

KW 36	Datum	Menü 1
Montag	02.09.19	Bio-Vollkornpenne mit Spinat-Thunfisch-Rahm und Reibekäse(Bio-Zwiebeln, Bio-Sellerie, Thunfisch, Bio-Spinat, Reibekäse, Bio-H-Milch, H-Sahne) ^{a1)b)d)g)} Banane, Gemüsesticks
Dienstag	03.09.19	Natur-Hähnchenschnitzel in Champignonsauce(Bio-Champignons, Bio-Zwiebeln, Bio-Sellerie, Bio-H-Milch) ^{j)g)} mit frischen Kräutern und Langkorn-Reis Eisberg- und Blattsalate mit Karotten an Honig-Senf-Dressing ^{k)}
Mittwoch	04.09.19	Rindfleisch-Weißkohl-Eintopf(Bio-Weißkohl, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln, Bio-Zwiebeln) ^{j)} und Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} Gemüsesticks
Donnerstag	05.09.19	Bunte Gemüsepfanne(Bio-Champignons, Bio-Paprika, Bio-grüne Bohnen, Bio-Karotten) ^{j)} mit Langkorn-Reis Gemüsesticks
Freitag	06.09.19	Gebratener Seelachs ^{a1)b)d)} mit Kräuter-Quark ^{g)} und Kartoffelecken Blattsalat mit Gurken an Balsamicovinaigrette ^{k)}

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

KW 37	Datum	Menü 1
Montag	09.09.19	Spiralnudeln ^{a1)} mit Zucchini-Tomatensauce (Tomaten, Bio-Zucchini, Bio-Sellerie, Bio-Karotte, Bio-Zwiebeln) ^{j)} und Reibekäse Apfel, Gemüsesticks
Dienstag	10.09.19	Fischstäbchen (Seelachs) ^{a1)d)} mit Dillsauce (Bio-H-Milch, Bio-Sellerie) ^{a1)g)j)} und Kartoffelpüree (Bio-Kartoffeln, Bio-Milch) ^{g)} Tomatensalat mit Basilikumvinaigrette ^{k)}
Mittwoch	11.09.19	Falafelbällchen in Tomaten-Kokossauce (Tomaten, Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Kokosmilch) mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} Erdbeerjoghurt ^{g)} , Gemüsesticks
Donnerstag	12.09.19	Spaghetti ^{a1)} mit Rinderhackfleisch-Tomatensauce (Rindfleisch, Bio-Lauch, Bio-Karotte, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Tomaten) ^{a)j)} und Reibekäse Weißkraut-Karottensalat (Weißkohl, Karotten) mit Sauerrahmdressing ^{g)k)}
Freitag	13.09.19	Brokkoli-Kartoffelauflauf (Bio-Kartoffeln, Bio-Brokkoli, Bio-Zwiebeln, Hühnerei, Reibekäse) ^{a1)b)g)} , Gemüsesticks

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

KW 38	Datum	Menü 1
Montag	16.09.19	Bauernspätzle ^{a1)b)} mit Gemüsestreifen(Bio-Sellerie, Bio-Karotte, Bio-Lauch) ^{j)} in Tomatensauce(Bio-Sellerie, Bio-Karotte, Bio-Lauch) ^{j)} und Reibekäse Gemügesticks, Pflaumen
Dienstag	17.09.19	Putengeschnetzeltes ^{a1)g)j)} mit Paprika(Bio-Paprika) und Langkorn-Reis Kopfsalat mit Tomaten an Orangendressing ^{k)}
Mittwoch	18.09.19	Kokos-Gemüse Eintopf (Kichererbsen, Bio-Karotte, Bio-Kartoffeln, Bio-Lauch, Kokosmilch, Bio-Zwiebeln) ^{a1)g)} Apfel-Quarkcreme ^{g)} , Gemügesticks
Donnerstag	19.09.19	Grießbrei ^{a1)g)} mit Waldbeerensauce Süßkartoffelsuppe(Bio-Süßkartoffeln, Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie) ^{g)j)} mit Vollkorn-Brot ^{a1)a3)} , Gemügesticks
Freitag	20.09.19	Paniertes Schollenfilet ^{a1)b)d)} mit Joghurt-Kräuter-Dip ^{g)k)} und Bio-Salzkartoffeln Gurkensalat ^{k)}

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

KW 39	Datum	Menü 1
Montag	23.09.19	Penne ^{a1)} mit Ratatouille-Tomatensauce(Bio-Zwiebeln, Tomaten, Bio-Aubergine, Bio-Zucchini, Bio-Paprika) und Reibekäse Birne, Gemüsesticks
Dienstag	24.09.19	Geflügelfleisch-Klopse ^{a1)b)k)} in Paprika-Tomatensauce(Bio-Zwiebeln, Tomaten, Bio-Paprika,) mit Langkorn-Reis Kopfsalat mit Mais an Limetten-Joghurt-Dressing ^{g)k)}
Mittwoch	25.09.19	Bohnen-Kartoffel-Eintopf(Bio-Grüne Bohnen, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln) ^{j)} mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} Paprika-Tomaten-Gurkensalat mit Olivenöl-Dressing ^{k)}
Donnerstag	26.09.19	Seelachs ^{d)} in Zitronen-Thymiansauce(Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln) ^{a1)g)j)} und Langkorn-Reis Kirschquark ^{g)} , Gemüsesticks
Freitag	27.09.19	Geflügel-Wurstgulasch(Bio-Zwiebeln, Bio-Paprika, Bio-Karotten, Tomaten) ^{a1)j)k)1)} und Kartoffelpüree(Bio-Kartoffeln, Bio-H-Milch) ^{g)} Karotten-Apfelsalat

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

KW 40	Datum	Menü 1
Montag	30.09.19	Spiralnudeln ^{a1)} mit Basilikumsauce (Basilikum, Tomaten) ^{g)h)} und Reibekäse Apfel, Gemüsesticks
Dienstag	01.10.19	Senf-Eierragout(Hühnerrei, Bio-Erbesen, Bio-Karotten,Bio-Sellerie,Bio-Zwiebeln) ^{a1)b)g)j)k)} mit Bio- Salzkartoffeln Gurken- und Tomatensalat mit Schnittlauchvinaigrette ^{k)}
Mittwoch	02.10.19	Hühner-Gemüse Eintopf(Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Lauch) ^{j)} mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} Gemüsesticks
Donnerstag	03.10.19	Pilzpfanne mit Lauch(Bio-Champignons, Austernpilze, Shitake, Frühlingslauch) ^{a1)g)} und Farfalle ^{a1)} Gemüsesticks
Freitag	04.10.19	Milchreis(Bio-Milch) ^{g)} mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott Pürierte Blumenkohlsuppe(Bio-Blumenkohl, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln) ^{a1)g)j)} Gemüsesticks

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

KW 41	Datum	Menü 1
Montag	07.10.19	Penne ^{a1)} mit Thunfisch-Dill-Tomatensauce(Bio-Zwiebeln, Bio-Karotte, Bio-Sellerie Tomaten, Dill) ^{j)} und Reibekäse Gemüsesticks
Dienstag	08.10.19	Rindfleisch-Gemüsegulasch(Tomaten, Bio-Paprika, Bio-Karotten, Bio-Sellerie) mit Langkorn-Reis Birne, Gemüsesticks
Mittwoch	09.10.19	Kartoffelsuppe(Bio-Kartoffeln, Bio-Karotte, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln) ^{g)j)k)} mit Geflügel-Wiener Würstchen ¹⁾³⁾ und Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} Gurken- und Tomatensalat mit Schnittlauchvinaigrette ^{k)}
Donnerstag	10.10.19	Hühnerfrikassee(Bio-Zwiebeln, Bio-Erbesen, Bio-Karotte, Bio-Sellerie, Bio-Milch, H-Sahne) ^{a1)g)j)} mit Langkorn-Reis Lollosalat mit Ruccola an Apfel-Dressing ^{k)}
Freitag	11.10.19	Bio-Salzkartoffeln mit Kräuterquark ^{g)} Gemüsesticks

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

KW 42	Datum	Menü 1
Montag	14.10.19	Spaghetti ^{a1)} mit Tomatensauce(Bio-Zwiebeln, Bio-Karotte, Bio-Sellerie, Tomaten) ^{j)} und Reibekäse Apfel, Gemüsesticks
Dienstag	15.10.19	Hähnchengeschnetzeltes(Bio-H-Milch, Bio-Zwiebeln, Bio-Sellerie, Bio-Paprika) ^{b)} mit Langkorn-Reis Weißkohl-Karottensalat
Mittwoch	16.10.19	Herbstgemüse-Eintopf(Bio-Kürbis, Bio-Karotte, Bio-Sellerie, Bio-Pastinaken, Bio-Brokkoli) ^{j)} mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)} Vanillepudding ^{g)} , Gemüsesticks
Donnerstag	17.10.19	Rindfleisch-Kürbis-Nudelpfanne(Spirelli, Rindfleisch, Tomaten, Bio-Kürbis, Bio-Zwiebeln Reibekäse) ^{a1)g)j)} Eisbergsalat mit Radieschen an Kräutervinaigrette ^{k)}
Freitag	18.10.19	Paniertes Schollenfilet ^{a1)b)d)} mit Gurkensalat(Gurken, Dill) und Kartoffelpüree(Bio-Kartoffeln, Bio-H-Milch, H-Sahne) Gemüsesticks

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

KW 43	Datum	Menü 1
Montag	21.10.19	Penne ^{a1)} mit Tomaten-Kohlrabirahmsauce(Bio-Zwiebeln, Bio-Karotte, Bio-Sellerie, Bio-Kohlrabi, Bio-H-Milch, H-Sahne) ^{g))} und Reibekäse Gemüsesticks
Dienstag	22.10.19	Gebackene Fischnuggets ^{a1)d)} mit Gurken-Joghurt-Dip ^{g)} und Cous-Cous Blattsalat mit Paprika an Tomaten-Dressing ^{k)}
Mittwoch	23.10.19	Chili con Carne mit Rinderhackfleisch(Bio-Kartoffeln, Kidneybohnen, Mais, Bio-Karotte, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Tomaten) ^{j)} und Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} Gemüsesticks
Donnerstag	24.10.19	Milchreis(Bio-H-Milch) ^{g)} mit Pflaumensauce Kürbiscremesuppe(Bio-Kartoffeln, Bio-Kürbis, Bio-Zwiebeln, Bio-H-Milch, H-Sahne) ^{g))} mit Vollkorn-Brot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} , Gemüsesticks
Freitag	25.10.19	Eier in Senfsauce(Bio-H-Milch) ^{a1)g))k)} mit Bio-Salzkartoffeln Gemüsesticks

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

KW 44	Datum	Menü 1
Montag	28.10.19	Spaghetti ^{a1)} mit Wurzelgemüse-Tomatensauce(Bio-Karotte, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Tomaten) ^{a))} und Reibekäse Gemüsesticks
Dienstag	29.10.19	Kürbis-Geschnetzeltes in Champignon-Rahmsauce ^(Bio-H-Milch, Bio-Sellerie, Bio-Kürbis, H-Sahne, Bio-Zwiebeln, Bio- Champignons) j)g) , frischen Kräutern und Langkorn-Reis Weißkraut-Karottensalat(Weißkohl, Karotten)mit Sauerrahmdressing ^{g)k)}
Mittwoch	30.10.19	Wirsingkohl-Kartoffel-Eintopf(Bio-Zwiebeln, Bio-Wirsingkohl, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln) ^{j)} mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l} Quitten-Quarkcreme ^{g)} , Gemüsesticks
Donnerstag	31.10.19	Kräuter-Geflügelfleisch-Klopse ^{a1)b)k)} in Kapern-Rahmsauce(Kapern, Bio-Zwiebeln, Bio-Sellerie, Bio-H-Milch, H-Sahne) mit Stampfkartoffeln (Bio-Kartoffeln, Bio-H-Milch) ^{g)} Apfel, Gemüsesticks
Freitag	01.11.19	Paniertes Schollenfilet ^{a1)b)d)} mit Langkorn-Reis Gurkensalat ^{k)}

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

KW 36	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	02.09.19	Bio-Vollkornpenne mit Spinat-Rahm(Bio-Zwiebeln, Bio-Sellerie, Bio-Spinat, Reibekäse, Bio-H-Milch, H-Sahne) ^{a1)b)d)g)} und Reibekäse Banane, Gemüsesticks
Dienstag	03.09.19	Sellerieschnitzel in Champignonsauce(Bio-Champignons, Bio-Zwiebeln, Bio-Sellerie,Bio-H-Milch) ^{j)g)} mit frischen Kräutern und Langkorn-Reis Eisberg- und Blattsalate mit Karotten an Honig-Senf-Dressing ^{k)}
Mittwoch	04.09.19	Weißkohl-Eintopf(Bio-Weißkohl, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln, Bio-Zwiebeln) ^{j)} und Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l} Gemüsesticks
Donnerstag	05.09.19	Bunte Gemüsepfanne (Bio-Champignons, Bio-Paprika, Bio-grüne Bohnen, Bio-Karotten) ^{j)} mit Langkorn-Reis Gemüsesticks
Freitag	06.09.19	Gemüsebratlinge mit Kräuter-Quark ^{g)} und Kartoffelecken Blattsalat mit Gurken an Balsamicovinaigrette ^{k)}

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

KW 37	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	09.09.19	Spiralnudeln ^{a1)} mit Zucchini-Tomatensauce (Tomaten, Bio-Zucchini, Bio-Sellerie, Bio-Karotte, Bio-Zwiebeln) ^{j)} und Reibekäse Apfel, Gemüsesticks
Dienstag	10.09.19	Rote-Bete-Puffer mit Dillsauce (Bio-H-Milch, Bio-Sellerie) ^{a1)g)j)} und Kartoffelpüree (Bio-Kartoffeln, Bio-Milch) ^{g)} Tomatensalat mit Basilikumvinaigrette ^{k)}
Mittwoch	11.09.19	Falafelbällchen in Tomaten-Kokossauce (Tomaten, Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Kokosmilch) mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} Erdbeerjoghurt ^{g)} , Gemüsesticks
Donnerstag	12.09.19	Spaghetti ^{a1)} mit Wurzelgemüse-Tomatensauce (Bio-Lauch, Bio-Karotte, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Tomaten) ^{a)j)} und Reibekäse Weißkraut-Karottensalat (Weißkohl, Karotten) mit Sauerrahmdressing ^{g)k)}
Freitag	13.09.19	Brokkoli-Kartoffelauflauf (Bio-Kartoffeln, Bio-Brokkoli, Bio-Zwiebeln, Hühnerei, Reibekäse) ^{a1)b)g)} Gemüsesticks

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

KW 38	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	16.09.19	Bauernspätzle ^{a1)b} mit Gemüsestreifen(Bio-Sellerie, Bio-Karotte, Bio-Lauch) ^j in Tomatensauce(Bio-Sellerie, Bio-Karotte, Bio-Lauch) ^j und Reibekäse Gemüsesticks, Pflaumen
Dienstag	17.09.19	Champignongeschnetzeltes ^{a1)g)j} mit Paprika(Bio-Paprika) und Langkorn-Reis Kopfsalat mit Tomaten an Orangendressing ^k
Mittwoch	18.09.19	Kokos-Gemüse Eintopf(Kichererbsen, Bio-Karotte, Bio-Kartoffeln, Bio-Lauch, Kokosmilch, Bio-Zwiebeln) ^{a1)g} Apfel-Quarkcreme ^g , Gemüsesticks
Donnerstag	19.09.19	Grießbrei ^{a1)g} mit Waldbeerensauce Süßkartoffelsuppe(Bio-Süßkartoffeln, Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie) ^{g)j} mit Vollkorn-Brot ^{a1)a3} , Gemüsesticks
Freitag	20.09.19	Kartoffel-Karotten-Rösti mit Joghurt-Kräuter-Dip ^{g)k} und Bio-Salzkartoffeln Gurkensalat ^k

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

KW 39	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	23.09.19	Penne ^{a1)} mit Ratatouille-Tomatensauce(Bio-Zwiebeln, Tomaten, Bio-Aubergine, Bio-Zucchini, Bio-Paprika) und Reibekäse Birne, Gemüsesticks
Dienstag	24.09.19	Kräuter-Klopse ^{a1)b)k)} in Paprika-Tomatensauce (Bio-Zwiebeln, Tomaten, Bio-Paprika,) mit Langkorn-Reis Kopfsalat mit Mais an Limetten-Joghurt-Dressing ^{g)k)}
Mittwoch	25.09.19	Bohnen-Kartoffel-Eintopf(Bio-Grüne Bohnen, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln) ^{j)} mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l} Paprika-Tomaten-Gurkensalat mit Olivenöl-Dressing ^{k)}
Donnerstag	26.09.19	Sellerieschnitzel ^{l)} in Zitronen-Thymiansauce(Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln) ^{a1)g)j)} und Langkorn-Reis Kirschquark ^{g)} , Gemüsesticks
Freitag	27.09.19	Vegetarisches-Wurstgulasch(Bio-Zwiebeln, Bio-Paprika, Bio-Karotten, Tomaten) ^{j)k)1)} und Kartoffelpüree(Bio-Kartoffeln, Bio-H-Milch) ^{g)} Karotten-Apfelsalat

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

KW 40	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	30.09.19	Spiralnudeln ^{a1)} mit Basilikumsauce (Basilikum, Tomaten) ^{g)h)} und Reibekäse Apfel, Gemüsesticks
Dienstag	01.10.19	Senf-Eierragout(Hühnerrei, Bio-Erbesen, Bio-Karotten,Bio-Sellerie,Bio-Zwiebeln) ^{a1)b)g)j)k)} mit Bio- Salzkartoffeln Gurken- und Tomatensalat mit Schnittlauchvinaigrette ^{k)}
Mittwoch	02.10.19	Gemüse Eintopf (Bio-Zwiebeln, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Lauch) ^{j)} mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} Gemüsesticks
Donnerstag	03.10.19	Pilzpfanne mit Lauch(Bio-Champignons, Austernpilze, Shitake, Frühlingslauch) ^{a1)g)} und Farfalle ^{a1)} Gemüsesticks
Freitag	04.10.19	Milchreis(Bio-Milch) ^{g)} mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott Pürierte Blumenkohlsuppe(Bio-Blumenkohl, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln) ^{a1)g)j)} Gemüsesticks

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

KW 41	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	07.10.19	Penne ^{a1)} mit Dill-Tomatensauce(Bio-Zwiebeln, Bio-Karotte, Bio-Sellerie Tomaten, Dill) ^{j)} und Reibekäse Gemüsesticks
Dienstag	08.10.19	Gemüsegulasch (Tomaten, Bio-Paprika, Bio-Karotten, Bio-Sellerie) mit Langkorn-Reis Birne, Gemüsesticks
Mittwoch	09.10.19	Kartoffelsuppe(Bio-Kartoffeln, Bio-Karotte, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln) ^{g))k)} mit Vegetarischen Wiener Würstchen ¹⁾³⁾ und Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l} Gurken- und Tomatensalat mit Schnittlauchvinaigrette ^{k)}
Donnerstag	10.10.19	Gemüsefrikassee(Bio-Zwiebeln, Bio-Erbesen, Bio-Karotte, Bio-Sellerie, Bio-Milch, H-Sahne) ^{a1)g)j)} mit Langkorn-Reis Lollosalat mit Ruccola an Apfel-Dressing ^{k)}
Freitag	11.10.19	Bio-Salzkartoffeln mit Kräuterquark ^{g)} Gemüsesticks

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

KW 42	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	14.10.19	Spaghetti ^{a1)} mit Tomatensauce (Bio-Zwiebeln, Bio-Karotte, Bio-Sellerie, Tomaten) ^{j)} und Reibekäse Apfel, Gemüsesticks
Dienstag	15.10.19	Paprikageschnetzeltes (Bio-H-Milch, Bio-Zwiebeln, Bio-Sellerie, Bio-Paprika) mit Langkorn-Reis Weißkohl-Karottensalat
Mittwoch	16.10.19	Herbstgemüse-Eintopf (Bio-Kürbis, Bio-Karotte, Bio-Sellerie, Bio-Pastinaken, Bio-Brokkoli) ^{a1)j)} mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l} Vanillepudding ^{g)} , Gemüsesticks
Donnerstag	17.10.19	Kürbis-Nudelpfanne (Spirelli, Tomaten, Bio-Kürbis, Bio-Karotte, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Reibekäse) ^{a1)j)} Eisbergsalat mit Radieschen an Kräutervinaigrette ^{k)}
Freitag	18.10.19	Pastinaken-Karottenrösti mit Gurkensalat (Gurken, Dill) ^{a1)g)k)} und Kartoffelpüree (Bio-Kartoffeln, Bio-H-Milch, H-Sahne) Gemüsesticks

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

KW 43	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	21.10.19	Penne ^{a1)} mit Tomaten-Kohlrabirahmsauce (Bio-Zwiebeln, Bio-Karotte, Bio-Sellerie, Bio-Kohlrabi, Bio-H-Milch, H-Sahne) ^{g))} und Reibekäse Gemüsesticks
Dienstag	22.10.19	Pastinaken-Kürbistaler mit Gurken-Joghurt-Dip ^{g)} und Cous-Cous Blattsalat mit Paprika an Tomaten-Dressing ^{k)}
Mittwoch	23.10.19	Chili sin Carne (Bio-Kartoffeln, Kidneybohnen, Mais, Bio-Karotte, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Tomaten) ^{j)} und Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)} Gemüsesticks
Donnerstag	24.10.19	Milchreis (Bio-H-Milch) ^{g)} mit Pflaumensauce Kürbiscremesuppe (Bio-Kartoffeln, Bio-Kürbis, Bio-Zwiebeln, Bio-H-Milch, H-Sahne) ^{g))} mit Vollkorn- Brot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)} Gemüsesticks
Freitag	25.10.19	Eier in Senfsauce (Bio-H-Milch) ^{a1)g))k)} mit Bio-Salzkartoffeln Gemüsesticks

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

KW 44	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	28.10.19	Spaghetti ^{a1)} mit Wurzelgemüse-Tomatensauce (Bio-Karotte, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Tomaten) ^{a))} und Reibekäse Gemüsesticks
Dienstag	29.10.19	Kürbis-Geschnetzeltes in Champignon-Rahmsauce (Bio- H-Milch, Bio-Sellerie, Bio-Kürbis, H-Sahne, Bio-Zwiebeln, Bio- Champignons) j)g), frischen Kräutern und Langkorn-Reis Weißkraut-Karottensalat (Weißkohl, Karotten) mit Sauerrahmdressing ^{g)k)}
Mittwoch	30.10.19	Wirsingkohl-Kartoffel-Eintopf (Bio-Zwiebeln ,Bio-Wirsingkohl, Bio-Sellerie,Bio-Kartoffeln) ^{j)} mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l} Quitten-Quarkcreme ^{g)} , Gemüsesticks
Donnerstag	31.10.19	Kräuter-Klopse ^{a1)b)k)} in Kapern-Rahmsauce (Kapern, Bio-Zwiebeln, Bio-Sellerie, Bio-H-Milch,H-Sahne) mit Stampfkartoffeln (Bio-Kartoffeln, Bio-H-Milch) ^{g)} Apfel, Gemüsesticks
Freitag	01.11.19	Sellerieschnitzel mit Langkorn-Reis Gurkensalat ^{k)}

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