

KW 1	Datum	Menü 1
Montag	01.01.18	<i>Feiertag</i>
Dienstag	02.01.18	Bio-Vollkorn-Penne <sup>a1)</sup> mit Ratatouille-Tomatensauce <sup>a1)g)j)</sup> Apfel
Mittwoch	03.01.18	Geflügelfleisch-Klopse(Huhn, Pute) <sup>a1)b)k)</sup> in Rahmsauce <sup>g)j)</sup> mit Bio-Reis Lollosalate mit Schalottendressing <sup>k)</sup> und geröstetem Sesam <sup>l)</sup>
Donnerstag	04.01.18	Rührei <sup>b)</sup> mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln Knabbergemüse: Gurken / Paprika
Freitag	05.01.18	Buchstaben-Nudelsuppe (Lauch, Karotte, Wirsing, weiße 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 2	Datum	Menü 1
Montag	08.01.18	Bio-Makkaroni <sup>a1)</sup> mit Paprikasauce (Bio-Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Sellerie) <sup>a1)g)j)</sup> Knabbergemüse: Karotten / Kohlrabi
Dienstag	09.01.18	Milchreis <sup>g)</sup> mit Apfelkompott Kokos-Karottensuppe (Karotten, Kokosmilch, Zwiebeln) <sup>a1)g)</sup>
Mittwoch	10.01.18	Geflügelbratwurst <sup>j)k)</sup> mit Bayrisch Kraut <sup>g)</sup> und Kartoffelpüree <sup>g)</sup> Eisbergsalat mit Radieschen <sup>k)</sup>
Donnerstag	11.01.18	Gedünsteter Wildlachs <sup>d)</sup> mit Zitronensauce <sup>a1)j)</sup> , Karotten-Erbsengemüse und Bio-Reis Kiwi
Freitag	12.01.18	Rindfleisch-Eintopf (Weißkraut, Karotten, Sellerie, Kartoffeln) <sup>j)</sup> mit Weizenbrötchen <sup>a1)</sup> Erdbeerquark <sup>g)</sup> 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 3	Datum	Menü 1
Montag	15.01.18	Spätzle <sup>a1)b)</sup> mit Champignonsauce (Champignons, Zwiebeln, Sellerie) <sup>a1)g)j)</sup> , frischen Kräutern und Reibekäse <sup>g)</sup> Clementinen
Dienstag	16.01.18	Schwarzwurzel-Kartoffelsuppe (Sellerie, Schwarzwurzeln, 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	17.01.18	Bio-Vollkorn-Spaghetti <sup>a1)</sup> mit Rinderhackfleisch-Tomatensauce <sup>g)j)</sup> Lollosalat mit Chicorée an Honig-Senfdressing <sup>g)</sup>
Donnerstag	18.01.18	Gebratenes Rotbarschfilet <sup>a1)d)</sup> mit Rahm-Kohlrabi <sup>g)</sup> und Bio-Reis Schokoladenpudding <sup>g)</sup>
Freitag	19.01.18	Gekochte Eier <sup>b)</sup> mit Schnittlauchsauce <sup>a)g)k)</sup> und Salzkartoffeln Knabbergemüse: Gurken / 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 4	Datum	Menü 1
Montag	22.01.18	Bio-Vollkornspiralen <sup>a1)</sup> mit Tomatensauce <sup>a1)g)j)</sup> und Reibekäse <sup>g)</sup> Birne
Dienstag	23.01.18	Gebackenes Lachsfilet <sup>a1)d)</sup> mit Honig-Senf-Dill-Dip <sup>g)k)</sup> und Kartoffelstampf <sup>g)</sup> Eisberg- und Blattsalat mit Orangendressing <sup>k)</sup>
Mittwoch	24.01.18	Waldpilzragout <sup>a)g)</sup> mit Bio-Farfalle <sup>a1)</sup> Gurken-Tomatensalat mit Kräutervinaigrette <sup>k)</sup>
Donnerstag	25.01.18	Linseneintopf (Tellerlinsen, Karotten, Sellerie, Kartoffeln) <sup>a1)j)</sup> mit Geflügelwürstchen(Huhn, Pute) <sup>j)k)</sup> und Baguette <sup>a1)</sup> Rote Grütze mit Vanillesauce <sup>g)</sup>
Freitag	26.01.18	Hühnerfrikassee (Zwiebeln, Erbsen, Karotten, Sellerie) <sup>a1)g)j)k)</sup> mit Bio-Reis Knabbergemüse: Kohlrabi / Paprika

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 5	Datum	Menü 1
Montag	29.01.18	Kartoffelpuffer <sup>a1)b)</sup> mit hausgemachtem Apfelmus Tomatencremesuppe <sup>g)j)</sup> mit Vollkorn-Croûtons <sup>a1)a3)a4)</sup>
Dienstag	30.01.18	Rinder-Gemüse-Gulasch (Rindfleisch, Paprika, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) <sup>a1)g)j)k)</sup> mit Bio- Vollkorn-Penne <sup>a1)</sup> Birnenkompott
Mittwoch	31.01.18	Fischstäbchen (Seelachs) <sup>a1)d)</sup> mit Dillsauce <sup>a1)j)</sup> und Salzkartoffeln Gurkensalat <sup>g)k)</sup>
Donnerstag	01.02.18	Butternuss-Kürbis-Suppe (Butternuss-Kürbis, 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	02.02.18	Rührei <sup>b)</sup> mit Rahmspinat <sup>a1)g)</sup> und Kartoffelpüree <sup>g)</sup> 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 6	Datum	Menü 1
Montag	05.02.18	Bio-Gabelspaghetti <sup>a1)</sup> mit Kabeljau-Tomatensauce <sup>a1)j)</sup> und geriebenem Hartkäse <sup>g)</sup> Knabbergemüse: Gurken / Paprika
Dienstag	06.02.18	Hühner-Gemüse Eintopf (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch, Bio-Natur-Reis) <sup>j)</sup> mit Mehrkornbrot <sup>a1)a2)a4)</sup> Apfel
Mittwoch	07.02.18	Bio-Makkaroni <sup>a1)</sup> mit grünem und rotem Pesto (getrocknete Tomaten, Basilikum, Petersilie, Sonnenblumenkerne, geriebener Hartkäse) <sup>g)</sup> Kopfsalat mit Zitronen-Joghurtdressing <sup>k)</sup>
Donnerstag	08.02.18	Rinderhackfleischbuletten <sup>a1)b)g)k)</sup> mit hausgemachtem Ketchup <sup>j)k)</sup> und Kartoffelecken Heidelbeer-Quark <sup>g)</sup>
Freitag	09.02.18	Grießbrei <sup>a1)g)</sup> mit Waldbeerensauce Steckrübensuppe (Steckrüben, Kartoffeln, Zwiebeln, Sellerie) <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 7	Datum	Menü 1
Montag	12.02.18	Bio-Vollkorn-Spiralen <sup>a1)</sup> mit Thunfisch-Rahmsauce <sup>a1)d))</sup> Knabbergemüse: Kohlrabi / Karotten
Dienstag	13.02.18	Blumenkohl-Kartoffeleintopf (Karotten, Sellerie, Blumenkohl, Kartoffeln) <sup>a1)g))</sup> mit Mehrkornbrötchen <sup>a1)a3)a4)</sup> Gemischter Blattsalat <sup>k)</sup> mit gerösteten Sonnenblumenkernen
Mittwoch	14.02.18	Paniertes Hähnchenschnitzel <sup>a1)b)</sup> mit Brokkoligemüse und Bio-Reis Mandarine
Donnerstag	15.02.18	Eier <sup>b)</sup> in Senfsauce <sup>a1)g)k)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>g)</sup> Tomatensalat mit Basilikumvinaigrette <sup>k)</sup>
Freitag	16.02.18	Gemüsepfanne (Chinakohl, Champignons, Paprika, Bambus-Sprossen) <sup>j)m)</sup> mit Bio-Reis 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 8	Datum	Menü 1
Montag	19.02.18	Bauernspätzle <sup>a1)b)g)</sup> mit Gemüsestreifen (Sellerie, Karotte, Lauch) in Béchamelsauce <sup>a1)</sup> Kirsch-Quarkcreme <sup>g)</sup>
Dienstag	20.02.18	Salzkartoffeln mit Kräuterquark <sup>g)</sup> Orangen-Karottensalat <sup>k)</sup>
Mittwoch	21.02.18	Gebratenes Seelachsfilet <sup>a1)d)</sup> mit Thymian-Rahmsauce <sup>a1)g)j)</sup> und <b>Bio-Reis</b> Knabbergemüse: Gurken / Paprika
Donnerstag	22.02.18	Chili con Carne mit Rinderhackfleisch (Kartoffeln, Kidneybohnen, Mais, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) <sup>g)j)</sup> und Fladenbrot <sup>a1)l)</sup> Grießflammerie <sup>g)</sup> mit Zimtucker
Freitag	23.02.18	Putengeschnetzeltes <sup>a1)g)j)</sup> mit Paprika und <b>Bio-Reis</b> Birne

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 9	Datum	Menü 1
Montag	26.02.18	Bio-Vollkorn-Penne <sup>a1)</sup> mit Ratatouille-Tomatensauce <sup>a1)g)j)</sup> und Reibekäse <sup>g)</sup> Kiwi
Dienstag	27.02.18	Paniertes Schollenfilet <sup>a1)b)d)</sup> mit Joghurt-Remoulade <sup>b)g)k)</sup> und Kartoffelstampf <sup>g)</sup> Gurkensalat <sup>k)</sup>
Mittwoch	28.02.18	Geflügelfleisch-Klopse(Huhn, Pute) <sup>a1)b)k)</sup> in Rahmsauce <sup>g)j)</sup> mit Bio-Reis Eisberg- und Feldsalat mit Schalottendressing <sup>k)</sup>
Donnerstag		
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 1	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	01.01.18	<i>Feiertag</i>
Dienstag	02.01.18	Bio-Vollkorn-Penne <sup>a1)</sup> mit Ratatouille-Tomatensauce <sup>a1)g)j)</sup> Apfel
Mittwoch	03.01.18	Vegetarische Klopse <sup>a1)b)</sup> in Rahmsauce <sup>g)j)</sup> mit Bio-Reis Lollosalate mit Schalottendressing <sup>k)</sup> und geröstetem Sesam <sup>l)</sup>
Donnerstag	04.01.18	Rührei <sup>b)</sup> mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln Knabbergemüse: Gurken / Paprika
Freitag	05.01.18	Buchstaben-Nudelsuppe (Lauch, Karotte, Wirsing, weiße 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 2	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	08.01.18	Bio-Makkaroni <sup>a1)</sup> mit Paprikasauce (Bio-Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Sellerie) <sup>a1)g)j)</sup> Knabbergemüse: Karotten / Kohlrabi
Dienstag	09.01.18	Milchreis <sup>g)</sup> mit Apfelkompott Kokos-Karottensuppe (Karotten, Kokosmilch, Zwiebeln) <sup>a1)g)</sup>
Mittwoch	10.01.18	Vegetarische Bratwurst <sup>j)k)</sup> mit Bayrisch Kraut <sup>g)</sup> und Kartoffelpüree <sup>g)</sup> Eisbergsalat mit Radieschen <sup>k)</sup>
Donnerstag	11.01.18	Pastinaken-Kartoffel-Rösti <sup>a1)b)</sup> mit Zitronensauce <sup>a1)j)</sup> , Karotten-Erbsengemüse und Bio-Reis Kiwi
Freitag	12.01.18	Kohl-Eintopf (Weißkraut, Karotten, Sellerie, Kartoffeln) <sup>j)</sup> mit Weizenbrötchen <sup>a1)</sup> Erdbeerquark <sup>g)</sup> 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 3	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	15.01.18	Spätzle <sup>a1)b)</sup> mit Champignonsauce (Champignons, Zwiebeln, Sellerie) <sup>a1)g)j)</sup> , frischen Kräutern und Reibekäse <sup>g)</sup> Clementinen
Dienstag	16.01.18	Schwarzwurzel-Kartoffelsuppe (Sellerie, Schwarzwurzeln, Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln) <sup>g)j)</sup> mit vegetarischer Wurst <sup>j)k)</sup> und Croûtons <sup>a1)a3)</sup> Kirsch-Joghurt <sup>g)</sup>
Mittwoch	17.01.18	Bio-Vollkorn-Spaghetti <sup>a1)</sup> mit Wurzelgemüse-Tomatensauce <sup>g)j)</sup> Lollosalat mit Chicorée an Honig-Senfdressing <sup>g)</sup>
Donnerstag	18.01.18	Sellerieschnitzel <sup>a1)b)</sup> mit Rahm-Kohlrabi <sup>g)</sup> und Bio-Reis Schokoladenpudding <sup>g)</sup>
Freitag	19.01.18	Gekochte Eier <sup>b)</sup> mit Schnittlauchsauce <sup>a)g)k)</sup> und Salzkartoffeln Knabbergemüse: Gurken / 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 4	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	22.01.18	Bio-Vollkornspiralen <sup>a1)</sup> mit Tomatensauce <sup>a1)g)j)</sup> und Reibekäse <sup>g)</sup> Birne
Dienstag	23.01.18	Gebackener Blumenkohl <sup>a1)b)</sup> mit Honig-Senf-Dill-Dip <sup>g)k)</sup> und Kartoffelstampf <sup>g)</sup> Eisberg- und Blattsalat mit Orangendressing <sup>k)</sup>
Mittwoch	24.01.18	Waldpilzragout <sup>a)g)</sup> mit Bio-Farfalle <sup>a1)</sup> Gurken-Tomatensalat mit Kräutervinaigrette <sup>k)</sup>
Donnerstag	25.01.18	Linseneintopf (Tellerlinsen, Karotten, Sellerie, Kartoffeln) <sup>a1)j)</sup> mit vegetarischen Würstchen <sup>b)j)k)</sup> und Baguette <sup>a1)</sup> Rote Grütze mit Vanillesauce <sup>g)</sup>
Freitag	26.01.18	Gemüsefrikassee (Zwiebeln, Erbsen, Karotten, Sellerie) <sup>a1)g)j)k)</sup> mit Bio-Reis Knabbergemüse: Kohlrabi / Paprika

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 5	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	29.01.18	Kartoffelpuffer <sup>a1)b)</sup> mit hausgemachtem Apfelmus Tomatencremesuppe <sup>g)j)</sup> mit Vollkorn-Croûtons <sup>a1)a3)a4)</sup>
Dienstag	30.01.18	Gemüse-Gulasch (Paprika, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) <sup>a1)g)j)k)</sup> mit <b>Bio-Vollkorn-Penne</b> <sup>a1)</sup> Birnenkompott
Mittwoch	31.01.18	Karotten-Sesam-Rösti <sup>a1)b)</sup> mit Dillsauce <sup>a1)j)</sup> und Salzkartoffeln Gurkensalat <sup>g)k)</sup>
Donnerstag	01.02.18	Butternuss-Kürbis-Suppe (Butternuss-Kürbis, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Kartoffeln) <sup>a1)j)</sup> mit gebratenen Tofuwürfeln <sup>m)</sup> und Weizenbrötchen <sup>a1)</sup> Milchreis <sup>g)</sup> mit Zimt und Zucker
Freitag	02.02.18	Rührei <sup>b)</sup> mit Rahmspinat <sup>a1)g)</sup> und Kartoffelpüree <sup>g)</sup> <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 6	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	05.02.18	Bio-Gabelspaghetti <sup>a1)</sup> mit Zucchini-Tomatensauce <sup>a1)j)</sup> und geriebenem Hartkäse <sup>g)</sup> Knabbergemüse: Gurken / Paprika
Dienstag	06.02.18	Gemüse Eintopf (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch, Bio-Natur-Reis) <sup>j)</sup> mit Mehrkornbrot <sup>a1)a2)a4)</sup> Apfel
Mittwoch	07.02.18	Bio-Makkaroni <sup>a1)</sup> mit grünem und rotem Pesto (getrocknete Tomaten, Basilikum, Petersilie, Sonnenblumenkerne, geriebener Hartkäse) <sup>g)</sup> Kopfsalat mit Zitronen-Joghurtdressing <sup>k)</sup>
Donnerstag	08.02.18	Kidneybohnen-Fetabuletten <sup>a1)b)g)</sup> mit hausgemachtem Ketchup <sup>j)k)</sup> und Kartoffelecken Heidelbeer-Quark <sup>g)</sup>
Freitag	09.02.18	Grießbrei <sup>a1)g)</sup> mit Waldbeerensauce Steckrübensuppe (Steckrüben, Kartoffeln, Zwiebeln, Sellerie) <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 7	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	12.02.18	Bio-Vollkorn-Spiralen <sup>a1)</sup> mit gebratenen Tofuwürfeln in Rahmsauce <sup>a1)m))</sup> Knabbergemüse: Kohlrabi / Karotten
Dienstag	13.02.18	Blumenkohl-Kartoffeleintopf (Karotten, Sellerie, Blumenkohl, Kartoffeln) <sup>a1)g))</sup> mit Mehrkornbrötchen <sup>a1)a3)a4)</sup> Gemischter Blattsalat <sup>k)</sup> mit gerösteten Sonnenblumenkernen
Mittwoch	14.02.18	Vegetarische Buletten (Karotte, Sellerie, Zwiebel, Lauch, Hühnerrei) <sup>a1)b)j)k)</sup> mit Brokkoligemüse und Bio-Reis Mandarine
Donnerstag	15.02.18	Eier <sup>b)</sup> in Senfsauce <sup>a1)g)k)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>g)</sup> Tomatensalat mit Basilikumvinaigrette <sup>k)</sup>
Freitag	16.02.18	Gemüsepfanne (Chinakohl, Champignons, Paprika, Bambus-Sprossen) <sup>j)m)</sup> mit Bio-Reis 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 8	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	19.02.18	Bauernspätzle <sup>a1)b)g)</sup> mit Gemüsestreifen (Sellerie, Karotte, Lauch) in Béchamelsauce <sup>a1)</sup> Kirsch-Quarkcreme <sup>g)</sup>
Dienstag	20.02.18	Salzkartoffeln mit Kräuterquark <sup>g)</sup> Orangen-Karottensalat <sup>k)</sup>
Mittwoch	21.02.18	Panierter Quark-Gemüsebratling(Erbse, Karotte, Magerquark, Vollei, Haferflocken) <sup>a1)a4)b)g)</sup> mit Thymian-Rahmsauce <sup>a1)g)j)</sup> und <b>Bio-Reis</b> Knabbergemüse: Gurken / Paprika
Donnerstag	22.02.18	Chili sin Carne (Kartoffeln, Kidneybohnen, Mais, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) <sup>g)j)</sup> mit Fladenbrot <sup>a1)l)</sup> Grießflammerie <sup>g)</sup> mit Zimtzucker
Freitag	23.02.18	Champignon-Geschnetzeltes mit Paprika <sup>a1)</sup> und <b>Bio-Reis</b> Birne

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 9	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	26.02.18	Bio-Vollkorn-Penne <sup>a1)</sup> mit Ratatouille-Tomatensauce <sup>a1)g)j)</sup> und Reibekäse <sup>g)</sup> Kiwi
Dienstag	27.02.18	Falafelbällchen <sup>a1)b)g)</sup> mit Joghurt-Remoulade <sup>b)g)k)</sup> und Kartoffelstampf <sup>g)</sup> Gurkensalat <sup>k)</sup>
Mittwoch	28.02.18	Vegetarische Klopse <sup>a1)b)</sup> in Rahmsauce <sup>g)j)</sup> mit Bio-Reis Eisberg- und Feldsalat mit Schalottendressing <sup>k)</sup>
Donnerstag		
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