sup></p>
<p>Mittwoch</p>	<p><b>Rote-Bete-Puffer</b>( Rote Beete, Bio-Kartoffeln, Ei)<sup>a1-a6)b)h)k)l</sup> mit <b>Bio-Kartoffeln (Bio-Kartoffeln)</b> und <b>Remouladensoße</b> (Gewürzgurken, Bio-Zwiebeln, Bio-Joghurt)<sup>g)</sup> <b>Bio-Gemüesticks, Erdbeerjoghurt</b> (Erdbeeren, Bio-Joghurt)<sup>g)</sup></p>
<p>Donnerstag</p>	<p><b>Bio-Gabelspaghetti</b><sup>a1-a6)</sup> mit <b>Bio-Tofu-Tomatensoße</b> (Bio-Tofu, Bio-Lauch, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Bio-Tomaten)<sup>a)j)m)</sup> und <b>Bio-Reibekäse</b> <sup>g)</sup> <b>Bio-Weißkraut-Karotten-Salat</b> (Bio-Weißkraut, Bio-Karotte) mit <b>Bio-Sauerrahmdressing</b> <sup>g)k)</sup></p>
<p>Freitag</p>	<p>Linseneintopf mit <b>Bio-Kartoffelwürfeln</b> und <b>Soja-Würstchen</b> (Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln)<sup>a1-a6b)j)m)</sup> mit <b>Bio-Vollkornbrötchen</b><sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l</sup> <b>Bio-Gemüesticks, Bio-Birne</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 41 11.10.-15.10.</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>Bio-Gemüwestreifen-Tomatensoße</b> (Bio-Sellerie, Bio-Karotten, Bio-Lauch)<sup>j)</sup> und <b>Bio-Reibekäse</b><sup>g)</sup> <b>Bio-Gemüwesticks, Bio-Birne</b> (Abate)</p>
<p>Dienstag</p>	<p><b>Milchreis</b><sup>g)</sup> (Bio-Milch, Bio-Milchreis) mit <b>Apfelmus</b> <b>Süßkartoffelsuppe</b> (Bio-Süßkartoffeln, Bio-Kartoffeln, Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie)<sup>g)j)</sup> <b>Bio-Gemüwesticks</b></p>
<p>Mittwoch</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>Bio-Gurkensalat</b><sup>k)</sup>, <b>Bio-Banane</b></p>
<p>Donnerstag</p>	<p><b>Falafelbällchen</b><sup>a1-a6)b)m)g)j)k)</sup> mit <b>Tomaten-Kokossoße</b> (Bio-Tomaten, Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Kokosmilch) und <b>Bio-Langkorn-Parboiled-Reis</b> <b>Bio-Gemüwesticks</b></p>
<p>Freitag</p>	<p><b>Gemüseeintopf</b> (gelbe Erbsen, Bio-Karotten, Bio-Kartoffeln, Bio-Lauch, Bio-Zwiebeln) mit <b>Bio-Rindfleischwürfel</b> und <b>Bio-Roggenvollkornbrötchen</b><sup>a1-a6)l)</sup> <b>Bio-Gemüwesticks, Kirsch-Joghurt</b> (Kirschen, Bio-Joghurt)<sup>g)</sup></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 41 11.10.-15.10.</p>	<p style="text-align: center;"> <b>Menü 2 (ovo-lacto-vegetarisch)</b></p>
<p>Montag</p>	<p><b>Bauernspätzle</b><sup>a1-a6)b)m)</sup> <b>Bio-Gemüwestreifen-Tomatensoße</b> (Bio-Sellerie, Bio-Karotten, Bio-Lauch)<sup>j)</sup> und <b>Bio-Reibekäse</b><sup>g)</sup> <b>Bio-Gemüwesticks</b>, <b>Bio-Birne</b> (Abate)</p>
<p>Dienstag</p>	<p><b>Milchreis</b><sup>g)</sup> (Bio-Milch, Bio-Milchreis) mit <b>Apfelmus</b> <b>Süßkartoffelsuppe</b> (Bio-Süßkartoffeln, Bio-Kartoffeln, Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie)<sup>g)j)</sup> <b>Bio-Gemüwesticks</b></p>
<p>Mittwoch</p>	<p><b>Bio-Karotten-Rösti</b> (Bio-Kartoffeln, Bio-Karotten, Ei, Haferflocken)<sup>a1-a6)b)m)</sup> mit <b>Bio-Joghurt-Kräuter-Dip</b><sup>g)k)</sup> und <b>Bio-Salzkartoffeln</b> <b>Bio-Gurkensalat</b><sup>k)</sup>, <b>Bio-Banane</b></p>
<p>Donnerstag</p>	<p><b>Falafelbällchen</b><sup>a1-a6)b)m)g)j)k)</sup> mit <b>Tomaten-Kokossoße</b> (Bio-Tomaten, Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Kokosmilch) und <b>Bio-Langkorn-Parboiled-Reis</b> <b>Bio-Gemüwesticks</b></p>
<p>Freitag</p>	<p><b>Gemüseeintopf</b> (gelbe Erbsen, Bio-Karotten, Bio-Kartoffeln, Bio-Lauch, Bio-Zwiebeln) mit <b>Bio-Roggenvollkornbrötchen</b><sup>a1-a6)l)</sup> <b>Bio-Gemüwesticks</b>, <b>Kirsch-Joghurt</b> (Kirschen, Bio-Joghurt)<sup>g)</sup></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 18.10.-22.10.</p>	<p style="text-align: center;">   <b>Menü 1 (klassisch)</b> </p>
<p>Montag</p>	<p>Bio-Vollkornpenne<sup>a1-a6)b)m)</sup> mit Ratatouille-Soße (Bio-Zwiebeln, Bio-Tomaten, Bio-Auberginen, Bio-Zucchini, Bio-Paprika) und Bio-Reibekäse<sup>g)</sup> Bio-Gemüesticks, Bio-Apfel (Santa Maria)</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Geviertelte Eier mit Gemüse-Sahnesoße (Bio-Erbesen, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-H-Sahne)<sup>i)g)</sup> mit Bio-Langkorn-Parboiled-Reis und frischer Petersilie Blattsalat mit Mais und Kürbiskernen mit Limetten-Joghurt-(Bio-Joghurt) Dressing<sup>g)k)</sup></p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Geflügel-Bratwurst<sup>8)</sup> mit Bio-Mischgemüse (Bio-Erbesen, Bio-Karotten)<sup>a1)</sup> und Bio-Kartoffelpüree (Bio-Milch, Bio-Kartoffeln)<sup>g)</sup> Karotten-Apfelsalat</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Fischfilet (Seelachs-und Wildlachsstreifen)<sup>d)</sup> mit Gemüsestreifen (Bio-Sellerie, Bio- Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-H-Sahne)<sup>a1)g)i)</sup> in Sahnesoße und Bio-Langkorn-Parboiled-Reis Bio-Gemüesticks, Himbeer-Joghurt (Himbeeren, Bio-Joghurt)<sup>g)</sup></p>
<p>Freitag</p>	<p>Bohnen-Kartoffel-Eintopf (Bio-Grüne Bohnen, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln)<sup>j)</sup> mit Bio-Rindfleischwürfel mit Kürbiskernbrot<sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l</sup> Bio-Gemüesticks, 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 18.10.-22.10.</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 <b>Ratatouille-Soße</b> (Bio-Zwiebeln, Bio-Tomaten, Bio-Auberginen, Bio-Zucchini, Bio-Paprika) und <b>Bio-Reibekäse</b><sup>g)</sup> <b>Bio-Gemügesticks, Bio-Apfel</b> (Santa Maria)</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Geviertelte Eier mit <b>Gemüse-Sahnesoße</b> (Bio-Erbesen, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-H-Sahne)<sup>g)i)</sup> mit <b>Bio-Langkorn-Parboiled-Reis</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>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 <b>Bio-Kartoffelpüree</b> (Bio-Kartoffeln, Bio-Milch)<sup>g)</sup> <b>Karotten-Apfelsalat</b></p>
<p>Donnerstag</p>	<p><b>Sellerieschnitzel</b> (Bio-Sellerie, Mehl, Ei, Paniermehl)<sup>a1-a6)b)k)m)j)</sup> in Zitronen-Buttersoße (Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Bio-H-Sahne)<sup>a1)g)i)</sup> und <b>Bio-Langkorn-Parboiled-Reis</b> <b>Bio-Gemügesticks, Himbeer-Joghurt</b> (Himbeeren, Bio-Joghurt)<sup>g)</sup></p>
<p>Freitag</p>	<p><b>Bohnen-Kartoffel-Eintopf</b> (Bio-Grüne Bohnen, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln)<sup>j)</sup> mit <b>Bio-Tofu-Würfel</b><sup>m)</sup> mit Kürbiskernbrot<sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l</sup> <b>Bio-Gemügesticks, 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

Grün unterlegt: Bio-Zutaten DE-ÖKO-006

<p>KW 43 25.10.-29.10.</p>	<p style="text-align: center;"> <b>Menü 1 (klassisch)</b></p>
<p>Montag</p>	<p>Bio-Farfalle<sup>a1-a6)</sup> mit Spinat-Soße (Bio-Zwiebeln, Bio-Spinat, Bio-H-Sahne)<sup>b)</sup> und Bio-Reibekäse<sup>g)</sup> Bio-Gemüsesticks, Bio-Apfel (Jonagold)</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Natur-Hähnchenschnitzel mit Champignonsoße (Bio-Zwiebeln, Bio-Sellerie, Bio-Champignon, Bio-H-Sahne)<sup>i)g)</sup> und frischen Kräutern sowie Bio-Langkorn-Parboiled-Reis Eisberg- und Feldsalat mit Bio-Karotten und Honig-Senf-Dressing<sup>k)</sup></p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Gebratenes Seelachsfilet<sup>a1-a6)d)</sup> mit Kräuter-Quark (Bio-Quark, Bio-Milch)<sup>g)</sup> und Bio-Kartoffelecken<sup>a1-a6)</sup> Bio-Eisbergsalat mit Bio-Gurken und Sonnenblumenkernen und Balsamico-Vinaigrette<sup>k)</sup></p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Milchnudeln (Bio-Milch, Bio-Nudeln)<sup>a)a1-a6)b)g)m)</sup> mit Kirschsoße Grüne Erbsencremesuppe (Bio-Erbsen, Bio-Kartoffel, Bio-H-Sahne)<sup>g)</sup> mit Bio-Brotcroutons<sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)</sup> Bio-Gemüsesticks, Bio-Birne (Forelle)</p>
<p>Freitag</p>	<p>Rindfleisch-Weißkohl-Eintopf (Bio-Rindfleisch, Bio-Weißkohl, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln, Bio-Zwiebeln)<sup>a1-a6b)j)m)</sup> und Bio-Vollkornbrötchen<sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)</sup> Bio-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) 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 43 25.10.-29.10.</p>	<p style="text-align: center;"> <b>Menü 2 (ovo-lacto-vegetarisch)</b></p>
<p>Montag</p>	<p><b>Bio-Farfalle<sup>a1-a6)</sup> mit Spinat-Soße</b> (Bio-Zwiebeln, Bio-Spinat, Bio-H-Sahne)<sup>b)</sup> und <b>Bio-Reibekäse<sup>g)</sup></b> <b>Bio-Gemügesticks, Bio-Apfel</b> (Jonagold)</p>
<p>Dienstag</p>	<p><b>Gemüseschnitzel</b> (Blumenkohl, Bio-Karotten, Brokkoli, Bio-Erbesen, Ei)<sup>a1-a6)</sup> mit <b>Champignonsoße</b> (Bio-Champignon, Bio-Zwiebeln, Bio-Sellerie, Bio-H-Sahne)<sup>j)g)</sup> und frischen Kräutern sowie <b>Bio-Langkorn-Parboiled-Reis</b> <b>Bio-Eisberg- und Feldsalat mit Bio-Karotten</b> und Honig-Senf-Dressing<sup>k)</sup></p>
<p>Mittwoch</p>	<p><b>Gemüsebratling</b> (Blumenkohl, Bio-Karotten, Brokkoli, Bio-Erbesen, Ei)<sup>a1-a6)b)</sup> mit <b>Kräuter-Quark</b> (Bio-Milch, Bio-Quark)<sup>g)</sup> und <b>Bio-Kartoffelecken</b><sup>a1)-a6)</sup> <b>Bio-Eisbergsalat mit Bio-Gurken</b> und Sonnenblumenkernen mit Balsamico-Vinaigrette<sup>k)</sup></p>
<p>Donnerstag</p>	<p><b>Milchnudeln</b> (Bio-Milch, Bio-Nudeln)<sup>a)a1-a6)g)m)</sup> mit <b>Kirschsoße</b> <b>Grüne Erbsencremesuppe</b> (Bio-Erbesen, Bio-Kartoffeln, Bio-H-Sahne)<sup>g)</sup> mit <b>Bio-Brotcroutons</b><sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)</sup> <b>Bio-Gemügesticks, Bio-Birne</b> (Forelle)</p>
<p>Freitag</p>	<p><b>Soja-Weißkohl-Eintopf</b> (Sojawurstchen, Bio-Weißkohl, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln, Bio-Zwiebeln)<sup>a1-a6b)j)m)</sup> und <b>Bio-Vollkornbrötchen</b><sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)</sup> <b>Bio-Gemügesticks</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

Grün unterlegt: Bio-Zutaten DE-ÖKO-006