


<p>KW 01 03.01.-07.01.</p>	<p style="text-align: center;"> Menü 1 (klassisch)</p>
<p>Montag</p>	<p>Bio- Penne^{a1-a6)} mit Tomatensoße (Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Tomaten)ⁱ⁾ und Bio-Reibekäse^{g)} Bio-Gemügesticks, Bio-Apfel</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Bio-Rinder-Gemüse-Gulasch (Bio-Rindfleisch, Bio-Paprika, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Bio-Tomaten)^{a1)j)} und Bio-Langkorn-Parboiled-Reis, Blattsalat mit Tomaten und Kürbiskernen mit Orangendressing^{k)}</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Gemüse Eintopf mit Hühnerfleisch (Bio-Pastinaken, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Lauch, Bio-Zwiebeln, Bio-Nudeln) und Vollkornbrot^{a1-a6)l)} Bio-Gemügesticks, Kirsch-Joghurt (Kirschen, Bio-Joghurt)^{g)}</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Gebratenes Wildlachssteak (Fisch)^{a1-a6)d)} mit Remouladensoße (Gurken, Bio-Zwiebeln, Bio-Joghurt)^{g)} und Bio-Salzkartoffeln Bio-Gurkensalat^{k)}, Birne</p>
<p>Freitag</p>	<p>Bio-Milchreis (Bio-Milchreis, Bio-Milch)^{g)} mit Apfelmus Pürierte Kartoffelsuppe (Bio-Kartoffeln, Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie)^{j)k)} Bio-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) 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 01 03.01.-07.01.</p>	<p style="text-align: center;">Menü 2 (ovo-lacto-vegetarisch)</p> 
<p>Montag</p>	<p>Bio- Penne^{a1-a6)} mit Tomatensoße (Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Tomaten)ⁱ⁾ und Bio-Reibekäse^{g)} Bio-Gemügesticks, Bio-Apfel</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Gemüse-Gulasch (Bio-Paprika, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Bio-Tomaten)^{a1)j)} mit Tofu-Soja-Würfel^{m)} und Bio-Langkorn-Parboiled-Reis, Blattsalat mit Tomaten und Kürbiskernen mit Orangendressing^{k)}</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Gemüse Eintopf (Bio-Pastinaken, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Lauch, Bio-Zwiebeln, Bio-Nudeln) mit Vollkornbrot^{a1-a6)l)} Bio-Gemügesticks, Kirsch-Joghurt (Kirschen, Bio-Joghurt)^{g)}</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Karotten-Erbesen-Rösti (Bio-Erbesen, Bio-Karotten, Bio-Quark, Ei, Bio-Haferflocken)^{a1-a6)b)m)} mit Remouladensoße (Gurken, Bio-Zwiebeln, Bio-Joghurt)^{g)} und Bio-Salzkartoffeln Bio-Gurkensalat^{k)}, Birne</p>
<p>Freitag</p>	<p>Bio-Milchreis (Bio-Milchreis, Bio-Milch)^{g)} mit Apfelmus Pürierte Kartoffelsuppe (Bio-Kartoffeln, Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie)^{j)k)} Bio-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

Grün unterlegt: Bio-Zutaten DE-ÖKO-006

<p>KW 02 10.01.-14.01.</p>	<p style="text-align: center;">  Menü 1 (klassisch) </p>
<p>Montag</p>	<p>Bio-Vollkornpenne^{a1-a6)b)m} mit Bio-Gemüse-Sahne-Soße (Bio-Zwiebeln, Bio-Tomaten, Bio-Auberginen, Bio-Zucchini, Bio-Paprika, Bio-Karotte) und Bio-Reibekäse^{g)} Bio-Gemügesticks, Birne</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Eier-Gemüse-Frikassee (Bio-Brokkoli, Bio-Karotten, Bio-Zucchini, Bio-H-Sahne)^{i)g)} mit Bio-Langkorn-Parboiled-Reis Bio-Rote Linsensalat mit (Bio-Gurke, Bio-Paprika, Bio-Tomate) und Bio-Sonnenblumenkernen sowie Balsamico-Vinaigrette^{k)}</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Bio-Bohnen-Kartoffel-Eintopf (Bio-Grüne Bohnen, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln)^{j)} mit Bio-Rindfleischwürfeln und Bio-Kürbiskernbrot^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l} Bio-Rohkostsalat / Bio-Gemügesticks</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Fischragout (Seelachsstreifen)^{d)} mit Bio-Gemügestreifen (Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Erbesen, Bio-Milch)^{a1)g)i)} und Bio-Langkorn-Parboiled-Reis Bio-Gemügesticks, Himbeer-Joghurt (Himbeeren, Bio-Joghurt)^{g)}</p>
<p>Freitag</p>	<p>Geflügel-Bratwurst⁸⁾ mit Bio-Mischgemüse (Bio-Erbesen, Bio-Karotten) und Bio-Kartoffelpüree (Bio-Milch, Bio-Kartoffeln)^{g)} Bio-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) 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 02 10.01.-14.01.</p>	<p style="text-align: center;"> Menü 2 (ovo-lacto-vegetarisch)</p>
<p>Montag</p>	<p>Bio-Vollkornpenne^{a1-a6)b)m} mit Bio-Gemüse-Sahne-Soße (Bio-Zwiebeln, Bio-Tomaten, Bio-Auberginen, Bio-Zucchini, Bio-Paprika, Bio-Karotte) und Bio-Reibekäse^{g)} Bio-Gemügesticks, Birne</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Eier-Gemüse-Frikassee (Bio-Brokkoli, Bio-Karotten, Bio-Zucchini, Bio-H-Sahne)^{i)g)} mit Bio-Langkorn-Parboiled-Reis Bio-Rote Linsensalat mit (Bio-Gurke, Bio-Paprika, Bio-Tomate) und Bio-Sonnenblumenkernen sowie Balsamico-Vinaigrette^{k)}</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Bio-Bohnen-Kartoffel-Eintopf (Bio-Grüne Bohnen, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln)^{j)} mit Tofu-Würfel^{m)} und Bio-Kürbiskernbrot^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l} Bio-Rohkostsalat / Bio-Gemügesticks</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Bio-Quinoa-Bratlinge mit Bio-Gemügestreifen (Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Erbesen, Bio-Milch)^{a1)-a6)g)} und Bio-Langkorn-Parboiled-Reis Bio-Gemügesticks, 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) und Bio-Kartoffelpüree (Bio-Kartoffeln, Bio-Milch)^{g)} Bio-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) 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 03 17.01.-21.01.</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, Bio-H-Sahne)^{a)a1)g)} und Bio-Reibekäse^{g)}, Bio-Rohkostsalat Bio-Gemügesticks, Apfel</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bio-Champignon-Soße (Bio-Zwiebeln, Bio-Sellerie, Bio-Champignon, Bio-H-Sahne)^{j)g)} und frischen Kräutern sowie Bio-Langkorn-Parboiled-Reis Coleslaw-Salat (Bio-Weißkohl, Bio-Möhren, Sauerrahm, Honig)^{g)}</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Kohlrabi-Kartoffel-Eintopf (Bio-Rindfleisch, Bio-Kohlrabi, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln, Bio-Zwiebeln)^{j)} mit Bio-Rindfleischwürfel und Bio-Vollkornbrötchen^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Bio-Gemügesticks, Bio-Banane</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Gebratenes Seelachsfilet^{a1-a6)d)} mit Bio-Rahmkartoffeln (Bio-Kartoffeln, Bio-Lauch, Bio-Paprika, Bio-Milch)^{a1-a6)g)} Bio-Tomaten-Salat (Bio-Tomaten) und Balsamico-Vinaigrette^{k)}</p>
<p>Freitag</p>	<p>Bio-Goldhirsebrei (Bio-Milch, Bio-Hirse)^{g)} mit Kirschsoße Grüne Erbsencremesuppe (Bio-Erbsen, Bio-Kartoffel, Bio-H-Sahne)^{g)} Bio-Gemügesticks /Bio-Rohkostsalat</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 03 17.01.-21.01.</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, Bio-H-Sahne)^{a)a1)b)} und Bio-Reibekäse^{g)}, Bio-Rohkostsalat Bio-Gemügesticks, Apfel</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Panierter Hirtenkäse mit Champignon-Soße (Bio-Zwiebeln, Bio-Champignon, Bio-Sellerie, Bio-H-Sahne)^{j)g)} und frischen Kräutern sowie Bio-Langkorn-Parboiled-Reis Coleslaw-Salat (Bio-Weißkohl, Bio-Möhren, Sauerrahm, Honig)^{g)}</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Kohlrabi-Kartoffel-Eintopf (Bio-Rindfleisch, Bio-Kohlrabi, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln, Bio-Zwiebeln)^{j)} mit Tofu^{m)} und Bio-Vollkornbrötchen^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l} Bio-Gemügesticks, Bio-Banane</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Paprika-Karotten-Rösti (Bio-Karotten, Bio-Kartoffeln, Bio-Paprika, Bio-Erbesen, Bio-Zwiebeln Ei)^{a1-a6)b)} mit Bio-Rahmkartoffeln (Bio-Kartoffeln, Bio-Lauch, Bio-Paprika, Bio-H-Sahne)^{a1-a6)g)} Bio-Tomaten-Salat (Bio-Tomaten) und Balsamico-Vinaigrette^{k)}</p>
<p>Freitag</p>	<p>Bio-Goldhirsebrei (Bio-Milch, Bio-Hirse)^{g)} mit Kirschsoße Grüne Erbsencremesuppe (Bio-Erbesen, Bio-Kartoffel, Bio-H-Sahne)^{g)} Bio-Gemügesticks /Bio-Rohkostsalat</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 04 24.01.-28.01.</p>	<p style="text-align: center;">  Menü 1 (klassisch) </p>
<p>Montag</p>	<p>Bio-Vollkorn-Spiralnudeln^{a1-a6)b)} mit Basilikum-Tomatensoße (Bio-Zwiebeln, Bio-Basilikum, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Tomaten)^{j)} und Bio-Reibekäse^{g)} Bio-Gemüesticks, Bio-Apfel</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Fischstäbchen^{a1-a6)d)k)} mit Kräuter-Joghurt-Dip (Bio-Joghurt) und Bio-Langkorn-Parboiled-Reis Waldorfsalat (Apfel, Sellerie, Bio-Möhren, Weißkohl, Sauerrahm)^{g)j)} mit gerösteten Bio-Pinienkernen Bio-Gemüesticks</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Bio-Salzkartoffeln mit Kräuterquark (Bio-Milch, Bio-Quark)^{g)} Bio-Gurken- und Bio-Tomatensalat mit gerösteten Bio-Leinsamen und Schnittlauch-Vinaigrette^{k)} Bio-Rohkostsalat</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Rindfleischboulette^{a1-a6)g)j)k)} mit Bio-Blumenkohl (Bio-Blumenkohl) und Bio-Kartoffelpüree (Bio-Kartoffeln, Bio-Milch)^{g)} Bio-Gemüesticks, Birne</p>
<p>Freitag</p>	<p>Bio-Hühner-Gemüseintopf (Bio-Kartoffeln, Bio-Huhn, Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Erbesen, Bio-Lauch)^{j)} mit Bio-Vollkornbrot^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Bio-Gemüesticks</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 04 24.01.-28.01.</p>	<p style="text-align: center;">Menü 2 (ovo-lacto-vegetarisch)</p> 
<p>Montag</p>	<p>Bio-Vollkorn-Spiralnudeln^{a1-a6)b)} mit Basilikum-Tomatensoße (Bio-Zwiebeln, Bio-Basilikum, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Tomaten)^{j)} und Bio-Reibekäse^{g)} Bio-Gemügesticks, Bio-Apfel</p>
<p>Dienstag</p>	<p>gefüllte Paprikaschote^{a)1a)g)j)} mit Kräuter-Joghurt-Dip (Bio-Joghurt) und Bio-Langkorn-Parboiled-Reis Waldorfsalat (Apfel, Sellerie, Bio-Möhren, Weißkohl, Sauerrahm)^{g)j)} mit gerösteten Bio-Pinienkernen Bio-Gemügesticks</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Bio-Salzkartoffeln mit Kräuterquark (Bio-Milch, Bio-Quark)^{g)} Bio-Gurken- und Bio-Tomatensalat mit gerösteten Bio-Leinsamen und Schnittlauch-Vinaigrette^{k)} Bio-Rohkostsalat</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Pastinaken-Gemüse-Boulette (Bio-Karotten, Bio-Pastinaken, Bio-Mais, Bio-Zwiebeln, Bio-Kartoffeln)^{a1-a6)b)} mit Bio-Blumenkohl (Bio-Blumenkohl) und Bio-Kartoffelpüree (Bio-Kartoffeln, Bio-Milch)^{g)} Bio-Gemügesticks, Birne</p>
<p>Freitag</p>	<p>Gemüse Eintopf mit Eierstich (Bio-Ei, Bio-Kartoffeln, Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Erbesen, Bio-Lauch)^{j)b)} und Bio-Vollkornbrot^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Bio-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) 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