


<p>KW 44 01.11.-05.11.</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 <b>Basilikumsoße</b> (Basilikum, <b>Bio-Karotten</b>, <b>Bio-Sellerie</b>, <b>Bio-Tomaten</b>)<sup>j)</sup> und <b>Bio-Reibekäse</b><sup>g)</sup> <b>Bio-Gemüesticks, Bio-Apfel</b></p>
<p>Dienstag</p>	<p><b>Geflügelboulette</b><sup>a1-a6)g)j)k)</sup> mit <b>Bio-Rahm-Möhrrchen</b> (<b>Bio-Karotten</b>, <b>Bio-H-Sahne</b>)<sup>g)</sup> und <b>Bio-Salzkartoffeln</b> <b>Bio-Gemüesticks</b></p>
<p>Mittwoch</p>	<p><b>Hühner-Gemüse Eintopf</b> (Huhn, <b>Bio-Zwiebeln</b>, <b>Bio-Karotten</b>, <b>Bio-Sellerie</b>, <b>Bio-Erbesen</b>, <b>Bio-Lauch</b>)<sup>j)</sup> mit <b>Kümbiskernbrot</b><sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)</sup> <b>Bio-Gemüesticks, Beeren-Joghurt</b> (Waldbeeren, <b>Bio-Joghurt</b>)</p>
<p>Donnerstag</p>	<p><b>Seelachsfilet</b><sup>a1-a6)d)k)</sup> mit <b>Dillsoße</b> (<b>Bio-Milch</b>, <b>Bio-Sellerie</b>)<sup>a1)g)j)</sup> und <b>Bio-Langkorn-Parboiled-Reis</b> <b>Eisberg-Tomaten-Salat</b> mit <b>Pinienkerne</b> und <b>Basilikum-Vinaigrette</b><sup>k)</sup></p>
<p>Freitag</p>	<p><b>Bio-Salzkartoffeln</b> mit <b>Kräuterquark</b> (<b>Bio-Milch</b>, <b>Bio-Quark</b>)<sup>g)</sup> <b>Bio-Gurken-</b> und <b>Tomatensalat</b> mit gerösteten <b>Sonnenblumenkernen</b> und <b>Schnittlauch-Vinaigrette</b><sup>k)</sup>, <b>Clementine</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 44 01.11.-05.11.</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 <b>Basilikumsoße</b> (Basilikum, <b>Bio-Karotten</b>, <b>Bio-Sellerie</b>, <b>Bio-Tomaten</b>)<sup>j)</sup> und <b>Bio-Reibekäse</b><sup>g)</sup> <b>Bio-Gemügesticks</b>, <b>Bio-Apfel</b></p>
<p>Dienstag</p>	<p><b>Vegetarische Boulette</b> (Karotten, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais, Zwiebeln, Kartoffeln)<sup>a1-a6)b)</sup> mit <b>Bio-Rahm-Möhrrchen</b> (<b>Bio-Karotten</b>, <b>Bio-H-Sahne</b>)<sup>a1)g)</sup> und <b>Bio-Salzkartoffeln</b> <b>Bio-Gemügesticks</b></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>, <b>Bio-Lauch</b>)<sup>j)m)</sup> mit <b>Kümbiskernbrot</b><sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)</sup> <b>Bio-Gemügesticks</b>, <b>Beeren-Joghurt</b> (Waldbeeren, <b>Bio-Joghurt</b>)</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Gegrillte <b>Paprikaschote</b> mit <b>Dillsoße</b> (<b>Bio-Sellerie</b>, <b>Bio-Milch</b>)<sup>a1)g)ii)</sup> und <b>Bio-Langkorn-Parboiled-Reis</b> <b>Eisberg-Tomaten-Salat</b> mit <b>Pinienkerne</b> und <b>Basilikum-Vinaigrette</b><sup>k)</sup></p>
<p>Freitag</p>	<p><b>Bio-Salzkartoffeln</b> mit <b>Kräuterquark</b> (<b>Bio-Milch</b>, <b>Bio-Quark</b>)<sup>g)</sup> <b>Bio-Gurken-</b> und <b>Tomatensalat</b> mit gerösteten <b>Sonnenblumenkernen</b> und <b>Schnittlauch-Vinaigrette</b><sup>k)</sup>, <b>Clementine</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 45 08.11.-12.11.</p>	<p style="text-align: center;"> <b>Menü 1 (klassisch)</b></p>
<p>Montag</p>	<p><b>Bio-Vollkorn-Penne</b><sup>a1-a6</sup> mit Lachs-Tomatensoße (Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Tomaten)<sup>d)j)</sup> und Reibekäse<sup>g)</sup> Kopfsalat mit Apfel-Dressing<sup>k)</sup></p>
<p>Dienstag</p>	<p>Gekochtes Ei<sup>b)</sup> mit Rahm-<b>Spinat</b> (Bio-Spinat, H-Sahne)<sup>g)</sup> und <b>Bio-Kartoffelpüree</b> (Bio-Kartoffeln, Bio-Milch) Gemügesticks, Birne (Santa Maria)</p>
<p>Mittwoch</p>	<p><b>Kartoffelsuppe</b> (Bio-Kartoffeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln)<sup>i)k)</sup> mit <b>Bio-Wiener-Würstchen</b> (Bio-Geflügel)<sup>g)j)k)</sup> und <b>Bio-Kürbisbrot</b><sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)</sup> Gurken- und Tomatensalat mit Pinienkernen und Schnittlauch-Vinaigrette<sup>k)</sup></p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Hühnerfrikassee (Huhn, Bio-Zwiebeln, Erbsen, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Milch, H-Sahne)<sup>a1)g)j)</sup> mit <b>Bio-Langkorn-Parboiled-Reis</b> Gemügesticks, <b>Bio-Banane</b></p>
<p>Freitag</p>	<p><b>Grießbrei</b> (Bio-Milch, Bio-Weichweizengrieß)<sup>g)</sup> mit Waldbeerensoße (Heidelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren) Pürierte rote Linsensuppe (Bio-Karotten, Linsen, Bio-Zwiebeln, H-Sahne)<sup>a1)g)</sup> 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 08.11.-12.11.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Menü 2 (ovo-lacto-vegetarisch)</b></p> 
<p>Montag</p>	<p><b>Bio-Vollkorn-Penne</b><sup>a1-a6</sup> mit Tomatensoße (Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Tomaten)<sup>j)</sup> und Reibekäse<sup>g)</sup> Kopfsalat mit Apfel-Dressing<sup>k)</sup></p>
<p>Dienstag</p>	<p>Gekochtes Ei<sup>b)</sup> mit Rahm-<b>Spinat</b> (Bio-Spinat, H-Sahne)<sup>g)</sup> und <b>Bio-Kartoffelpüree</b> (Bio-Kartoffeln, Bio-Milch) Gemüsesticks, Birne (Santa Maria)</p>
<p>Mittwoch</p>	<p><b>Kartoffelsuppe</b> (Bio-Kartoffeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln)<sup>j)k)</sup> mit Soja-Würstchen<sup>m)</sup> und <b>Bio-Kürbisbrot</b><sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)</sup> Gurken- und Tomatensalat mit Pinienkernen und Schnittlauch-Vinaigrette<sup>k)</sup></p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Gemüsefrikassee (Bio-Zwiebeln, Erbsen, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Milch, H-Sahne)<sup>a1)g)j)</sup> mit <b>Bio-Langkorn-Parboiled-Reis</b> Gemüsesticks, <b>Bio-Banane</b></p>
<p>Freitag</p>	<p>Grießbrei (Bio-Milch, Bio-Weichweizengrieß)<sup>g)</sup> mit Waldbeerensoße (Heidelbeeren, Himbeeren) Pürierte rote Linsensuppe (Linsen, Bio-Karotten, Bio-Zwiebeln, H-Sahne)<sup>a1)g)j)</sup> 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

Grün unterlegt: Bio-Zutaten DE-ÖKO-006

<p>KW 46 15.11.-19.11.</p>	<p style="text-align: center;"> <b>Menü 1 (klassisch)</b></p>
<p>Montag</p>	<p><b>Bio-Penne<sup>a1-a6)</sup> mit Gemüsesoße (Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Tomaten)<sup>i)</sup> und Reibekäse<sup>g)</sup></b> Gemüsesticks</p>
<p>Dienstag</p>	<p><b>Geflügel-Bällchen<sup>a1-a6)k)</sup> in Kapern-Rahmsoße (Kapern, Bio-Zwiebeln, Bio-Sellerie, Bio-Milch, H-Sahne)<sup>a1g)j)</sup> mit Bio-Langkorn-Parboiled-Reis</b> Gemüsesticks, Apfel (Granny Smith)</p>
<p>Mittwoch</p>	<p><b>Wirsingkohl-Kartoffel-Eintopf (Bio-Zwiebeln, Wirsingkohl, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln)<sup>i)</sup> mit Bio-Vollkornroggenbrötchen<sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)</sup></b> Gemüsesticks, Heidelbeer-Joghurtcreme<sup>g)</sup> (Heidelbeeren, Bio-Joghurt)</p>
<p>Donnerstag</p>	<p><b>Bio-Ravaioli<sup>a1-a6)b)m)</sup> mit Bio-Brokkoli und Käsesoße (Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, H-Sahne, Goudakäse)<sup>a1)g)j)</sup></b> <b>Bio-Weißkraut-Karottensalat mit Sesam (Bio-Weißkohl, Bio-Karotten), Bio-Banane</b></p>
<p>Freitag</p>	<p><b>Paniertes Schollenfilet<sup>a1-a6)d)</sup> mit Bio-Joghurt-Dip<sup>g)</sup> (Bio-Joghurt) und Bio-Kartoffeln</b> Gurkensalat<sup>k)</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 46 15.11.-19.11.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Menü 2 (ovo-lacto-vegetarisch)</b></p> 
<p>Montag</p>	<p><b>Bio-Penne</b><sup>a1-a6</sup> mit <b>Gemüesoße</b> (Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Tomaten)<sup>i)</sup> und <b>Reibekäse</b><sup>g)</sup>, Gemüsesticks</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Vegetarische Sojabällchen<sup>a1-a6)k)m)</sup> in Kapern-Rahmsoße (Kapern, Bio-Zwiebeln, Bio-Sellerie, Bio-Milch, H-Sahne)<sup>a1g)j)</sup> mit <b>Bio-Langkorn-Parboiled-Reis</b> Gemüsesticks, Apfel (Granny Smith)</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Wirsingkohl-<b>Kartoffel-Eintopf</b> (Bio-Zwiebeln, Wirsingkohl, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln)<sup>i)</sup> mit Bio-Vollkornroggenbrötchen<sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)</sup> Gemüsesticks, Heidelbeer-<b>Joghurtcreme</b> (Heidelbeeren, Bio-Joghurt)<sup>g)</sup></p>
<p>Donnerstag</p>	<p><b>Bio-Ravaioli</b><sup>a1-a6)b)m)</sup> mit <b>Bio-Brokkoli</b> und <b>Käsesoße</b> ( Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, H-Sahne, Goudakäse)<sup>a1)g)j)</sup> <b>Bio-Weißkraut-Karottensalat</b> mit Sesam (Bio-Weißkohl, Bio-Karotten), <b>Bio-Banane</b></p>
<p>Freitag</p>	<p>Sellerieschnitzel (Bio-Sellerie, Mehl, Ei, Paniermehl)<sup>a1-a6)b)g)k)m)</sup> mit <b>Bio-Joghurt-Dip</b><sup>g)</sup> und <b>Bio-Kartoffeln</b> Gurkensalat<sup>k)</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) 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 22.11.-26.11.</p>	<p style="text-align: center;"> <b>Menü 1 (klassisch)</b></p>
<p>Montag</p>	<p><b>Bio-Vollkorn-Spiralnudeln</b><sup>a1-a6</sup> mit Tomatensoße (Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Tomaten)<sup>j</sup>) und Reibekäse<sup>g</sup> Gemügesticks, Apfel (Golden Delicious)</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Eier<sup>b</sup>) in Senfsoße (Bio-H-Milch, Bio-Sellerie)<sup>a1)g)j)k</sup>) mit <b>Bio-Salzkartoffeln</b> Tomaten-Eisbergsalat mit Kräuterdressing<sup>k</sup>)</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Chili con Carne mit <b>Bio-Rinderhackfleisch</b> (Bio-Kartoffeln, Kidneybohnen, Bio-Mais, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Tomaten)<sup>i</sup>) und <b>Bio-Vollkornbrötchen</b><sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l</sup>) Gemügesticks, Kirschquark(Quark, Sauerkirschen)<sup>g</sup>)</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Milchreis (Bio-H-Milch, Bio-Milchreis)<sup>g</sup>) mit Pflaumensoße Kürbiscremesuppe (Bio-Kartoffeln, Kürbis, Bio-Zwiebeln, Bio-Milch, H-Sahne)<sup>a)g)j</sup>) mit Kürbiskernen Gemügesticks, <b>Bio-Birne</b> (Abate)</p>
<p>Freitag</p>	<p>Gebackenes Seelachsfilet<sup>a1-a6)b)d)m</sup>) mit Gurken-Joghurt-Dip (Bio-Joghurt)<sup>g</sup>) und <b>Bio-Langkorn-Parboiled-Reis</b> 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) 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 47 22.11.-26.11.</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</sup> mit Tomatensoße (Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Tomate)<sup>j</sup>) und Reibekäse<sup>g</sup> Gemügesticks, Apfel (Golden Delicious)</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Eier<sup>b</sup>) in Senfsoße (Bio-H-Milch, Bio-Sellerie)<sup>a1)g)j)k</sup>) mit <b>Bio-Salzkartoffeln</b> Tomaten-Eisbergsalat mit Kräuterdressing<sup>k</sup>)</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Chili sin Carne mit Gemüse und Tofu (Bio-Kartoffeln, Kidneybohnen, Bio-Mais, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Tomaten)<sup>j)m</sup>) und <b>Bio-Vollkornbrötchen</b><sup>a1)a2)a3)a4)a5)a6)l</sup>) Gemügesticks, Kirschquark (Quark, Sauerkirschen)<sup>g</sup>)</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Milchreis (Bio-Milch, Bio-Milchreis)<sup>g</sup>) mit Pflaumensoße Kürbiscremesuppe (Bio-Kartoffeln, Kürbis, Bio-Zwiebeln, Bio-Milch, H-Sahne)<sup>a)g)j</sup>) mit Kürbiskernen Gemügesticks, <b>Bio-Birne</b> (Abate)</p>
<p>Freitag</p>	<p>Gebackene Gemüsenuggets (Bio-Karotten, Pastinaken, Bio-Erbesen, Romanesco, Mais, Bio-Zwiebeln, Broccoli)<sup>a1-a6)b)m</sup>) mit Gurken-Joghurt-Dip (Bio-Joghurt)<sup>g</sup>) und <b>Bio-Langkorn-Parboiled-Reis</b> 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 48 29.11.-03.12.</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 <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>Linseneintopf mit <b>Bio-Kartoffelwürfeln</b> und Geflügel-Wiener-Wurstchen (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>
<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>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>

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 29.11.-03.12.</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)b)m</sup> mit <b>Basilikum-Käsesoße</b> (Bio- Sellerie, Bio-Zwiebeln, Bio-H-Sahne, Bio-Goudakäse)<sup>j)g)</sup> <b>Bio-Gemügesticks, Bio-Apfel</b> (Elster)</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Champignon<span>gesch</span>netzeltes (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>Linseneintopf mit <b>Bio-Kartoffelwürfeln</b> und <b>Soja-Wurstchen</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-Gemügesticks, Bio-Birne</b></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><b>Rote-Bete-Puffer</b>( Rote Beete, <b>Bio-Kartoffeln</b>, Ei)<sup>a1-a6)b)h)k)l</sup> mit <b>Bio-Kartoffeln</b> (Bio-Kartoffeln) und <b>Remouladensoße</b> (Gewürzgurken, <b>Bio-Zwiebeln</b>, <b>Bio-Joghurt</b>)<sup>g)</sup> <b>Bio-Gemügesticks, Erdbeerjoghurt</b> (Erdbeeren, <b>Bio-Joghurt</b>)<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) 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