

KW 40	Datum	Menü 1
Montag	02.10.17	<i>Brückentag</i>
Dienstag	03.10.17	<i>Feiertag</i>
Mittwoch	04.10.17	Fischstäbchen (Seelachs) ^{a1)d)} mit Dillsauce ^{a1)j)} und Salzkartoffeln Gurkensalat ^{g)k)}
Donnerstag	05.10.17	Butternuss-Kürbis-Suppe (Butternuss-Kürbis, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Kartoffeln) ^{a1)j)} mit Geflügeljagdwurst (Huhn, Pute) ^{j)k)} und Weizenbrötchen ^{a1)} Milchreis ^{g)} mit Zimt und Zucker
Freitag	06.10.17	Rührei ^{b)} mit Rahmspinat ^{a1)g)} und Kartoffelpüree ^{g)} Bio-Banane

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 41	Datum	Menü 1
Montag	09.10.17	Bio-Gabelspaghetti ^{a1)} mit Lachs-Karottensauce (Lachs, Seelachs) ^{a1)d)g)j)} Knabbergemüse: Paprika
Dienstag	10.10.17	Hühner-Gemüse Eintopf (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch, Bio-Natur-Reis) ^{j)} mit Mehrkornbrot ^{a1)a2)a4)} Wassermelone
Mittwoch	11.10.17	Bio-Makkaroni ^{a1)} mit Parmesan-Käsesauce ^{a1)g)j)} Kopfsalat mit Zitronen-Joghurtdressing ^{k)}
Donnerstag	12.10.17	Rinderhackfleischbuletten ^{a1)b)g)k)} mit hausgemachtem Ketchup ^{j)k)} und Kartoffelecken Heidelbeer-Quark ^{g)}
Freitag	13.10.17	Grießbrei ^{a1)g)} mit Waldbeerensauce Süßkartoffelsuppe (Süßkartoffeln, Kartoffeln, Zwiebeln, Sellerie) ^{a1)g)j)} mit gerösteten Sonnenblumenkernen

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 42	Datum	Menü 1
Montag	16.10.17	Bio-Vollkorn-Spiralen ^{a1)} mit Thunfischtomatensauce ^{d)j)} Birnen
Dienstag	17.10.17	Brokkoli-Kartoffeleintopf (Karotten, Sellerie, Brokkoli, Blumenkohl, Kartoffeln) ^{a1)g)j)} mit Mehrkornbrötchen ^{a1)a3)a4)} Gemischter Blattsalat ^{k)} mit Sonnenblumenkernen
Mittwoch	18.10.17	Paniertes Hähnchenschnitzel ^{a1)b)} mit Champignonsauce ^{a1)g)j)} und Bio-Reis Knabbergemüse: Gurken
Donnerstag	19.10.17	Eier ^{b)} in Senfsauce ^{a1)g)k)} mit Kartoffelpüree ^{g)} Tomatensalat mit Basilikumvinaigrette ^{k)}
Freitag	20.10.17	Gemüsepfanne (Chinakohl, Champignons, Paprika, Bambus-Sprossen) ^{j)m)} mit Bio-Reis Vanillepudding ^{g)}

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 43	Datum	Menü 1
Montag	23.10.17	Bauernspätzle ^{a1)b)g)} mit Gemüsestreifen (Sellerie, Karotte, Lauch) in Béchamelsauce ^{a1)} Kirsch-Quarkcreme ^{g)}
Dienstag	24.10.17	Salzkartoffeln mit Kräuterquark ^{g)} Orangen-Karottensalat ^{k)}
Mittwoch	25.10.17	Gebratenes Seelachsfilet ^{a1)d)} mit Thymian-Rahmsauce ^{a1)g)j)} und Bio-Reis Knabbergemüse: Kohlrabi
Donnerstag	26.10.17	Chili con Carne mit Rinderhackfleisch (Kartoffeln, Kidneybohnen, Mais, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) ^{g)j)} und Fladenbrot ^{a1)l)} Grießflammerie ^{g)} mit Zimtucker
Freitag	27.10.17	Putengeschnetzeltes ^{a1)g)j)} mit Paprika und Bio-Reis Pflaumen

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 44	Datum	Menü 1
Montag	30.10.17	Bio-Vollkorn-Penne ^{a1)} mit Ratatouille-Tomatensauce ^{a1)g)j)} und Reibekäse ^{g)} Honigmelone
Dienstag	31.10.17	<i>Feiertag</i>
Mittwoch	01.11.17	Geflügelfleisch-Klopse(Huhn, Pute) ^{a1)b)k)} in Rahmsauce ^{g)j)} mit Bio-Reis Lollosalate mit Schalottendressing ^{k)}
Donnerstag	02.11.17	Rührei ^{b)} mit Rahmspinat ^{a1)g)} und Salzkartoffeln Knabbergemüse: Paprika
Freitag	03.11.17	Buchstaben-Nudelsuppe (Lauch, Karotte, Wirsing, Bohnen, Sellerie) ^{a1)j)} mit Roggenmischbrot ^{a1)a2)} Vanillequark ^{g)} mit Butterkeksen ^{a1)g)}

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 45	Datum	Menü 1
Montag	06.11.17	Bio-Makkaroni ^{a1)} mit Paprikasauce (Bio-Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Sellerie) ^{a1)g)j)} Knabbergemüse: Karotten
Dienstag	07.11.17	Milchreis ^{g)} mit Apfelkompott Grüne Erbsencremesuppe (Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln) ^{a1)g)}
Mittwoch	08.11.17	Geflügelbratwurst ^{j)k)} mit Bayrisch Kraut ^{g)} und Kartoffepüree ^{g)} Eisbergsalat mit Radieschen ^{k)}
Donnerstag	09.11.17	Lachsragout mit Dill (Lachs, Seelachs) ^{a1)d)g)j)} , Brokkoligemüse und Bio-Reis Kiwi
Freitag	10.11.17	Rindfleisch-Eintopf (Weißkraut, Karotten, Sellerie, Kartoffeln) ^{j)} mit Weizenbrötchen ^{a1)} Brombeerquark ^{g)} mit Cornflakes

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 46	Datum	Menü 1
Montag	13.11.17	Spätzle ^{a1)b)} mit Spinat-Käsesoße ^{a1)g)j)k)} Trauben
Dienstag	14.11.17	Lauch-Kartoffelsuppe (Sellerie, Lauch, Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln) ^{g)j)} mit Geflügel-Wiener- Würstchen (Huhn,Pute) ^{j)k)} und Croûtons ^{a1)a3)} Kirsch-Joghurt ^{g)}
Mittwoch	15.11.17	Bio-Vollkorn-Spaghetti ^{a1)} mit Rinderhackfleisch-Tomatensauce ^{g)j)} Lollosalat mit Radiccio an Honig-Senfdressing ^{g)}
Donnerstag	16.11.17	Gebratenes Rotbarschfilet ^{a1)d)} mit Wirsing-Gemüse ^{g)} und Bio-Reis Schokoladenpudding ^{g)}
Freitag	17.11.17	Gekochte Eier ^{b)} mit Schnittlauchsauce ^{a)g)k)} 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 47	Datum	Menü 1
Montag	20.11.17	Bio-Vollkornspiralen ^{a1)} mit Tomatensauce ^{a1)g)j)} und Reibekäse ^{g)} Apfel
Dienstag	21.11.17	Gebackenes Lachsfilet ^{a1)d)} mit Curry-Karottensauce ^{g)j)k)} und Kartoffelstampf ^{g)} Eisberg- und Blattsalat mit Orangendressing ^{k)}
Mittwoch	22.11.17	Waldpilzragout ^{a)g)} mit Bio-Farfalle ^{a1)} Gurken-Tomatensalat mit Kräutervinaigrette ^{k)}
Donnerstag	23.11.17	Wirsingkohl-Eintopf (Weißkohl, Wirsing, Sellerie, Karotten, Kartoffeln) ^{j)} mit Geflügelwürstchen (Huhn, Pute) ^{j)k)} und Baguette ^{a1)} Rote Grütze mit Vanillesauce ^{g)}
Freitag	24.11.17	Hühnerfrikassee (Zwiebeln, Erbsen, Karotten, Sellerie) ^{a1)g)j)k)} 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 48	Datum	Menü 1
Montag	27.11.17	Kartoffelpuffer ^{a1)b)} mit hausgemachtem Birnenkompott Tomatencremesuppe ^{g)j)}
Dienstag	28.11.17	Rinder-Gemüse-Gulasch (Rindfleisch, Paprika, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) ^{a1)g)j)k)} mit Bio- Vollkorn-Penne ^{a1)} Gemischte Blatt- und Feldsalate mit Kartoffeldressing ^{k)}
Mittwoch	29.11.17	Fischstäbchen (Seelachs) ^{a1)d)} mit Dillsauce ^{a1)j)} und Kartoffelpüree ^{g)} Gurkensalat ^{g)k)}
Donnerstag	30.11.17	Steckrüben-Eintopf (Steckrüben, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Kartoffeln) ^{a1)j)} mit Geflügeljagdwurst (Huhn, Pute) ^{j)k)} und Weizenbrötchen ^{a1)} Milchreis ^{g)} mit Zimt und Zucker
Freitag		

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 40	Datum	Menü 2 Vegetarisch
Montag	02.10.17	<i>Brückentag</i>
Dienstag	03.10.17	<i>Feiertag</i>
Mittwoch	04.10.17	Karotten-Sesam-Rösti ^{a1)b)} mit Dillsauce ^{a1)j)} und Salzkartoffeln Gurkensalat ^{g)k)}
Donnerstag	05.10.17	Butternuss-Kürbis-Suppe (Butternuss-Kürbis, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Kartoffeln) ^{a1)j)} mit Weizenbrötchen ^{a1)} Milchreis ^{g)} mit Zimt und Zucker
Freitag	06.10.17	Rührei ^{b)} mit Rahmspinat ^{a1)g)} und Kartoffelpüree ^{g)} Bio-Banane

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 41	Datum	Menü 2 Vegetarisch
Montag	09.10.17	Bio-Gabelspaghetti ^{a1)} mit Karottensauce ^{a1)d)g)j)} Knabbergemüse: Paprika
Dienstag	10.10.17	Gemüseintopf (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch, Bio-Natur-Reis) ^{j)} mit Mehrkornbrot ^{a1)a2)a4)} Wassermelone
Mittwoch	11.10.17	Bio-Makkaroni ^{a1)} mit Parmesan-Käsesauce ^{a1)g)j)} Kopfsalat mit Zitronen-Joghurtdressing ^{k)}
Donnerstag	12.10.17	Vegetarische Buletten (Karotte, Sellerie, Zwiebel, Lauch, Hühnerrei) ^{a1)b)j)k)} mit hausgemachtem Ketchup ^{j)k)} und Kartoffelecken Heidelbeer-Quark ^{g)}
Freitag	13.10.17	Grießbrei ^{a1)g)} mit Waldbeerensauce Süßkartoffelsuppe (Süßkartoffeln, Kartoffeln, Zwiebeln, Sellerie) ^{a1)g)j)} mit gerösteten Sonnenblumenkernen

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 42	Datum	Menü 2 Vegetarisch
Montag	16.10.17	Bio-Vollkorn-Spiralen ^{a1)} mit Tofu-Tomatensauce ^{d))m)} Birnen
Dienstag	17.10.17	Brokkoli-Kartoffeleintopf (Karotten, Sellerie, Brokkoli, Blumenkohl, Kartoffeln) ^{a1)g))} mit Mehrkornbrötchen ^{a1)a3)a4)} Gemischter Blattsalat ^{k)} mit Sonnenblumenkernen
Mittwoch	18.10.17	Panierter Gemüsebratling ^{a1)b)} mit Champignonsauce und Bio-Reis Knabbergemüse: Gurken
Donnerstag	19.10.17	Eier ^{b)} in Senfsauce ^{a1)g)k)} mit Kartoffelpüree ^{g)} Tomatensalat mit Basilikumvinaigrette ^{k)}
Freitag	20.10.17	Gemüsepfanne (Chinakohl, Champignons, Paprika, Bambus-Sprossen) ^{j)m)} mit Bio-Reis Vanillepudding ^{g)}

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 43	Datum	Menü 2 Vegetarisch
Montag	23.10.17	Bauernspätzle ^{a1)b)g)} mit Gemüsestreifen (Sellerie, Karotte, Lauch) in Béchamelsauce ^{a1)} Kirsch-Quarkcreme ^{g)}
Dienstag	24.10.17	Salzkartoffeln mit Kräuterquark ^{g)} Orangen-Karottensalat ^{k)}
Mittwoch	25.10.17	Gemüsebuletten ^{a1)b)g)k)} mit Thymian-Rahmauce ^{a1)g)j)} und Bio-Reis Knabbergemüse: Kohlrabi
Donnerstag	26.10.17	Chili sin Carne (Kartoffeln, Kidneybohnen, Mais, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) ^{g)j)} mit Fladenbrot ^{a1)l)} Grießflammerie ^{g)} mit Zimtzucker
Freitag	27.10.17	Champignon-Geschnetzeltes mit Paprika ^{a1)} und Bio-Reis Pflaumen

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 44	Datum	Menü 2 Vegetarisch
Montag	30.10.17	Bio-Vollkorn-Penne ^{a1)} mit Ratatouille-Tomatensauce ^{a1)g)j)} und Reibekäse ^{g)} Honigmelone
Dienstag	31.10.17	<i>Feiertag</i>
Mittwoch	01.11.17	Vegetarische Klopse ^{a1)b)} in Rahmsauce ^{g)j)} mit Bio-Reis Lollosalate mit Schalottendressing ^{k)}
Donnerstag	02.11.17	Rührei ^{b)} mit Rahmspinat ^{a1)g)} und Salzkartoffeln Knabbergemüse: Paprika
Freitag	03.11.17	Buchstaben-Nudelsuppe (Lauch, Karotte, Wirsing, Bohnen, Sellerie) ^{a1)j)} mit Roggenmischbrot ^{a1)a2)} Vanillequark ^{g)} mit Butterkeksen ^{a1)g)}

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 45	Datum	Menü 2 Vegetarisch
Montag	06.11.17	Bio-Makkaroni ^{a1)} mit Paprikasauce (Bio-Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Sellerie) ^{a1)g)j)} Knabbergemüse: Karotten
Dienstag	07.11.17	Milchreis ^{g)} mit Apfelkompott Grüne Erbsencremesuppe (Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln) ^{a1)g)}
Mittwoch	08.11.17	Vegetarische Bratwurst ^{j)k)} mit Bayrisch Kraut ^{g)} und Kartoffepüree ^{g)} Eisbergsalat mit Radieschen ^{k)}
Donnerstag	09.11.17	Rote-Bete-Puffer ^{a1)b)} mit Dillsauce ^{a1)g)j)} , Brokkoligemüse und Bio-Reis Kiwi
Freitag	10.11.17	Gemüse-Eintopf (Weißkraut, Karotten, Sellerie, Kartoffeln) ^{j)} mit Weizenbrötchen ^{a1)} Brombeerquark ^{g)} mit Cornflakes

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 46	Datum	Menü 2 Vegetarisch
Montag	13.11.17	Spätzle ^{a1)b)} mit Spinat-Käsesoße ^{a1)g)j)k)} Trauben
Dienstag	14.11.17	Lauch-Kartoffelsuppe (Sellerie, Lauch, Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln) ^{g)j)} mit vegetarischen Würstchen ^{b)j)k)} und Croûtons ^{a1)a3)} Kirsch-Joghurt ^{g)}
Mittwoch	15.11.17	Bio-Vollkorn-Spaghetti ^{a1)} mit Gemüse-Tomatensauce ^{g)j)} Lollosalat mit Radiccio an Honig-Senfdressing ^{g)}
Donnerstag	16.11.17	Sellerieschnitzel ^{a1)b)} mit Wirsing-Gemüse ^{g)} und Bio-Reis Schokoladenpudding ^{g)}
Freitag	17.11.17	Gekochte Eier ^{b)} mit Schnittlauchsauce ^{a)g)k)} 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 47	Datum	Menü 2 Vegetarisch
Montag	20.11.17	Bio-Vollkornspiralen ^{a1)} mit Tomatensauce ^{a1)g)j)} und Reibekäse ^{g)} Apfel
Dienstag	21.11.17	Zucchini im Backteig ^{a1)b)} mit Curry-Karottensauce ^{g)j)k)} und Kartoffelstampf ^{g)} Eisberg- und Blattsalat mit Orangendressing ^{k)}
Mittwoch	22.11.17	Waldpilzragout ^{a)g)} mit Bio-Farfalle ^{a1)} Gurken-Tomatensalat mit Kräutervinaigrette ^{k)}
Donnerstag	23.11.17	Wirsingkohl-Eintopf (Weißkohl, Wirsing, Sellerie, Karotten, Kartoffeln) ^{j)} mit Baguette ^{a1)} Rote Grütze mit Vanillesauce ^{g)}
Freitag	24.11.17	Gemüsefrikassee (Zwiebeln, Erbsen, Karotten, Sellerie) ^{a1)g)j)k)} 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 48	Datum	Menü 2 Vegetarisch
Montag	27.11.17	Kartoffelpuffer ^{a1)b)} mit hausgemachtem Birnenkompott Tomatencremesuppe ^{g)j)}
Dienstag	28.11.17	Gemüse-Gulasch (Paprika, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) ^{a1)g)j)k)} mit Bio-Vollkorn-Penne ^{a1)} Gemischte Blatt- und Feldsalate mit Kartoffeldressing ^{k)}
Mittwoch	29.11.17	Karotten-Sesam-Rösti ^{a1)b)} mit Dillsauce ^{a1)j)} und Kartoffelpüree ^{g)} Gurkensalat ^{g)k)}
Donnerstag	30.11.17	Steckrüben-Eintopf (Steckrüben, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Kartoffeln) ^{a1)j)} mit Weizenbrötchen ^{a1)} Milchreis ^{g)} mit Zimt und Zucker
Freitag		

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