



<p>KW 35 29.08.-02.09.</p>	<p style="text-align: center;"> Menü 1 (klassisch)</p>
<p>Montag</p>	<p>Farfalle (Farfalle)^{a1-a6} mit Spinat-Soße (Zwiebeln, Spinat, H-Sahne)^{a)a1)g)} und Bio-Reibekäse^{g)} Bio-Gemügesticks, Bio-Apfel</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Paniertes Hähnchenschnitzel mit Champignon-Soße (Zwiebeln, Sellerie, Champignon, H-Sahne)^{j)g)} und frischen Kräutern sowie Langkorn-Parboiled-Reis^{Fairtrade} Coleslaw-Salat (Weißkohl, Möhren, Sauerrahm, Honig)^{g)}</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Milchreis (Milch, Milchreis)^{g)} mit Kirschsoße Grüne Erbsencremesuppe (Erbsen, Kartoffel, H-Sahne)^{g)} Bio-Gemügesticks</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Gebratenes Seelachsfilet^{a1-a6)d)} mit Rahm-Kartoffeln (Kartoffeln, Lauch, Paprika, Milch)^{a1-a6)g)} Tomaten-Salat (Tomaten) und Balsamico-Vinaigrette</p>
<p>Freitag</p>	<p>Gemüse-Kartoffel-Eintopf (Rindfleisch, Brokkoli, Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Zwiebeln)^{j)} mit Bio-Rindfleischwürfel und Bio-Vollkornbrötchen^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l} Bio-Gemügesticks, 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 35 29.08.-02.09.</p>	<p style="text-align: center;"> Menü 2 (ovo-lacto-vegetarisch)</p>
<p>Montag</p>	<p>Farfalle (Farfalle)^{a1-a6} mit Spinat-Soße (Zwiebeln, Spinat, H-Sahne)^{a)a1)g)} und Bio-Reibekäse^{g)} Bio-Gemügesticks, Bio-Apfel</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Panierter Hirtenkäse mit Champignon-Soße (Zwiebeln, Champignon, Sellerie, H-Sahne)^{j)g)} und frischen Kräutern sowie Langkorn-Parboiled-Reis^{Fairtrade} Coleslaw-Salat (Weißkohl, Möhren, Sauerrahm, Honig)^{g)}</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Milchreis (Milch, Milchreis)^{g)} mit Kirschsoße Grüne Erbsencremesuppe (Erbsen, Kartoffel, H-Sahne)^{g)} Bio-Gemügesticks</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Paprika-Karotten-Rösti (Karotten, Kartoffeln, Paprika, Erbsen, Zwiebeln, Ei)^{a1-a6)b)} mit Rahm-Kartoffeln (Kartoffeln, Lauch, Paprika, H-Sahne)^{a1-a6)g)} Tomaten-Salat (Tomaten) und Balsamico-Vinaigrette</p>
<p>Freitag</p>	<p>Gemüse-Kartoffel-Eintopf (Brokkoli, Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Zwiebeln)^{j)} mit Bio-Tofu^{m)} und Bio-Vollkornbrötchen^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l} Bio-Gemügesticks, 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 36 05.09.-09.09.</p>	<p style="text-align: center;"> Menü 1 (klassisch)</p>
<p>Montag</p>	<p>Penne (Penne bunt)^{a1-a6)b} mit Basilikum-Tomatensoße (Zwiebeln, Basilikum, Karotten, Sellerie, Tomaten)^{j)} und Bio-Reibekäse^{g)} Bio-Gemügesticks, Bio-Apfel</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Rindfleischboulette^{a1-a6)g)j)k)} mit Blumenkohl (Blumenkohl) und Kartoffelpüree (Kartoffeln, Milch)^{g)} Bio-Gemügesticks</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Bio-Salzkartoffeln mit Kräuterquark (Milch, Quark)^{g)} Gurken- und Tomatensalat mit gerösteten Leinsamen und Schnittlauch-Vinaigrette^{k)} Rohkostsalat</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Fischstäbchen^{a)a1)d)k)} mit Kräuter-Joghurt-Dip (Joghurt)^{g)} und Langkorn-Parboiled-Reis^{Fairtrade} Waldorfsalat (Apfel, Sellerie, Möhren, Weißkohl, Sauerrahm)^{g)j)} mit gerösteten Pinienkernen Bio-Gemügesticks</p>
<p>Freitag</p>	<p>Hühner-Gemüse Eintopf (Reis, Huhn, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Erbsen, Lauch)^{j)} mit Bio-Vollkornbrot^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} 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

<p>KW 36 05.09.-09.09.</p>	<p style="text-align: center;"> Menü 2 (ovo-lacto-vegetarisch)</p>
<p>Montag</p>	<p>Penne (Penne bunt)^{a1-a6)b} mit Basilikum-Tomatensoße (Zwiebeln, Basilikum, Karotten, Sellerie, Tomaten)^{j)} und Bio-Reibekäse^{g)} Bio-Gemügesticks, Bio-Apple</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Pastinaken-Gemüse-Boulette (Karotten, Pastinaken, Mais, Zwiebeln, Kartoffeln)^{a1-a6)b} mit Blumenkohl (Blumenkohl) und Kartoffelpüree(Kartoffeln, Milch)^{g)} Bio-Gemügesticks</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Bio-Salzkartoffeln mit Kräuterquark (Milch, Quark)^{g)} Gurken- und Tomatensalat mit gerösteten Leinsamen und Schnittlauch-Vinaigrette^{k)} Rohkostsalat</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>gefüllte Paprikaschote^{a)1a)g)j)} mit Kräuter-Joghurt-Dip (Bio-Joghurt)^{g)} und Langkorn-Parboiled-Reis^{Fairtrade} Waldorfsalat (Apfel, Sellerie, Möhren, Weißkohl, Sauerrahm)^{g)j)} mit gerösteten Pinienkernen Bio-Gemügesticks</p>
<p>Freitag</p>	<p>Gemüse Eintopf mit Eierstich (Ei, Reis, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Erbsen, Lauch)^{j)b)} und Bio-Vollkornbrot^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} 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 37 12.09.-16.09.</p>	<p style="text-align: center;">  Menü 1 (klassisch) </p>
<p>Montag</p>	<p>Vollkorn-Spiralnudeln (Vollkorn-Spiral-Nudel)^{a1-a6)b)m)} mit Blumenkohl-Käse-Soße (Blumenkohl, Sellerie, Zwiebeln, H-Sahne, Hartkäse)^{j)g)} Bio-Gemüsesticks, Bio-Apple</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Falafelbällchen^{a1-a6)b)m)g)j)k)} mit Tomaten-Paprika-Soße (Zwiebeln, Karotte, Sellerie, Paprika) und Langkorn-Parboiled-Reis^{Fairtrade} Bio-Karotten-Appelsalat</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Gabelspaghetti (Gabelspaghetti)^{a1-a6)} mit Rinderhackfleisch-Tomaten-Soße (Rindfleisch, Lauch, Karotten, Sellerie, Zwiebeln)^{j)} und Bio-Reibekäse^{g)} Bio-Gemüsesticks, Bio-Apple</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Paniertes Kabeljaufilet^{a1-a6)d)} mit Rahm-Broccoli (H-Sahne, Broccoli)^{g)} und Bio-Salzkartoffeln (Bio-Kartoffeln) Weißkraut-Karotten-Salat (Weißkohl, Karotte) mit Sauerrahmdressing^{g)k)}</p>
<p>Freitag</p>	<p>Linsen-Eintopf mit Kartoffelwürfeln und Wiener-Wurstchen (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Kartoffeln)^{a1-a6b)j)} mit Bio- Dinkel-Brötchen^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Bio-Gemüsesticks, Erdbeer-Joghurt (Erdbeeren, Joghurt)^{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

Grün unterlegt: Bio-Zutaten DE-ÖKO-006

<p>KW 37 12.09.-16.09.</p>	<p style="text-align: center;"> Menü 2 (ovo-lacto-vegetarisch)</p>
<p>Montag</p>	<p>Vollkorn-Spiralnudeln (Vollkorn-Spiral-Nudel)^{a1-a6)b)m)} mit Blumenkohl-Käse-Soße (Blumenkohl, Sellerie, Zwiebeln, H-Sahne, Hartkäse)^{j)g)} Bio-Gemüsesticks, Bio-Apple</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Falafelbällchen^{a1-a6)b)m)g)j)k)} mit Tomaten-Paprika-Soße (Zwiebeln, Karotte, Sellerie, Paprika) und Langkorn-Parboiled-Reis^{Fairtrade} Karotten-Apfelsalat</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Gabelspaghetti (Gabelspaghetti)^{a1-a6)} mit Haferflocken-Tomaten-Soße (Haferflocken, Lauch, Karotten, Sellerie, Zwiebeln)^{a)j)m)} und Bio-Reibekäse^{g)} Bio-Gemüsesticks, Bio-Apple</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Blumenkohl-Käsebratling (Erbse, Karotte, Blumenkohl, Ei, Brokkoli, Haferflocken, Käse, Quark)^{b)g)} mit Rahm-Broccoli (H-Sahne, Broccoli)^{g)} und Bio-Salzkartoffeln (Bio-Kartoffeln) Weißkraut-Karotten-Salat (Weißkohl, Karotte) mit Sauerrahmdressing^{g)k)}</p>
<p>Freitag</p>	<p>Linsen-Eintopf mit Kartoffelwürfeln und Soja-Wurstchen (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Kartoffeln)^{a1-a6b)j)m)} mit Bio- Dinkel-Brötchen^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Bio-Gemüsesticks, Erdbeer-Joghurt (Erdbeeren, Joghurt)^{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

<p>KW 38 19.09.-23.09.</p>	<p style="text-align: center;">  Menü 1 (klassisch) </p>
<p>Montag</p>	<p>Vollkornpenne (Vollkornpenne)^{a1-a6)b)m)} mit Gemüse-Sahne-Soße (Zwiebel, Karotte, Sellerie, H-Sahne)^{a)a1)g)} und Bio-Reibekäse^{g)} Bio-Gemügesticks, Bio-Apfel</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Putengulasch (Putenfleisch, Zwiebeln, Paprika, Karotten, Champignon, H-Sahne)^{a1)g)j)} mit Langkorn-Parboiled-Reis^{Fairtrade} Eisbergsalat mit Tomate und Gurke dazu Sonnenblumenkernen und Honig-Senf-Dressing^{k)}</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Erbesen-Eintopf mit Kartoffelwürfeln und Wiener-Wurstchen (gelbe Erbsen, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Kartoffeln)^{a1-a6b)j)m)} mit Bio-Vollkornbrot^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Bio-Gemügesticks, Erdbeer-Quark (Erdbeeren, Quark)^{g)}</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Wildlachs^{d)} in der Eihülle^{a1)b)} gebacken mit Tomatensoße (Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Tomate)^{a)a1)j)} und Salzkartoffeln Bio-Gemügesticks, Bio-Banane</p>
<p>Freitag</p>	<p>Grießbrei (Bio-Milch, Bio-Weichweizengrieß)^{g)} mit Erdbeersoße (Erdbeeren) Rote Linsensuppe (Karotten, Linsen, Zwiebeln, H-Sahne)^{a)a1)g)} 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

<p>KW 38 19.09.-23.09.</p>	<p style="text-align: center;">Menü 2 (ovo-lacto-vegetarisch) </p>
<p>Montag</p>	<p>Vollkornpenne (Vollkornpenne)^{a1-a6)b)m)} mit Gemüse-Sahne-Soße (Zwiebel, Karotte, Sellerie, H-Sahne)^{a)a1)g)} und Bio-Reibekäse^{g)} Bio-Gemügesticks, Bio-Apfel</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Champignon-Gemüsefrikassee (Zwiebeln, Champignon, Paprika, Karotten, Sellerie, H-Sahne)^{a1)g)j)} mit Langkorn-Parboiled-Reis^{Fairtrade} Eisbergsalat mit Tomate und Gurke dazu Sonnenblumenkernen und Honig-Senf-Dressing^{k)}</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Erbesen-Eintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln und Wiener-Wurstchen (gelbe Erbsen, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Kartoffeln)^{a1-a6b)j)m)} mit Bio- Dinkel-Brötchen^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Bio-Gemügesticks, Erdbeer-Quark (Erdbeeren, Quark)^{g)}</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Bio-Zucchini in der Eihülle gebacken mit Tomatensoße (Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Tomate)^{a)a1)j)} und Bio-Salzkartoffeln Bio-Gemügesticks, Bio-Banane</p>
<p>Freitag</p>	<p>Grießbrei (Bio-Milch, Bio-Weichweizengrieß)^{g)} mit Erdbeersoße (Erdbeeren) Rote Linsensuppe (Karotten, Linsen, Zwiebeln, H-Sahne)^{a)a1)g)} 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 39 26.09.-30.09.</p>	<p style="text-align: center;"> Menü 1 (klassisch)</p>
<p>Montag</p>	<p>Penne (Penne)^{a1-a6)b} mit Tomaten-Soße (Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten)^{a1)j)} und Bio-Reibekäse^{g)} Bio-Gemügesticks, Bio-Apfel</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Geflügel-Bällchen^{a1-a6)k)} in Kapern-Rahmsöße (Kapern, Zwiebeln, Sellerie, Milch, H-Sahne)^{a1g)j)} mit Bio-Kartoffeln und Rote-Beete-Apfel Salat Bio-Gemügesticks</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Tortellini^{a1-a6)b)m)} mit Brokkoli und Käse-Soße (Sellerie, Brokkoli, Zwiebeln, Milch, Goudakäse)^{a)a1)g)j)} Weißkraut-Karottensalat (Weißkohl, Möhre) mit Sonnenblumenkernen, Bio- Banane</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Gedünstetes Seelachsfilet^{d)} in Paprika-Soße (Zwiebel, Paprika, Mais, Brechbohnen)^{a)a1)g)} und Bio-Langkorn-Parboiled-Reis^{Fairtrade} dazu Gurkensalat Bio-Gemügesticks</p>
<p>Freitag</p>	<p>Kartoffelsuppe (Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Zwiebeln)^{j)k)} mit Wiener-Würstchen (Geflügel)^{g)j)k)} und Kürbisbrot^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} 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

<p>KW 39 26.09.-30.09.</p>	<p style="text-align: center;">Menü 2 (ovo-lacto-vegetarisch)</p> 
<p>Montag</p>	<p>Penne (Penne)^{a1-a6)b} mit Tomaten-Soße (Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten)^{a1)j}) und Bio-Reibekäse^{g)} Bio-Gemüesticks, Bio-Apfel</p>
<p>Dienstag</p>	<p>vegetarische-Bällchen^{a1-a6)k}) in Kapern-Rahmsoße (Kapern, Zwiebeln, Sellerie, Milch, H-Sahne)^{a1g)j}) mit Bio-Kartoffeln und Rote-Beete-Apfel Salat Bio-Gemüesticks</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Tortellini^{a1-a6)b)m}) mit Brokkoli und Käse-Soße (Sellerie, Brokkoli, Zwiebeln, Milch, Goudakäse)^{a)a1)g)j}) Weißkraut-Karottensalat (Weißkohl, Möhre) mit Sonnenblumenkernen, Bio- Banane</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Erbesen-Karotten-Bratling (Erbesen, Karotten, Quark, Ei, Haferflocken)^{a1-a6)b)m}) mit Paprika-Soße (Zwiebel, Paprika, Mais, Brechbohnen)^{a)a1)g}) und Bio-Langkorn-Parboiled-Reis^{Fairtrade} dazu Gurkensalat Bio-Gemüesticks</p>
<p>Freitag</p>	<p>Kartoffelsuppe (Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Zwiebeln)^{j)k}) mit Soja-Würstchen^m) und Kürbisbrot^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l}) Bohnensalat mit Bohnenkraut, 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) 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