

<p>KW 22 30.05.-03.06.</p>	<p style="text-align: center;"> Menü 1 (klassisch)</p>
<p>Montag</p>	<p>Bio-Vollkornpenne^{a1-a6)b)m} mit Gemüse-Sahne-Soße (Bio-Zwiebel, Bio-Karotte, Bio-Sellerie, Bio-Tomate, Bio-H-Sahne)^{a)a1)g} und Bio-Reibekäse^g Bio-Gemügesticks, Bio-Apfel</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Putengulasch (Bio-Putenfleisch, Bio-Zwiebeln, Bio-Paprika, Bio-Karotten, Bio-Champignon, Bio-Sahne)^{a1)g)j} mit Bio-Langkorn-Parboiled-Reis Eisbergsalat mit Tomate und Gurke dazu Sonnenblumenkernen und Honig-Senf-Dressing^k</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Bio-Grießbrei (Bio-Milch, Bio-Weichweizengrieß)^g mit Bio-Erdbeersoße (Bio-Erdbeeren) Bio-Rote Linsensuppe (Bio-Karotten, Bio-Linsen, Bio-Zwiebeln, Bio-H-Sahne)^{a)a1)g} Bio-Rohkostsalat</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Wildlachs^d in der Eihülle^{a1)b} gebacken mit Tomatensoße (Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Bio-Tomate)^{a)a1)j} und Bio- Salzkartoffeln Bio-Gemügesticks, Bio-Banane</p>
<p>Freitag</p>	<p>Erbsen-Eintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln und Wiener-Würstchen (gelbe Erbsen, Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln)^{a1-a6b)j)m} mit Bio-Vollkornbrot^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l} Bio-Gemügesticks, Heidelbeer-Quark (Heidelbeeren, Bio-Quark)^g</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 22 30.05.-03.06.</p>	<p style="text-align: center;"> Menü 2 (ovo-lacto-vegetarisch)</p>
<p>Montag</p>	<p>Bio-Vollkornpenne^{a1-a6)b)m)} mit Gemüse-Sahne-Soße (Bio-Zwiebel, Bio-Karotte, Bio-Sellerie, Bio-Tomate, Bio-H-Sahne)^{g)} und Bio-Reibekäse^{g)} Bio Bio-Gemügesticks, Bio-Apfel</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Champignon-Gemüsefrikassee (Bio-Zwiebeln, Bio-Champignon, Bio-Paprika, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Sahne)^{a1)g)j)} mit Bio- Langkorn-Parboiled -Reis Eisbergsalat mit Tomate und Gurke dazu Sonnenblumenkernen und Honig-Senf-Dressing^{k)}</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Bio-Grießbrei (Bio-Milch, Bio-Weichweizengrieß)^{g)} mit Bio-Erdbeersoße (Bio-Erdbeeren) Bio-Rote Linsensuppe (Bio-Karotten, Bio-Linsen, Bio-Zwiebeln, Bio-H-Sahne)^{a)a1)g)} Bio-Rohkostsalat</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Bio-Zucchini in der Eihülle gebacken mit Tomatensoße (Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Bio-Tomate)^{a)a1)j)} und Bio- Salzkartoffeln Bio-Gemügesticks, Bio-Banane</p>
<p>Freitag</p>	<p>Erbsen-Eintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln und Soja-Würstchen (gelbe Erbsen, Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln)^{a1-a6b)j)m)} mit Bio- Dinkel-Brötchen^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Bio-Gemügesticks, Heidelbeer-Quark (Heidelbeeren, Bio-Quark)^{g)}</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 23 06.06.-10.06.</p>	<p style="text-align: center;">  Menü 1 (klassisch) </p>
<p>Montag</p>	<p style="text-align: center;">Pfingstmontag</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Bio-Tortellini^{a1-a6)b)m)} mit Bio-Brokkoli und Käse-Soße (Bio-Sellerie, Bio-Brokkoli, Bio-Zwiebeln, Bio-Milch, Bio-Goudakäse)^{a)a1)g)j)} Bio-Weißkrot-Karottensalat mit Sonnenblumenkernen (Bio-Weißkohl, Bio-Karotten)</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Bio-Penne^{a1-a6)b)} mit Tomaten-Soße (Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Basilikum, Tomaten)^{a)a1)j)} und Bio-Reibekäse^{g)} Bio-Gemügesticks, Bio-Apfel</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Gedünstetes Seelachsfilet^{d)} in Bio-Paprika-Soße (Bio-Zwiebel, Bio-Paprika, Bio-Mais, Bio-Brechbohnen)^{a)a1)g)} und Bio-Kartoffeln dazu Bio-Gurkensalat^{k)} Bio-Gemügesticks</p>
<p>Freitag</p>	<p>Bio-Kartoffelsuppe (Bio-Kartoffeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln)^{j)k)} mit Wiener-Würstchen (Geflügel)^{g)j)k)} und Bio-Kürbisbrot^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Bio-Bohnensalat mit Bohnenkraut, 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 23 06.06.-10.06.</p>	<p style="text-align: center;">Menü 2 (ovo-lacto-vegetarisch)</p> 
<p>Montag</p>	<p style="text-align: center;">Pfingstmontag</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Bio-Tortellini^{a1-a6)b)m)} mit Bio-Brokkoli und Käse-Soße (Bio-Sellerie, Bio-Brokkoli, Bio-Zwiebeln, Bio-Milch, Bio-Goudakäse)^{a)a1)g)j)} Bio-Weißkraut-Karottensalat mit Sonnenblumenkernen (Bio-Weißkohl, Bio-Karotten)</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Bio-Penne^{a1-a6)b)} mit Tomaten-Soße (Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Basilikum, Tomaten)^{a)a1)j)} und Bio-Reibekäse^{g)} Bio-Gemügesticks, Bio-Apfel</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Erbesen-Karotten-Bratling (Bio-Erbesen, Bio-Karotten, Bio Quark, Ei, Bio-Haferflocken)^{a1-a6)b)m)} mit Bio-Paprika-Soße (Bio-Zwiebel, Bio-Paprika, Bio-Mais, Bio-Brechbohnen)^{a)a1)g)} und Bio-Kartoffeln und Bio-Gurkensalat^{k)} Bio-Gemügesticks</p>
<p>Freitag</p>	<p>Bio- 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)} Bio-Bohnensalat mit Bohnenkraut, 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 24 13.06.-17.06.</p>	<p style="text-align: center;"> Menü 1 (klassisch)</p>
<p>Montag</p>	<p>Bio-Vollkorn-Spiralnudeln^{a1-a6)b)} mit Wild-Gemüsetomaten-Soße (Lachsfilet, Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Tomaten)^{a)a1)j)} und Bio-Reibekäse^{g)} Bio-Gemüsesticks, Bio-Apfel</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Bio-Rührei^{b)} mit Bio-Rahmspinat (Bio-Spinat, Bio-Zwiebel, Bio-H-Sahne)^{g)} Bio-Salzkartoffeln Bio-Rohkostsalat^{k)}</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Bio-Eierpfannkuchen^{g)} mit Apfelmus Minestrone (Bio-Kartoffeln, Bio-Karotte, Bio-Zwiebeln)^{j)} Bio-Gemüsesticks / Bio-Rohkostsalat, Bio-Pflaumen</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Gebackenes Seelachsfilet^{a1-a6)b)d)} mit Bio-Gurken-Joghurt-Dip (Bio-Joghurt)^{g)} und Gemüse-Bulgursalat (Bio-Salatgurke, Bio-Paprika, Bio-Karotte)^{a1-a6)m)} Bio-Gemüsesticks / Bio-Rohkostsalat</p>
<p>Freitag</p>	<p>Gulaschsuppe mit Bio-Rindfleisch (Bio-Kartoffeln, Bio-Paprika, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Bio-Tomaten)^{j)} und Bio-Vollkornbrötchen^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Bio-Gemüsesticks, Kirschquark (Bio-Quark, Sauerkirschen)^{g)}</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 24 13.06.-17.06.</p>	<p style="text-align: center;">Menü 2 (ovo-lacto-vegetarisch)</p> 
<p>Montag</p>	<p>Bio-Vollkorn-Spiralnudeln^{a1-a6)b)} mit Gemüsetomaten-Soße (Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Tomaten)^{a)a1)j)} und Bio-Reibekäse^{g)} Bio-Gemüsesticks, Bio-Apple</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Bio-Rührei^{b)} mit Bio-Rahmspinat (Bio-Spinat, BioZwiebel, Bio-H-Sahne)^{g)} Bio-Salzkartoffeln Bio-Rohkostsalat^{k)}</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Bio-Eierpfannkuchen^{g)} mit Apfelmus Kürbiscremesuppe (Bio-Kartoffeln, Bio-Kürbis, Bio-Karotte, Bio-Zwiebeln, Bio-H-Milch, Bio-H-Sahne)^{a)g)j)} Bio-Gemüsesticks / Bio-Rohkostsalat, Bio-Pflaume</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Gebackene Gemüsenuggets (Bio-Karotten, Bio-Erbesen, Bio-Romanesco, Bio-Mais, Bio-Zwiebeln, Bio-Broccoli)^{a1-a6)b)m)} mit Gurken-Joghurt-Dip (Bio-Joghurt)^{g)} und Gemüse-Bulgursalat (Bio-Salatgurke, Bio-Paprika, Bio-Karotten)^{a1-a6)m)} Bio-Gemüsesticks / Bio-Rohkostsalat</p>
<p>Freitag</p>	<p>Vegetarische Gulaschsuppe mit Bio-Tofu (Bio-Kartoffeln, Bio-Paprika, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Bio-Tomaten)^{j)m)} und Bio-Vollkornbrötchen^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Bio-Gemüsesticks, Kirschquark (Bio-Quark, Sauerkirschen)^{g)}</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 25 20.06.-24.06.</p>	<p style="text-align: center;">  Menü 1 (klassisch) </p>
<p>Montag</p>	<p>Bio-Bauernspätzle^{a1-a6)b)m)} mit Bio-Gemüse-Sahne-Soße (Bio-Zwiebeln, Bio-Auberginen, Bio-Zucchini, Bio-Paprika, Bio-Karotte) und Bio-Reibekäse^{g)} Bio-Gemügesticks, Bio-Apple</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Geflügel-Bällchen^{a1-a6)k)} in Kapern-Rahmsoße (Kapern, Bio-Zwiebeln, Bio-Sellerie, Bio-Milch, Bio-H-Sahne)^{a1g)j)} mit Bio-Langkorn-Parboiled-Reis und Bio-Rote-Beete-Apple Salat Bio-Gemügesticks</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-Rohkost / 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)j)} 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-Apple Salat, 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 25 20.06.-24.06.</p>	<p style="text-align: center;">Menü 2 (ovo-lacto-vegetarisch)</p> 
<p>Montag</p>	<p>Bio-Bauernspätzle^{a1-a6)b)m)} mit Bio-Gemüse-Sahne-Soße (Bio-Zwiebeln, Bio-Auberginen, Bio-Zucchini, Bio-Paprika, Bio-Karotte) und Bio-Reibekäse^{g)} Bio-Gemüesticks, Bio-Apple</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Grünkern-Taler in Kapern-Rahmsoße (Kapern, Bio-Zwiebeln, Bio-Sellerie, Bio-Milch, Bio-H-Sahne)^{a1g)j)} mit Bio-Langkorn-Parboiled-Reis und Bio-Rote-Beete-Apple Salat Bio-Gemüesticks</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Bio-Bohnen-Kartoffel-Eintopf (Bio-Grüne Bohnen, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln)ⁱ⁾ mit Tofu-Würfel^{m)} und Bio-Kürbiskernbrot^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Bio-Rohkostsalat / Bio-Gemüesticks</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Bio-Quinoa-Bratlinge mit Bio-Gemüestreifen (Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Erbesen, Bio-Milch)^{a1)-a6)g)} und Bio-Langkorn-Parboiled-Reis Bio-Gemüesticks, 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-Apple Salat, 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 26 27.06.-01.07.</p>	<p style="text-align: center;"> Menü 1 (klassisch)</p>
<p>Montag</p>	<p>Bio-Vollkorn-Penne^{a1-a6} mit Jägersoße (Geflügel-Jagdwurst, Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Tomaten)^{j)} und Bio-Reibekäse^{g)} Bio-Gemügesticks, Bio-Apple</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Eier^{b)} in Senfsoße (Bio-H-Milch, Bio-Sellerie)^{a1)g)j)k)} mit Blatt-Spinat (Bio-Spinat, Bio-H-Sahne)^{g)} Bio-Salzkartoffeln Bunter Bohnensalat (Bio-Kidney-Bohnen, Bio-Mais, Bio-Tomate, Bio-Paprika, Bio-Gurke)</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Chili con Carne mit Bio-Rinderhackfleisch (Bio-Kartoffeln, Bio-Kidneybohnen, Bio-Mais, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Bio-Tomaten)^{j)} und Bio-Vollkornbrötchen^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)}</p> <p>Bio-Gemügesticks, Kirschquark (Bio-Quark, Sauerkirschen)^{g)}</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Gebackenes Seelachsfilet^{a1-a6)b)d)m)} mit Gurken-Joghurt-Dip (Bio-Joghurt)^{g)} und Gemüse-Couscous (Bio-Salatgurke, Bio-Paprika, Bio-Karotten)^{a1-a6)m)} Bio-Gemügesticks /Rohkostsalat</p>
<p>Freitag</p>	<p>Bio-Milchreis (Bio-Milch, Bio-Milchreis)^{g)} mit Apfelmus Kürbiscremesuppe (Bio-Kartoffeln, Bio-Kürbis, Bio-Zwiebeln, Bio-H-Milch, Bio-H-Sahne)^{a)g)j)} mit Kürbiskernen Bio-Gemügesticks, Bio-Birne</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 26 27.06.-01.07.</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, Bio-Tomate)^{j)} und Bio-Reibekäse^{g)} Bio-Gemügesticks, Bio-Apfel</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Eier^{b)} in Senfsoße (Bio-H-Milch, Bio-Sellerie)^{a1)g)j)k)} mit Blatt-Spinat (Bio-Spinat, Bio-H-Sahne)^{g)} Bio-Salzkartoffeln Bunter Bohnensalat (Bio-Kidney-Bohnen, Bio-Mais, Bio-Tomate, Bio-Paprika, Bio-Gurke)</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Chili sin Carne mit Gemüse und Grünkern (Bio-Kartoffeln, Bio-Kidneybohnen, Bio-Mais, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Tomaten)^{j)m)} und Bio-Vollkornbrötchen^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Bio-Gemügesticks, Kirschquark (Bio-Quark, Sauerkirschen)^{g)}</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Gebackene Gemüsenuggets (Bio-Karotten, Bio-Erbesen, Bio-Romanesco, Bio-Mais, Bio-Zwiebeln, Bio-Broccoli)^{a1-a6)b)m)} mit Gurken-Joghurt-Dip (Bio-Joghurt)^{g)} und Gemüse-Couscous (Bio-Salatgurke, Bio-Paprika, Bio-Karotten)^{a1-a6)m)} Bio-Gemügesticks /Rohkostsalat</p>
<p>Freitag</p>	<p>Bio-Milchreis (Bio-Milch, Bio-Milchreis)^{g)} mit Apfelmus Kürbiscremesuppe (Bio-Kartoffeln, Bio-Kürbis, Bio-Zwiebeln, Bio-H-Milch, Bio-H-Sahne)^{a)g)j)} mit Kürbiskernen Bio-Gemügesticks, Bio-Birne</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