

KW 31	Datum	Menü 1
Montag		
Dienstag	01.08.17	Gebackenes Lachsfilet <sup>a1)d)</sup> mit Curry-Karottensauce <sup>g)j)k)</sup> und Kartoffelstampf <sup>g)</sup> Eisberg- und Blattsalat mit Orangendressing <sup>k)</sup>
Mittwoch	02.08.17	Sommergemüse-Eintopf (Blumenkohl, Erbsen, Sellerie, Karotten, Kartoffeln) <sup>i)</sup> mit Geflügelwürstchen(Huhn, Pute) <sup>j)k)</sup> und Baguette <sup>a1)a3)a4)</sup> Rote Grütze mit Vanillesauce <sup>g)</sup>
Donnerstag	03.08.17	Waldpilzragout <sup>a)g)</sup> mit <b>Bio-Farfalle</b> <sup>a1)</sup> Gurken-Tomatensalat mit Kräutervinaigrette <sup>k)</sup>
Freitag	04.08.17	Hühnerfrikassee (Zwiebeln, Erbsen, Karotten, Sellerie) <sup>a1)g)j)k)</sup> mit <b>Bio-Reis</b> Knabbergemüse: <b>Bio-Karotten</b>

Wir reichen täglich frisches Obst oder Gemüse.

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 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-070

KW 32	Datum	Menü 1
Montag	07.08.17	Kartoffelpuffer <sup>a1)b)</sup> mit hausgemachtem Apfelmus Tomatencremesuppe <sup>g)j)</sup>
Dienstag	08.08.17	Rinder-Gemüse-Gulasch (Rindfleisch, Paprika, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) <sup>a1)g)j)k)</sup> mit <b>Bio-Vollkorn-Penne</b> <sup>a1)</sup> Birnenkompott
Mittwoch	09.08.17	Fischstäbchen (Seelachs) <sup>a1)d)</sup> mit Dillsauce <sup>a1)j)</sup> und Kartoffelpüree <sup>g)</sup> Gurkensalat <sup>g)k)</sup>
Donnerstag	10.08.17	Pürierte Rote-Linsen-Suppe (Rote Linsen, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Kartoffeln) <sup>a1)j)</sup> mit Geflügeljagdwurst(Huhn, Pute) <sup>j)k)</sup> und Weizenbrötchen <sup>a1)</sup> Milchreis <sup>g)</sup> mit Zimt und Zucker
Freitag	11.08.17	Rührei <sup>b)</sup> mit Rahmspinat <sup>a1)g)</sup> und Salzkartoffeln <b>Bio-Banane</b>

Wir reichen täglich frisches Obst oder Gemüse.

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 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-070

KW 33	Datum	Menü 1
Montag	14.08.17	Bio-Gabelspaghetti <sup>a1)</sup> mit Lachs-Karottensauce <sup>(Lachs, Seelachs)<sup>a1)d)g)j)</sup> Knabbergemüse: Paprika</sup>
Dienstag	15.08.17	Hühner-Gemüse Eintopf (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch, Bio-Natur-Reis) <sup>j)</sup> mit Mehrkornbrot <sup>a1)a2)a4)</sup> Wassermelone
Mittwoch	16.08.17	Bio-Makkaroni <sup>a1)</sup> mit Parmesan-Käsesauce <sup>a1)g)j)</sup> Kopfsalat mit Zitronen-Joghurtdressing <sup>k)</sup>
Donnerstag	17.08.17	Rinderhackfleischbuletten <sup>a1)b)g)k)</sup> mit hausgemachtem Ketchup <sup>j)k)</sup> und Kartoffelecken Heidelbeer-Quark <sup>g)</sup>
Freitag	18.08.17	Grießbrei <sup>a1)g)</sup> mit Waldbeerensauce Karotten-Ingwersuppe <sup>a1)g)j)</sup>

Wir reichen täglich frisches Obst oder Gemüse.

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 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-070

KW 34	Datum	Menü 1
Montag	21.08.17	Bio-Vollkorn-Spiralen <sup>a1)</sup> mit Thunfischtomatensauce <sup>d))</sup> Birnen
Dienstag	22.08.17	Brokkoli-Kartoffeleintopf (Karotten, Sellerie, Brokkoli, Blumenkohl, Kartoffeln) <sup>a1)g))</sup> mit Mehrkornbrötchen <sup>a1)a3)a4)</sup> Gemischter Blattsalat <sup>k)</sup> mit Sonnenblumenkernen
Mittwoch	23.08.17	Paniertes Hähnchenschnitzel <sup>a1)b)</sup> mit Champignonsauce <sup>a1)g)</sup> und Bio-Reis Knabbergemüse: Gurken
Donnerstag	24.08.17	Eier <sup>b)</sup> in Senfsauce <sup>a1)g)k)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>g)</sup> Tomatensalat mit Basilikumvinaigrette <sup>k)</sup>
Freitag	25.08.17	China-Gemüsepfanne (Chinakohl, Champignons, Paprika, Bambus-Sprossen) <sup>i)</sup> mit Mie-Nudeln <sup>a1)</sup> Vanillepudding <sup>g)</sup>

Wir reichen täglich frisches Obst oder Gemüse.

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 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-070

KW 35	Datum	Menü 1
Montag	28.08.17	Bauernspätzle <sup>a1)b)g)</sup> mit Gemüsestreifen (Sellerie, Karotte, Lauch) in Béchamelsauce <sup>a1)</sup> Brombeerquark <sup>g)</sup>
Dienstag	29.08.17	Salzkartoffeln mit Kräuterquark <sup>g)</sup> Orangen-Karottensalat <sup>k)</sup>
Mittwoch	30.08.17	Gebratenes Seelachsfilet <sup>a1)d)</sup> mit Thymian-Rahmauce <sup>a1)g)j)</sup> und <b>Bio-Reis</b> Knabbergemüse: Kohlrabi
Donnerstag	31.08.17	Chili con Carne mit Rinderhackfleisch (Kartoffeln, Kidneybohnen, Mais, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) <sup>g)j)</sup> und Fladenbrot <sup>a1)l)</sup> Aprikosen
Freitag	01.09.17	Putengeschnetzeltes <sup>a1)g)j)</sup> mit Paprika und <b>Bio-Reis</b> Grießbrei <sup>g)</sup> mit Zimtucker

Wir reichen täglich frisches Obst oder Gemüse.

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 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-070

KW 36	Datum	Menü 1
Montag	04.09.17	Bio-Vollkorn-Penne <sup>a1)</sup> mit Ratatouille-Tomatensauce <sup>a1)g)j)</sup> und Reibekäse <sup>g)</sup> Honigmelone
Dienstag	05.09.17	Paniertes Schollenfilet <sup>a1)b)d)</sup> mit Joghurt-Remoulade <sup>b)g)k)</sup> und Bratkartoffeln Gurkensalat <sup>k)</sup>
Mittwoch	06.09.17	Geflügelfleisch-Klopse(Huhn, Pute) <sup>a1)b)k)</sup> in Rahmsauce <sup>g)j)</sup> mit Bio-Reis Bataviasalat mit Schalottendressing <sup>k)</sup>
Donnerstag	07.09.17	Rührei <sup>b)</sup> mit Rahmspinat <sup>a1)g)</sup> und Salzkartoffeln Knabbergemüse: Paprika
Freitag	08.09.17	Buchstaben-Nudelsuppe (Lauch, Karotte, Zucchini, Bohnen, Sellerie) <sup>a1)j)</sup> mit Roggenmischbrot <sup>a1)a2)</sup> Vanillequark <sup>g)</sup> mit Butterkeksen <sup>a1)g)</sup>

Wir reichen täglich frisches Obst oder Gemüse.

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 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-070

KW 37	Datum	Menü 1
Montag	11.09.17	Bio-Makkaroni <sup>a1)</sup> mit Paprikasauce (Bio-Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Sellerie) <sup>a1)g))</sup> Knabbergemüse: Karotten
Dienstag	12.09.17	Rindfleisch-Eintopf (Weißkraut, Karotten, Sellerie, Kartoffeln) <sup>j)</sup> mit Weizenbrötchen <sup>a1)</sup> Kirsch-Quarkcreme <sup>g)</sup> mit Cornflakes
Mittwoch	13.09.17	Geflügelbratwurst <sup>i)k)</sup> mit Rahmsauerkraut <sup>g)</sup> und Kartoffepüree <sup>g)</sup> Eisbergsalat mit Radieschen <sup>k)</sup>
Donnerstag	14.09.17	Milchreis <sup>g)</sup> mit Apfelkompott Andalusische Gemüsesuppe (Paprika, Tomate, Zucchini, Zwiebeln) <sup>a1)g)</sup>
Freitag	15.09.17	Lachsragout mit Dill (Lachs, Seelachs) <sup>a1)d)g))</sup> mit Karotten-Erbsengemüse und Bio-Natur- Reis Kiwi

Wir reichen täglich frisches Obst oder Gemüse.

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 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-070

KW 38	Datum	Menü 1
Montag	18.09.17	Spätzle <sup>a1)b)</sup> mit Spinat-Käsesoße <sup>a1)g)j)k)</sup> Nektarinen
Dienstag	19.09.17	Lauch-Kartoffelsuppe (Sellerie, Lauch, Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln) <sup>g)j)</sup> mit Geflügel-Wiener- Würstchen(Huhn,Pute) <sup>j)k)</sup> und Croûtons <sup>a1)a3)</sup> Kirsch-Joghurt <sup>g)</sup>
Mittwoch	20.09.17	Bio-Vollkorn-Spaghetti <sup>a1)</sup> mit Rinderhackfleisch-Tomatensauce <sup>g)j)</sup> Lollosalat mit Radiccio an Honig-Senfdressing <sup>g)</sup>
Donnerstag	21.09.17	Gebratenes Rotbarschfilet <sup>a1)d)</sup> mit Tomaten-Fenchel-Gemüse und Bio-Reis Schokoladenpudding <sup>g)</sup>
Freitag	22.09.17	Gekochte Eier <sup>b)</sup> mit Schnittlauchsauce <sup>a)g)k)</sup> und Salzkartoffeln Knabbergemüse: Kohlrabi

Wir reichen täglich frisches Obst oder Gemüse.

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 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-070



KW 39	Datum	Menü 1
Montag	25.09.17	Bio-Vollkornspiralen <sup>a1)</sup> mit Tomatensauce <sup>a1)g)j)</sup> und Reibekäse <sup>g)</sup> Apfel
Dienstag	26.09.17	Gebackenes Lachsfilet <sup>a1)d)</sup> mit Curry-Karottensauce <sup>g)j)k)</sup> und Kartoffelstampf <sup>g)</sup> Eisberg- und Blattsalat mit Orangendressing <sup>k)</sup>
Mittwoch	27.09.17	Wirsingkohl-Eintopf (Weißkohl, Wirsing, Sellerie, Karotten, Kartoffeln) <sup>j)</sup> mit Geflügelwürstchen (Huhn, Pute) <sup>j)k)</sup> und Baguette <sup>a1)a3)a4)</sup> Rote Grütze mit Vanillesauce <sup>g)</sup>
Donnerstag	28.09.17	Waldpilzragout <sup>a)g)</sup> mit Bio-Farfalle <sup>a1)</sup> Gurken-Tomatensalat mit Kräutervinaigrette <sup>k)</sup>
Freitag	29.09.17	Hühnerfrikassee (Zwiebeln, Erbsen, Karotten, Sellerie) <sup>a1)g)j)k)</sup> mit Bio-Reis Knabbergemüse: Bio-Karotten

Wir reichen täglich frisches Obst oder Gemüse.

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 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-070

KW 31	Datum	Menü 2 Vegetarisch
Montag		
Dienstag	01.08.17	Zucchini im Backteig <sup>a1)b)</sup> mit Curry-Karottensauce <sup>g))k)</sup> und Kartoffelstampf <sup>g)</sup> Eisberg- und Blattsalat mit Orangendressing <sup>k)</sup>
Mittwoch	02.08.17	Sommergemüse-Eintopf (Blumenkohl, Erbsen, Sellerie, Karotten, Kartoffeln) <sup>j)</sup> mit Baguette <sup>a1)a3)a4)</sup> Rote Grütze mit Vanillesauce <sup>g)</sup>
Donnerstag	03.08.17	Waldpilzragout <sup>a)g)</sup> mit <b>Bio-Farfalle</b> <sup>a1)</sup> Gurken-Tomatensalat mit Kräutervinaigrette <sup>k)</sup>
Freitag	04.08.17	Gemüsefrikassee (Zwiebeln, Erbsen, Karotten, Sellerie) <sup>a1)g)j)k)</sup> mit <b>Bio-Reis</b> Knabbergemüse: <b>Bio-Karotten</b>

Wir reichen täglich frisches Obst oder Gemüse.

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 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-070

KW 32	Datum	Menü 2 Vegetarisch
Montag	07.08.17	Kartoffelpuffer <sup>a1)b)</sup> mit hausgemachtem Apfelmus Tomatencremesuppe <sup>g)j)</sup>
Dienstag	08.08.17	Gemüse-Gulasch (Paprika, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) <sup>a1)g)j)k)</sup> mit <b>Bio-Vollkorn-Penne<sup>a1)</sup></b> Birnenkompott
Mittwoch	09.08.17	Karotten-Sesam-Rösti <sup>a1)b)</sup> mit Dillsauce <sup>a1)j)</sup> und Kartoffelpüree <sup>g)</sup> Gurkensalat <sup>g)k)</sup>
Donnerstag	10.08.17	Pürierte Rote-Linsen-Suppe (Rote Linsen, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Kartoffeln) <sup>a1)j)</sup> mit Weizenbrötchen <sup>a1)</sup> Milchreis <sup>g)</sup> mit Zimt und Zucker
Freitag	11.08.17	Rührei <sup>b)</sup> mit Rahmspinat <sup>a1)g)</sup> und Salzkartoffeln <b>Bio-Banane</b>

Wir reichen täglich frisches Obst oder Gemüse.

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 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-070

KW 33	Datum	Menü 2 Vegetarisch
Montag	14.08.17	Bio-Gabelspaghetti <sup>a1)</sup> mit Karottensauce <sup>a1)d)g)j)</sup> Knabbergemüse: Paprika
Dienstag	15.08.17	Gemüseintopf (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch, Bio-Natur-Reis) <sup>i)</sup> mit Mehrkornbrot <sup>a1)a2)a4)</sup> Wassermelone
Mittwoch	16.08.17	Bio-Makkaroni <sup>a1)</sup> mit Parmesan-Käsesauce <sup>a1)g)j)</sup> Kopfsalat mit Zitronen-Joghurtdressing <sup>k)</sup>
Donnerstag	17.08.17	Vegetarische Buletten (Karotte, Sellerie, Zwiebel, Lauch, Hühnerlei) <sup>a1)b)j)k)</sup> mit hausgemachtem Ketchup <sup>j)k)</sup> und Kartoffelecken Heidelbeer-Quark <sup>g)</sup>
Freitag	18.08.17	Grießbrei <sup>a1)g)</sup> mit Waldbeerensauce Karotten-Ingwersuppe <sup>a1)g)j)</sup>

Wir reichen täglich frisches Obst oder Gemüse.

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 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-070

KW 34	Datum	Menü 2 Vegetarisch
Montag	21.08.17	Bio-Vollkorn-Spiralen <sup>a1)</sup> mit Thunfischtomatensauce <sup>d))</sup> Birnen
Dienstag	22.08.17	Brokkoli-Kartoffeleintopf (Karotten, Sellerie, Brokkoli, Blumenkohl, Kartoffeln) <sup>a1)g))</sup> mit Mehrkornbrötchen <sup>a1)a3)a4)</sup> Gemischter Blattsalat <sup>k)</sup> mit Sonnenblumenkernen
Mittwoch	23.08.17	Panierter Gemüsebratling <sup>a1)b)</sup> mit Karottengemüse und Bio-Reis Knabbergemüse: Gurken
Donnerstag	24.08.17	Eier <sup>b)</sup> in Senfsauce <sup>a1)g)k)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>g)</sup> Tomatensalat mit Basilikumvinaigrette <sup>k)</sup>
Freitag	25.08.17	China-Gemüsepfanne (Chinakohl, Champignons, Paprika, Bambus-Sprossen) <sup>i)</sup> mit Mie-Nudeln <sup>a1)</sup> Vanillepudding <sup>g)</sup>

Wir reichen täglich frisches Obst oder Gemüse.

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 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-070

KW 35	Datum	Menü 2 Vegetarisch
Montag	28.08.17	Bauernspätzle <sup>a1)b)g)</sup> mit Gemüsestreifen (Sellerie, Karotte, Lauch) in Béchamelsauce <sup>a1)</sup> Brombeerquark <sup>g)</sup>
Dienstag	29.08.17	Salzkartoffeln mit Kräuterquark <sup>g)</sup> Orangen-Karottensalat <sup>k)</sup>
Mittwoch	30.08.17	Gemüsebuletten <sup>a1)b)g)k)</sup> mit Thymian-Rahmauce <sup>a1)g)j)</sup> und <b>Bio-Reis</b> Knabbergemüse: Kohlrabi
Donnerstag	31.08.17	Chili sin Carne (Kartoffeln, Kidneybohnen, Mais, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) <sup>g)j)</sup> mit Fladenbrot <sup>a1)l)</sup> Aprikosen
Freitag	01.09.17	Champignon-Geschnetzeltes mit Paprika <sup>a1)</sup> und <b>Bio-Reis</b> Grießbrei <sup>g)</sup> mit Zimtucker

Wir reichen täglich frisches Obst oder Gemüse.

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 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-070

KW 36	Datum	Menü 2 Vegetarisch
Montag	04.09.17	Bio-Vollkorn-Penne <sup>a1)</sup> mit Ratatouille-Tomatensauce <sup>a1)g)j)</sup> und Reibekäse <sup>g)</sup> Honigmelone
Dienstag	05.09.17	Falafelbällchen <sup>a1)b)g)</sup> mit Joghurt-Remoulade <sup>b)g)k)</sup> und Bratkartoffeln Gurkensalat <sup>k)</sup>
Mittwoch	06.09.17	Vegetarische Klopse <sup>a1)b)</sup> in Rahmsauce <sup>g)j)</sup> mit Bio-Reis Bataviasalat mit Schalottendressing <sup>k)</sup>
Donnerstag	07.09.17	Rührei <sup>b)</sup> mit Rahmspinat <sup>a1)g)</sup> und Salzkartoffeln Knabbergemüse: Paprika
Freitag	08.09.17	Buchstaben-Nudelsuppe (Lauch, Karotte, Zucchini, Bohnen, Sellerie) <sup>a1)j)</sup> mit Roggenmischbrot <sup>a1)a2)</sup> Vanillequark <sup>g)</sup> mit Butterkeksen <sup>a1)g)</sup>

Wir reichen täglich frisches Obst oder Gemüse.

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 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-070

KW 37	Datum	Menü 2 Vegetarisch
Montag	11.09.17	Bio-Makkaroni <sup>a1)</sup> mit Paprikasauce (Bio-Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Sellerie) <sup>a1)g))</sup> Knabbergemüse: Karotten
Dienstag	12.09.17	Gemüse-Eintopf (Weißkraut, Karotten, Sellerie, Kartoffeln) <sup>j)</sup> mit Weizenbrötchen <sup>a1)</sup> Kirsch-Quarkcreme <sup>g)</sup> mit Cornflakes
Mittwoch	13.09.17	Vegetarische Bratwurst <sup>j)k)</sup> mit Rahmsauerkraut <sup>g)</sup> und Kartoffelpüree <sup>g)</sup> Eisbergsalat mit Radieschen <sup>k)</sup>
Donnerstag	14.09.17	Milchreis <sup>g)</sup> mit Apfelkompott Andalusische Gemüsesuppe (Paprika, Tomate, Zucchini, Zwiebeln) <sup>a1)g)</sup>
Freitag	15.09.17	Rote-Bete-Puffer <sup>a1)b)</sup> mit Dillsauce <sup>a1)g)j)</sup> , Karotten-Erbsengemüse und Bio-Natur-Reis Kiwi

Wir reichen täglich frisches Obst oder Gemüse.

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 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-070



KW 38	Datum	Menü 2 Vegetarisch
Montag	18.09.17	Spätzle <sup>a1)b)</sup> mit Spinat-Käsesoße <sup>a1)g)j)k)</sup> Nektarinen
Dienstag	19.09.17	Lauch-Kartoffelsuppe (Sellerie, Lauch, Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln) <sup>g)j)</sup> mit vegetarischen Würstchen <sup>b)j)k)</sup> und Croûtons <sup>a1)a3)</sup> Kirsch-Joghurt <sup>g)</sup>
Mittwoch	20.09.17	Bio-Vollkorn-Spaghetti <sup>a1)</sup> mit Gemüse-Tomatensauce <sup>g)j)</sup> Lollosalat mit Radiccio an Honig-Senfdressing <sup>g)</sup>
Donnerstag	21.09.17	Sellerieschnitzel <sup>a1)b)</sup> mit Tomaten-Fenchel-Gemüse und Bio-Reis Schokoladenpudding <sup>g)</sup>
Freitag	22.09.17	Gekochte Eier <sup>b)</sup> mit Schnittlauchsauce <sup>a)g)k)</sup> und Salzkartoffeln Knabbergemüse: Kohlrabi

Wir reichen täglich frisches Obst oder Gemüse.

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 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-070

KW 39	Datum	Menü 2 Vegetarisch
Montag	25.09.17	Bio-Vollkornspiralen <sup>a1)</sup> mit Tomatensauce <sup>a1)g))</sup> und Reibekäse <sup>g)</sup> Apfel
Dienstag	26.09.17	Zucchini im Backteig <sup>a1)b)</sup> mit Curry-Karottensauce <sup>g))k)</sup> und Kartoffelstampf <sup>g)</sup> Eisberg- und Blattsalat mit Orangendressing <sup>k)</sup>
Mittwoch	27.09.17	Wirsingkohl-Eintopf (Weißkohl, Wirsing, Sellerie, Karotten, Kartoffeln) <sup>j)</sup> mit Geflügelwürstchen (Huhn, Pute) <sup>j)k)</sup> und Baguette <sup>a1)a3)a4)</sup> Rote Grütze mit Vanillesauce <sup>g)</sup>
Donnerstag	28.09.17	Waldpilzragout <sup>a)g)</sup> mit Bio-Farfalle <sup>a1)</sup> Gurken-Tomatensalat mit Kräutervinaigrette <sup>k)</sup>
Freitag	29.09.17	Gemüsefrikassee (Zwiebeln, Erbsen, Karotten, Sellerie) <sup>a1)g))k)</sup> mit Bio-Reis Knabbergemüse: Bio-Karotten

Wir reichen täglich frisches Obst oder Gemüse.

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 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-070