



<p>KW 40 03.10.-07.10.</p>	<p style="text-align: center;"> Menü 1 (klassisch)</p>
<p>Montag</p>	<p>Vollkorn-Spiralnudeln (Vollkorn-Spiralnudel)^{a1-a6)b)} mit Wildlachs-Gemüsetomaten-Soße (Lachsfilet, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Tomaten)^{a)a1)j)} und Bio-Reibekäse^{g)} Bio-Gemügesticks, Bio-Apfel</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Eier^{b)} mit Rahmspinat (Spinat, Zwiebel, H-Sahne)^{g)} und Bio-Salzkartoffeln Rohkostsalat^{k)}</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Milchreis (H-Milch, Milchreis)^{g)} mit Apfelmus Kartoffelcremesuppe (Kartoffeln, Sellerie, Karotte, Zwiebeln, Lauch, H-Sahne)^{a)g)j)} Bio-Gemügesticks / Bio-Rohkostsalat, Bio-Pflaumen</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Gebackenes Seelachsfilet^{a1-a6)b)d)} mit Gurken-Joghurt-Dip (Joghurt, Gurke)^{g)} und Gemüse-Bulgursalat (Salatgurke, Paprika, Karotte)^{a1-a6)m)} Bio-Gemügesticks / Bio-Rohkostsalat</p>
<p>Freitag</p>	<p>Gulaschsuppe mit Rindfleisch (Kartoffeln, Paprika, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten)^{j)} und Vollkornbrötchen^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Bio-Gemügesticks, Kirschquark (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

<p>KW 40 03.10.-07.10.</p>	<p style="text-align: center;"> Menü 2 (ovo-lacto-vegetarisch)</p>
<p>Montag</p>	<p>Vollkorn-Spiralnudeln (Vollkorn-Spiralnudel)^{a1-a6)b)} mit Gemüsetomaten-Soße (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Tomaten)^{a)a1)j)} und Bio-Reibekäse^{g)} Bio-Gemüsesticks, Bio-Apple</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Eier^{b)} mit Rahmspinat (Spinat, Zwiebel, H-Sahne)^{g)} und Bio-Salzkartoffeln Rohkostsalat^{k)}</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Milchreis (H-Milch, Milchreis)^{g)} mit Apfelmus Kartoffelcremesuppe (Kartoffeln, Sellerie, Karotte, Zwiebeln, Lauch, H-Sahne)^{a)g)l)} Bio-Gemüsesticks / Bio-Rohkostsalat, Bio-Pflaumen</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Gebackene Gemüsenuggets (Karotten, Erbsen, Romanesco, Mais, Zwiebeln, Broccoli)^{a1-a6)b)m)} mit Gurken-Joghurt-Dip (Joghurt, Gurke)^{g)} und Gemüse-Bulgursalat (Salatgurke, Paprika, Karotte)^{a1-a6)m)} Bio-Gemüsesticks / Bio-Rohkostsalat</p>
<p>Freitag</p>	<p>Vegetarische Gulaschsuppe mit Tofu (Kartoffeln, Paprika, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Tofu, Tomaten)^{j)m)} und Vollkornbrötchen^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Bio-Gemüsesticks, Kirschquark (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 41 10.10.-14.10.</p>	<p style="text-align: center;"> Menü 1 (klassisch)</p>
<p>Montag</p>	<p>Bauernspätzle (Bauernspätzle)^{a1-a6)b)m} mit Gemüse-Sahne-Soße (Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Karotte, Sahne) und Bio-Reibekäse^{g)} Bio-Gemügesticks, Bio-Apfel</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Geflügel-Gyrosplatte^{a1-a6)} mit Tzaziki (Salatgurke, Joghurt, Quark)^{g)} mit Bio-Langkorn-Parboiled-Reis^{Fairtrade} dazu Rohkostsalat Bio-Gemügesticks</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Bohnen-Kartoffel-Eintopf (Grüne Bohnen, Karotten, Sellerie, Kartoffeln)ⁱ⁾ mit Rindfleischwürfeln und Vollkornbrot^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l} Bio-Gemügesticks</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Fischragout (Seelachsstreifen)^{d)} mit Gemügestreifen (Sellerie, Zwiebeln, Karotten, Erbsen, Milch)^{a1)g)j)} und Bio-Langkorn-Parboiled-Reis^{Fairtrade} Gurkensalat (Salatgurke), Himbeer-Joghurt (Himbeeren, Joghurt)^{g)}</p>
<p>Freitag</p>	<p>Geflügel-Bratwurst⁸⁾ mit Mischgemüse (Erbsen, Karotten) und Kartoffelpüree (Milch, Kartoffeln)^{g)} 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) 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 41 10.10.-14.10.</p>	<p style="text-align: center;">Menü 2 (ovo-lacto-vegetarisch)</p> 
<p>Montag</p>	<p>Bauernspätzle (Bauernspätzle)^{a1-a6)b)m)} mit Gemüse-Sahne-Soße (Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Karotte, Sahne) und Bio-Reibekäse^{g)} Bio-Gemüesticks, Bio-Apfel</p>
<p>Dienstag</p>	<p>vegetarische-Gemüsepfanne^{a1-a6)} mit Tzaziki (Salatgurke, Joghurt, Quark)^{g)} mit Bio-Langkorn-Parboiled-Reis^{Fairtrade} dazu Rohkostsalat Bio-Gemüesticks</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Bohnen-Kartoffel-Eintopf (Grüne Bohnen, Karotten, Sellerie, Kartoffeln)ⁱ⁾ mit Tofu-Würfel^{m)} und Vollkornbrot^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)} Bio-Gemüesticks</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Quinoa-Bratlinge mit Gemüsestreifen (Sellerie, Zwiebeln, Karotten, Erbsen, Milch)^{a1)-a6)g)} und Bio-Langkorn-Parboiled-Reis^{Fairtrade} Gurkensalat (Salatgurke), Himbeer-Joghurt (Himbeeren, Joghurt)^{g)}</p>
<p>Freitag</p>	<p>Vegetarische Bratwurst (Soja, Zwiebeln)^{a1-a6)g)j)k)m)} mit Mischgemüse (Erbsen, Karotten) und Kartoffelpüree (Kartoffeln, Milch)^{g)} 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) 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 17.10.-21.10.</p>	<p style="text-align: center;"> Menü 1 (klassisch)</p>
<p>Montag</p>	<p>Vollkorn-Penne (Vollkorn-Penne)^{a1-a6} mit Jägersoße (Geflügel-Jagdwurst, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Tomaten)^j und Bio-Reibekäse^g Bio-Gemügesticks, Bio-Apfel</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Eier^b in Senfsoße (H-Milch, Sellerie)^{a1)g)j)k} mit Blatt-Spinat (Spinat, H-Sahne)^g und Bio-Salzkartoffeln Bunter Bohnensalat (Kidney-Bohnen, Mais, Tomate, Paprika, Gurke)</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Chili con Carne mit Rinderhackfleisch (Kartoffeln, Kidneybohnen, Mais, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten)^j und Kürbiskernbrot^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l} Bio-Gemügesticks, Kirschquark (Quark, Sauerkirschen)^g</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Gebackenes Seelachsfilet^{a1-a6)b)d)m} mit Gurken-Joghurt-Dip (Joghurt, Salatgurke)^g und Gemüse-Couscous (Salatgurke, Paprika, Karotten)^{a1-a6)m} Bio-Gemügesticks / Rohkostsalat</p>
<p>Freitag</p>	<p>Goldhirsebrei (Milch, Hirse)^g mit Apfelmus Minestrone (Lauch, Karotte, Zwiebeln, Tomate, Basilikum) mit Grießklößchen 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 42 17.10.-21.10.</p>	<p style="text-align: center;"> Menü 2 (ovo-lacto-vegetarisch)</p>
<p>Montag</p>	<p>Vollkorn-Penne (Vollkorn-Penne)^{a1-a6} mit Tomatensoße (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Tomaten)^j und Bio-Reibekäse^g Bio-Gemügesticks, Bio-Apple</p>
<p>Dienstag</p>	<p>Eier^b in Senfsoße (H-Milch, Sellerie)^{a1)g)j)k} mit Blatt-Spinat (Spinat, H-Sahne)^g und Bio-Salzkartoffeln Bunter Bohnensalat (Kidney-Bohnen, Mais, Tomate, Paprika, Gurke)</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Chili sin Carne mit Gemüse und Grünkern (Kartoffeln, Kidneybohnen, Mais, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten)^{j)m} und VKürbiskernbrot^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)l} Bio-Gemügesticks, Kirschquark (Bio-Quark, Sauerkirschen)^g</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Gebackene Gemüsenuggets (Karotten, -Erbsen, Romanesco, Mais, Zwiebeln, Broccoli)^{a1-a6)b)m} mit Gurken-Joghurt-Dip (Joghurt, Salatgurke)^g und Gemüse-Couscous (Salatgurke, Paprika, Karotten)^{a1-a6)m} Bio-Gemügesticks / Rohkostsalat</p>
<p>Freitag</p>	<p>Goldhirsebrei (Milch, Hirse)^g mit Apfelmus Minestrone (Lauch, Karotte, Zwiebeln, Tomate, Basilikum) mit Grießklößchen 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 43 24.10.-28.10.</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)^{i)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)} Bio-Tomaten-Salat (Tomaten) und Balsamico-Vinaigrette^{k)}</p>
<p>Freitag</p>	<p>Gemüse-Kartoffel-Eintopf (Rindfleisch, Brokkoli, Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Zwiebeln)^{j)} mit Bio-Rindfleischwürfel und Bio-Vollkornbrot^{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 43 24.10.-28.10.</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^{k)}</p>
<p>Freitag</p>	<p>Gemüse-Kartoffel-Eintopf (Brokkoli, Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Zwiebeln)^{j)} mit Soja^{m)} und Bio-Vollkornbrot ^{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