Speiseplan März/April 2020 (Änderung vorbehalten)

Graefewirtschaft

KW 11	Datum	**Menü 1**
Montag	09.03.20	Farfalle[a1-a6)] mit Spinat-Rahm und Reibekäse(Zwiebel, Spinat, Reibekäse, H-Sahne)[a)a1)b)g)] Gemüsesticks
Dienstag	10.03.20	Natur-Hähnchenschnitzel in Champignonsauce(Zwiebeln, Sellerie, H-Sahne)[j)g)] mit frischen Kräutern und Bio-Langkorn-Reis Eisberg- und Blattsalate mit Karotten an Honig-Senf-Dressing [k)]
Mittwoch	11.03.20	Möhren-Eintopf mit Hühnerfleisch(Karotten, Sellerie, Bio-Kartoffeln, Zwiebeln)[j)] und Vollkornbrot [a1)a2)a3)a4)a5)a6)l] Gemüsesticks, Banane
Donnerstag	12.03.20	Milchnudeln(Bio-Milch)[a)a1-a6)g)m)] mit Kirschkompott Pürierte rote Linsensuppe(Karotten, Zwiebel) mit Kokosmilch Gemüsesticks
Freitag	13.03.20	Gebratener Seelachs[a1-a6)d)]mit Kräuter-Quark(Quark) [g)] und Bio-Kartoffeln Blattsalat mit Gurken an Balsamico-Vinaigrette [k)]

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Sacharin 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

Speiseplan März/April 2020 (Änderung vorbehalten)

Graefewirtschaft

KW 12	Datum	**Menü 1**
Montag	16.03.20	Bio-Spiralnudeln[a1-a6)b)m)] mit Basilikum-Käsesauce(Sellerie, Zwiebeln, H-Sahne)[j)g)] Apfel, Gemüsesticks
Dienstag	17.03.20	Brokkoli-Kartoffelpfanne mit Kräutersoße (Bio-Kartoffeln, Brokkoli, Zwiebeln, H-Sahne)[a1)g)m)] Gemüsesticks
Mittwoch	18.03.20	Falafelbällchen[a1-a6)b)m)g)j)k)] in Tomaten-Kokossauce(Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Kokosmilch) mit Vollkornbrot[a1)a2)a3)a4)a5)a6)l] Erdbeerjoghurt (Bio-Joghurt)[g)], Gemüsesticks
Donnerstag	19.03.20	Spaghetti[a1-a6)] Bolognese vegetarisch(Soja, Lauch, Karotte, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten)[a)j)m)] und Reibekäse Weißkraut-Karottensalat(Weißkohl, Karotten) mit Sauerrahmdressing[g)k)]
Freitag	20.03.20	Fischstäbchen(Seelachs)[a1-a6)d)k)] mit Dillsauce(Bio-H-Milch, Sellerie)[g)j)] und Bio-Kartoffeln(Bio-Kartoffeln) Tomatensalat mit Basilikumvinaigrette [k)]

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Sacharin 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

Speiseplan März/April 2020 (Änderung vorbehalten)

Graefewirtschaft

KW 13	Datum	**Menü 1**
Montag	23.03.20	Bauernspätzle[a1-a6)b)m)] mit Gemüsestreifen(Sellerie, Karotte, Lauch)[j)] in Tomatensauce(Sellerie, Karotte, Lauch, Tomate)[j)] und Reibekäse[g)] Gemüsesticks, Birne
Dienstag	24.03.20	Putengeschnetzeltes[a1)g)] mit Paprikastreifen und Bio-Langkorn-Reis Blattsalat mit Tomaten an Orangendressing [k)]
Mittwoch	25.03.20	Kokos-Gemüseeintopf (Kichererbsen, Karotte, Bio-Kartoffeln, Lauch, Kokosmilch, Zwiebeln) mit Vollkornbrot[a1-a6)l)]Kirschjoghurt(Bio-Joghurt)[g)], Gemüsesticks
Donnerstag	26.03.20	Grießbrei(Bio-Milch)[a)a1-a6)g)m)] mit Waldbeerensauce Süßkartoffelsuppe(Süßkartoffeln, Bio-Kartoffel, Zwiebeln, Karotten, Sellerie)[g)j)] Gemüsesticks
Freitag	27.03.20	Paniertes Schollenfilet[a1-a6)d)] mit Joghurt-Kräuter-Dip(Bio-Joghurt)[g)k)] und Bio-Salzkartoffeln Gurkensalat [k)]

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Sacharin 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

Speiseplan März/April 2020 (Änderung vorbehalten)

Graefewirtschaft

KW 14	Datum	**Menü 1**
Montag	30.03.20	Bio-Vollkornpenne[a1-a6)b)m)] mit Ratatouille-Sauce(Zwiebeln, Tomaten, Aubergine, Zucchini, Paprika) und Reibekäse[g)] Apfel, Gemüsesticks
Dienstag	31.03.20	Geflügelfleisch-Bällchen[a1-a6)k)] in Paprika-Tomatensauce(Zwiebeln, Tomaten) mit Bio-Langkorn-Reis Blattsalat mit Mais an Limetten-Joghurt(Bio-Joghurt)-Dressing [g)k)]
Mittwoch	01.04.20	Bohnen-Kartoffel-Eintopf(Grüne Bohnen, Karotten, Sellerie, Bio-Kartoffeln)[j)] mit Vollkornbrot [a1)a2)a3)a4)a5)a6)l] Paprika-Tomaten-Gurkensalat mit Olivenöl-Dressing[k)]
Donnerstag	02.04.20	Fischragout mit Gemüsestreifen(Seelachs-und Wildlachsstreifen)[d)](Sellerie, Zwiebeln, Karotten, H-Sahne)[a1)g)j)] und Bio-Langkorn-Reis Erdbeerjoghurt(Bio-Joghurt)[g)], Gemüsesticks
Freitag	03.04.20	Geflügel-Bratwurst mit Rahmgemüse(Erbsen, Karotten, H-Sahne)[a1)g)] und Kartoffelpüree(Bio-Kartoffeln, Bio-H-Milch)[g)] Gemüsesticks

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Sacharin 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

Speiseplan März/April 2020 (Änderung vorbehalten)

Graefewirtschaft

KW 15	Datum	**Menü 1**
Montag	06.04.20	Bio-Spiralnudeln[a1-a6)b)m)] mit Basilikum-Tomatensauce (Basilikum, Tomaten) und Reibekäse[g)] Birne, Gemüsesticks
Dienstag	07.04.20	Bio-Salzkartoffeln mit Kräuterquark(Bio-Milch, Quark)[g)] Gurken- und Tomatensalat mit Schnittlauchvinaigrette [k)]
Mittwoch	08.04.20	Hühner-Gemüseeintopf(Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch)[j)] mit Vollkornbrot[a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)] Gemüsesticks
Donnerstag	09.04.20	Eierpfannkuchen(Hühnerei, Weizenmehl, Milch)[a)a1-a6)b)g)] mit Apfelmus Pürierte rote Linsensuppe(Karotten, Zwiebel) mit Kokosmilch Gemüsesticks
Freitag	10.04.20	

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Sacharin 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

Speiseplan März/April 2020 (Änderung vorbehalten)

Graefewirtschaft

KW 16	Datum	**Menü 1**
Montag	13.04.20	
Dienstag	14.04.20	Gekochtes Ei[b)] mit Rahmspinat(H-Sahne)[g)] und Bio-Salzkartoffeln Banane, Gemüsesticks
Mittwoch	15.04.20	Kartoffelsuppe(Bio-Kartoffeln, Karotte, Sellerie, Zwiebeln)[j)k)] mit Geflügel-Wiener Würstchen [g)j)k)] dazu Vollkornbrot[a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)] Gurken- und Tomatensalat mit Schnittlauchvinaigrette [k)]
Donnerstag	16.04.20	Hühnerfrikassee(Zwiebeln, Erbsen, Karotte, Sellerie, Bio-Milch, H-Sahne)[a1)g)j)] mit Bio-Langkorn-Reis Gemüsesticks
Freitag	17.04.20	Milchreis(Bio-Milch)[g)] mit Apfelmus Pürierte Brokkolicremesuppe (Brokkoli, Sellerie, Zwiebeln, H-Sahne)[a1)g)j)] Gemüsesticks

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Sacharin 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

Speiseplan März/April 2020 (Änderung vorbehalten)

Graefewirtschaft

KW 17	Datum	**Menü 1**
Montag	20.04.20	Gabelspaghetti[a1-a6)] mit Gemüse-Tomatensauce(Zwiebeln, Karotte, Sellerie, Tomaten)[j)] und Reibekäse[g)] Apfel, Gemüsesticks
Dienstag	21.04.20	Hähnchengeschnetzeltes (H-Milch, Zwiebeln, Sellerie, Paprika)[a1)g)j)] mit Bio-Langkorn-Reis Weißkohl-Karottensalat
Mittwoch	22.04.20	Nudelsuppe(Karotte, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, Brokkoli)[j)] mit Rindfleischwürfel dazu Vollkornbrot a1)a2)a3)a4)a5)a6)l) Beerenquark(Bio-Milch)[g)], Gemüsesticks
Donnerstag	23.04.20	Tortellini[a1-a6)b)m)] mit Käsesoße (Sellerie, Zwiebeln, H-Sahne, Reibekäse)[a1)g)j)] Eisbergsalat mit Radieschen an Kräutervinaigrette [k)]
Freitag	24.04.20	Paniertes Schollenfilet[a1-a6)d)] mit Gurkensalat(Gurken, Dill) und Kartoffelpüree(Bio-Kartoffeln, Bio-H-Milch, H-Sahne)[g)] Gemüsesticks

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Sacharin 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

Speiseplan März/April 2020 (Änderung vorbehalten)

Graefewirtschaft

KW 18	Datum	**Menü 1**
Montag	27.04.20	Bio-Vollkornpenne[a1-a6)] mit Tomatensauce(Zwiebeln, Karotte, Sellerie, Tomate)[j)] und Reibekäse[g)] Gemüsesticks, Birne
Dienstag	28.04.20	Eier[b)] in Senfsauce(H-Milch)[a1)g)j)k)] mit Bio-Salzkartoffeln Tomatensalat mit frischen Schnittlauch
Mittwoch	29.04.20	Chili con Carne mit Rinderhackfleisch(Kidneybohnen, Mais, Karotte, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten)[j)] und Vollkornbrot[a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)] Gemüsesticks
Donnerstag	30.04.20	Milchreis(Bio-H-Milch)[g)] mit Pflaumensauce Kürbiscremesuppe(Bio-Kartoffeln, Kürbis, Zwiebeln, Bio-H-Milch, H-Sahne)[a)g)j),] Gemüsesticks
Freitag	01.05.20	

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Sacharin 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

Speiseplan März/April 2020 (Änderung vorbehalten)

Graefewirtschaft

KW 11	Datum	**Menü 2** **vegetarisch**
Montag	09.03.20	Farfalle[a1-a6)] mit Spinat-Rahm und Reibekäse(Zwiebeln, Sellerie, Spinat, Reibekäse, H-Sahne)[a)a1)b)g)] Gemüsesticks
Dienstag	10.03.20	Gemüseschnitzel[a1-a6)] in Champignonsauce(Zwiebeln, Sellerie, H-Sahne)[j)g)] mit frischen Kräutern und Bio-Langkorn-Reis Eisberg- und Blattsalate mit Karotten an Honig-Senf-Dressing[k)]
Mittwoch	11.03.20	Möhren-Eintopf mit Hühnerfleisch(Karotten, Sellerie, Bio-Kartoffeln, Bio-Zwiebeln)[j)] und Vollkornbrot [a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)] Gemüsesticks, Banane
Donnerstag	12.03.20	Milchnudeln(Bio-Milch)[a)a1-a6)g)m)] mit Kirschkompott Pürierte rote Linsensuppe(Karotten, Zwiebel) mit Kokosmilch Gemüsesticks
Freitag	13.03.20	Gemüsebratlinge[a1-a6)] mit Kräuter-Quark(Bio-Milch, Quark)[g)] und Bio-Kartoffeln Blattsalat mit Gurken an Balsamicovinaigrette[k)]

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Sacharin 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

Speiseplan März/April 2020 (Änderung vorbehalten)

Graefewirtschaft

KW 12	Datum	**Menü 2 vegetarisch**
Montag	16.03.20	Bio-Spiralnudeln[a1-a6)b)m)] mit Basilikum-Käsesauce(Sellerie, Zwiebeln, H-Sahne)[j)g)] Apfel, Gemüsesticks
Dienstag	17.03.20	Brokkoli-Kartoffelpfanne mit Kräutersoße (Bio-Kartoffeln, Brokkoli, Zwiebeln, H-Sahne)[a1)g)m)] Gemüsesticks
Mittwoch	18.03.20	Falafelbällchen[a1-a6)b)g)j)k)m)] in Tomaten-Kokossauce (Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Kokosmilch) mit Vollkornbrot[a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)] Erdbeerjoghurt(Bio-Joghurt)[g)], Gemüsesticks
Donnerstag	19.03.20	Spaghetti[a1-a6)] Bolognese vegetarisch(Soja, Lauch, Karotte, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten)[a)j)m)] und Reibekäse Weißkraut-Karottensalat(Weißkohl, Karotten) mit Sauerrahmdressing[g)k)]
Freitag	20.03.20	Rote-Bete-Puffer[a1-a6)b)h)k)l)] mit Dillsauce(Bio-H-Milch, Sellerie)[a1)g)j)] und Bio-Kartoffeln(Bio-Kartoffeln) Tomatensalat mit Basilikumvinaigrette[k)]

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Sacharin 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

Speiseplan März/April 2020 (Änderung vorbehalten)

Graefewirtschaft

KW 13	Datum	**Menü 2** **vegetarisch**
Montag	23.03.20	Bauernspätzle[a1-a6)b)m)] mit Gemüsestreifen(Sellerie, Karotte, Lauch)[j)] in Tomatensauce(Sellerie, Karotte, Lauch, Tomate)[j)] und Reibekäse[g)] Gemüsesticks, Birne
Dienstag	24.03.20	Champignongeschnetzeltes mit Tofuwürfel(H-Sahne)[a1)g)] mit Paprikastreifen und Bio-Langkorn-Reis Blattsalat mit Tomaten an Orangendressing[k)]
Mittwoch	25.03.20	Kokos-Gemüseeintopf(Kichererbsen, Karotte, Bio-Kartoffeln, Lauch, Kokosmilch, Zwiebeln) mit Vollkornbrot[a1-a6)l)] Kirschjoghurt(Bio-Joghurt)[g)], Gemüsesticks
Donnerstag	26.03.20	Grießbrei(Bio-Milch)[a)a1-a6)g)m)] mit Waldbeerensauce Süßkartoffelsuppe(Süßkartoffeln, Bio-Kartoffeln, Zwiebeln , Karotten, Sellerie)[g)j)] Gemüsesticks
Freitag	27.03.20	Kartoffel-Karotten-Rösti[a1-a6)b)m)] mit Joghurt-Kräuter-Dip(Bio-Milch)[g)k)] und Bio-Salzkartoffeln Gurkensalat[k)]

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Sacharin 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

Speiseplan März/April 2020 (Änderung vorbehalten)

Graefewirtschaft

KW 14	Datum	**Menü 2** **vegetarisch**
Montag	30.03.20	Bio-Vollkornpenne[a1-a6)b)m)] mit Ratatouille-Tomatensauce(Zwiebeln, Tomaten, Aubergine, Zucchini, Paprika) und Reibekäse[g)] Apfel, Gemüsesticks
Dienstag	31.03.20	Kräuter-Bällchen[a1-a6)b)g)h)j)k)l)] in Paprika-Tomatensauce (Zwiebeln, Tomaten, Paprika,) mit Bio-Langkorn-Reis Blattsalat mit Mais an Limetten-Joghurt-Dressing(Bio-Joghurt)[g)k)]
Mittwoch	01.04.20	Bohnen-Kartoffel-Eintopf(Grüne Bohnen, Karotten, Sellerie, Bio-Kartoffeln)[j)] mit Vollkornbrot [a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)] Paprika-Tomaten-Gurkensalat mit Olivenöl-Dressing[k)]
Donnerstag	02.04.20	Sellerieschnitzel[a1-a6)b)k)m)] in Zitronen-Buttersauce(Sellerie, Zwiebeln, H-Sahne)[a1)g)j)] und Bio-Langkorn-Reis Erdbeerjoghurt(Bio-Joghurt)[g)], Gemüsesticks
Freitag	03.04.20	Vegetarische Bratwurst[a1-a6)g)j)k)m)] mit Rahmgemüse(Erbsen, Karotten, H-Sahne)[g)] und Kartoffelpüree(Bio-Kartoffeln, Bio-H-Milch)[g)] Gemüsesticks

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Sacharin 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

Speiseplan März/April 2020 (Änderung vorbehalten)

Graefewirtschaft

KW 15	Datum	**Menü 2 vegetarisch**
Montag	06.04.20	Bio-Spiralnudeln[a1-a6)m)] mit Basilikum-Tomatensauce (Basilikum, Tomaten)und Reibekäse[g)] Birne, Gemüsesticks
Dienstag	07.04.20	Bio-Salzkartoffeln mit Kräuterquark(Bio-Milch, Quark)[g)] Gurken- und Tomatensalat mit Schnittlauchvinaigrette [k)]
Mittwoch	08.04.20	Gemüseeintopf (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch)[j)] mit Vollkornbrot[a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)] Gemüsesticks
Donnerstag	09.04.20	Eierpfannkuchen(Hühnerei, Weizenmehl, Milch)[a)a1-a6)b)g)] mit Apfelmus Pürierte rote Linsensuppe(Karotten, Zwiebel) mit Kokosmilch Gemüsesticks
Freitag	10.04.20	

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Sacharin 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

Speiseplan März/April 2020 (Änderung vorbehalten)

Graefewirtschaft

KW 16	Datum	**Menü 2** **vegetarisch**
Montag	13.04.20	
Dienstag	14.04.20	Gekochtes Ei[b)] mit Rahmspinat(H-Sahne)[g)] mit Bio-Salzkartoffeln Banane, Gemüsesticks
Mittwoch	15.04.20	Kartoffelsuppe(Bio-Kartoffeln, Karotte, Sellerie, Zwiebeln)[j)k)] mit vegetarischen Wienerwürstchen[a1-a6)b)j)k)l)m)] und Vollkornbrot[a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)] Gurken- und Tomatensalat mit Schnittlauchvinaigrette[k)]
Donnerstag	16.04.20	Gemüsefrikassee(Zwiebeln, Erbsen, Karotte, Sellerie, Bio-Milch, H-Sahne)[a1)g)j)] mit Bio-Langkorn-Reis Gemüsesticks
Freitag	17.04.20	Milchreis(Bio-Milch)[g)] mit Apfelmus Pürierte Brokkolisuppe(Brokkoli, Sellerie, H-Sahne, Bio-Kartoffeln)[a1)g)j)] Gemüsesticks

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Sacharin 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

Speiseplan März/April 2020 (Änderung vorbehalten)

Graefewirtschaft

KW 17	Datum	**Menü 2** **vegetarisch**
Montag	20.04.20	Gabelspaghetti[a1-a6)] mit Gemüse-Tomatensauce(Zwiebeln, Karotte, Sellerie, Tomaten)[j)] und Reibekäse[g)] Apfel, Gemüsesticks
Dienstag	21.04.20	Paprikageschnetzeltes (H-Milch, Zwiebeln, Sellerie, Paprika)[a1g)j)] mit Bio-Langkorn-Reis Weißkohl-Karottensalat
Mittwoch	22.04.20	Nudelsuppe(Karotte, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, Brokkoli)[j)] mit Tofuwürfel dazu Vollkornbrot a1)a2)a3)a4)a5)a6)l) Beerenquark(Bio-Milch)[g)], Gemüsesticks
Donnerstag	23.04.20	Tortellini[a1-a6)b)m)] mit Käsesoße(Sellerie, Zwiebeln, H-Sahne, Reibekäse)[a1)g)j)] Eisbergsalat mit Radieschen an Kräutervinaigrette[k)]
Freitag	24.04.20	Pastinaken-Karottenrösti[b)] mit Gurkensalat (Gurken, Dill) und Kartoffelpüree (Bio-Kartoffeln, Bio-H-Milch, H-Sahne)[g)] Gemüsesticks

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Sacharin 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

Speiseplan März/April 2020 (Änderung vorbehalten)

Graefewirtschaft

KW 18	Datum	**Menü 2** **vegetarisch**
Montag	27.04.20	Bio-Vollkornpenne[a1-a6)] mit Tomatensauce(Zwiebeln, Karotte, Sellerie, Tomate)[j)] und Reibekäse[g)] Gemüsesticks, Birne
Dienstag	28.04.20	Eier[b)] in Senfsauce(H-Milch)[a1)g)j)k)] mit Bio-Salzkartoffeln Tomatensalat mit frischen Schnittlauch
Mittwoch	29.04.20	Chili sin Carne mit Soja(Kidneybohnen, Mais, Karotte, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten)[j)m)] und Vollkornbrot[a1)a2)a3)a4)a5)a6)l)] Gemüsesticks
Donnerstag	30.04.20	Milchreis(Bio-H-Milch)[g)] mit Pflaumensauce Kürbiscremesuppe(Bio-Kartoffeln, Kürbis, Zwiebeln, Bio-H-Milch, H-Sahne)[a)g)j),] Gemüsesticks
Freitag	01.05.20	

Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Sacharin 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