

KW 1	Datum	Menü 1
Montag	01.01.18	<i>Feiertag</i>
Dienstag	02.01.18	Bio-Vollkorn-Penne ^{a1)} mit Ratatouille-Tomatensauce ^{a1)g)j)} Apfel
Mittwoch	03.01.18	Geflügelfleisch-Klopse(Huhn, Pute) ^{a1)b)k)} in Rahmsauce ^{g)j)} mit Bio-Reis Lollosalate mit Schalottendressing ^{k)} und geröstetem Sesam ^{l)}
Donnerstag	04.01.18	Rührei ^{b)} mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln Knabbergemüse: Gurken / Paprika
Freitag	05.01.18	Buchstaben-Nudelsuppe (Lauch, Karotte, Wirsing, weiße 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) 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^{a1)} mit Paprikasauce (Bio-Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Sellerie) ^{a1)g)j)} Knabbergemüse: Karotten / Kohlrabi
Dienstag	09.01.18	Milchreis ^{g)} mit Apfelkompott Kokos-Karottensuppe (Karotten, Kokosmilch, Zwiebeln) ^{a1)g)}
Mittwoch	10.01.18	Geflügelbratwurst ^{j)k)} mit Bayrisch Kraut ^{g)} und Kartoffelpüree ^{g)} Eisbergsalat mit Radieschen ^{k)}
Donnerstag	11.01.18	Gedünsteter Wildlachs ^{d)} mit Zitronensauce ^{a1)j)} , Karotten-Erbsengemüse und Bio-Reis Kiwi
Freitag	12.01.18	Rindfleisch-Eintopf (Weißkraut, Karotten, Sellerie, Kartoffeln) ^{j)} mit Weizenbrötchen ^{a1)} Erdbeerquark ^{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 3	Datum	Menü 1
Montag	15.01.18	Spätzle ^{a1)b)} mit Champignonsauce (Champignons, Zwiebeln, Sellerie) ^{a1)g)j)} , frischen Kräutern und Reibekäse ^{g)} Clementinen
Dienstag	16.01.18	Schwarzwurzel-Kartoffelsuppe (Sellerie, Schwarzwurzeln, Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln) ^{g)j)} mit Geflügel-Wiener-Würstchen (Huhn,Pute) ^{j)k)} und Croûtons ^{a1)a3)} Kirsch-Joghurt ^{g)}
Mittwoch	17.01.18	Bio-Vollkorn-Spaghetti ^{a1)} mit Rinderhackfleisch-Tomatensauce ^{g)j)} Lollosalat mit Chicorée an Honig-Senfdressing ^{g)}
Donnerstag	18.01.18	Gebratenes Rotbarschfilet ^{a1)d)} mit Rahm-Kohlrabi ^{g)} und Bio-Reis Schokoladenpudding ^{g)}
Freitag	19.01.18	Gekochte Eier ^{b)} mit Schnittlauchsauce ^{a)g)k)} 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 ^{a1)} mit Tomatensauce ^{a1)g)j)} und Reibekäse ^{g)} Birne
Dienstag	23.01.18	Gebackenes Lachsfilet ^{a1)d)} mit Honig-Senf-Dill-Dip ^{g)k)} und Kartoffelstampf ^{g)} Eisberg- und Blattsalat mit Orangendressing ^{k)}
Mittwoch	24.01.18	Waldpilzragout ^{a)g)} mit Bio-Farfalle ^{a1)} Gurken-Tomatensalat mit Kräutervinaigrette ^{k)}
Donnerstag	25.01.18	Linseneintopf (Tellerlinsen, Karotten, Sellerie, Kartoffeln) ^{a1)j)} mit Geflügelwürstchen(Huhn, Pute) ^{j)k)} und Baguette ^{a1)} Rote Grütze mit Vanillesauce ^{g)}
Freitag	26.01.18	Hühnerfrikassee (Zwiebeln, Erbsen, Karotten, Sellerie) ^{a1)g)j)k)} 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 ^{a1)b)} mit hausgemachtem Apfelmus Tomatencremesuppe ^{g)j)} mit Vollkorn-Croûtons ^{a1)a3)a4)}
Dienstag	30.01.18	Rinder-Gemüse-Gulasch (Rindfleisch, Paprika, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) ^{a1)g)j)k)} mit Bio- Vollkorn-Penne ^{a1)} Birnenkompott
Mittwoch	31.01.18	Fischstäbchen (Seelachs) ^{a1)d)} mit Dillsauce ^{a1)j)} und Salzkartoffeln Gurkensalat ^{g)k)}
Donnerstag	01.02.18	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	02.02.18	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) 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 6	Datum	Menü 1
Montag	05.02.18	Bio-Gabelspaghetti ^{a1)} mit Kabeljau-Tomatensauce ^{a1)j)} und geriebenem Hartkäse ^{g)} Knabbergemüse: Gurken / Paprika
Dienstag	06.02.18	Hühner-Gemüse Eintopf (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch, Bio-Natur-Reis) ^{j)} mit Mehrkornbrot ^{a1)a2)a4)} Apfel
Mittwoch	07.02.18	Bio-Makkaroni ^{a1)} mit grünem und rotem Pesto (getrocknete Tomaten, Basilikum, Petersilie, Sonnenblumenkerne, geriebener Hartkäse) ^{g)} Kopfsalat mit Zitronen-Joghurtdressing ^{k)}
Donnerstag	08.02.18	Rinderhackfleischbuletten ^{a1)b)g)k)} mit hausgemachtem Ketchup ^{j)k)} und Kartoffelecken Heidelbeer-Quark ^{g)}
Freitag	09.02.18	Grießbrei ^{a1)g)} mit Waldbeerensauce Steckrübensuppe (Steckrüben, Kartoffeln, Zwiebeln, Sellerie) ^{a1)g)j)}

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 ^{a1)} mit Thunfisch-Rahmsauce ^{a1)d))} Knabbergemüse: Kohlrabi / Karotten
Dienstag	13.02.18	Blumenkohl-Kartoffeleintopf (Karotten, Sellerie, Blumenkohl, Kartoffeln) ^{a1)g))} mit Mehrkornbrötchen ^{a1)a3)a4)} Gemischter Blattsalat ^{k)} mit gerösteten Sonnenblumenkernen
Mittwoch	14.02.18	Paniertes Hähnchenschnitzel ^{a1)b)} mit Brokkoligemüse und Bio-Reis Mandarine
Donnerstag	15.02.18	Eier ^{b)} in Senfsauce ^{a1)g)k)} mit Kartoffelpüree ^{g)} Tomatensalat mit Basilikumvinaigrette ^{k)}
Freitag	16.02.18	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 8	Datum	Menü 1
Montag	19.02.18	Bauernspätzle ^{a1)b)g)} mit Gemüsestreifen (Sellerie, Karotte, Lauch) in Béchamelsauce ^{a1)} Kirsch-Quarkcreme ^{g)}
Dienstag	20.02.18	Salzkartoffeln mit Kräuterquark ^{g)} Orangen-Karottensalat ^{k)}
Mittwoch	21.02.18	Gebratenes Seelachsfilet ^{a1)d)} mit Thymian-Rahmsauce ^{a1)g)j)} und Bio-Reis Knabbergemüse: Gurken / Paprika
Donnerstag	22.02.18	Chili con Carne mit Rinderhackfleisch (Kartoffeln, Kidneybohnen, Mais, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) ^{g)j)} und Fladenbrot ^{a1)l)} Grießflammerie ^{g)} mit Zimtucker
Freitag	23.02.18	Putengeschnetzeltes ^{a1)g)j)} mit Paprika und Bio-Reis 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 ^{a1)} mit Ratatouille-Tomatensauce ^{a1)g)j)} und Reibekäse ^{g)} Kiwi
Dienstag	27.02.18	Paniertes Schollenfilet ^{a1)b)d)} mit Joghurt-Remoulade ^{b)g)k)} und Kartoffelstampf ^{g)} Gurkensalat ^{k)}
Mittwoch	28.02.18	Geflügelfleisch-Klopse(Huhn, Pute) ^{a1)b)k)} in Rahmsauce ^{g)j)} mit Bio-Reis Eisberg- und Feldsalat mit Schalottendressing ^{k)}
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 ^{a1)} mit Ratatouille-Tomatensauce ^{a1)g)j)} Apfel
Mittwoch	03.01.18	Vegetarische Klopse ^{a1)b)} in Rahmsauce ^{g)j)} mit Bio-Reis Lollosalate mit Schalottendressing ^{k)} und geröstetem Sesam ^{l)}
Donnerstag	04.01.18	Rührei ^{b)} mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln Knabbergemüse: Gurken / Paprika
Freitag	05.01.18	Buchstaben-Nudelsuppe (Lauch, Karotte, Wirsing, weiße 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) 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 ^{a1)} mit Paprikasauce (Bio-Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Sellerie) ^{a1)g)j)} Knabbergemüse: Karotten / Kohlrabi
Dienstag	09.01.18	Milchreis ^{g)} mit Apfelkompott Kokos-Karottensuppe (Karotten, Kokosmilch, Zwiebeln) ^{a1)g)}
Mittwoch	10.01.18	Vegetarische Bratwurst ^{j)k)} mit Bayrisch Kraut ^{g)} und Kartoffelpüree ^{g)} Eisbergsalat mit Radieschen ^{k)}
Donnerstag	11.01.18	Pastinaken-Kartoffel-Rösti ^{a1)b)} mit Zitronensauce ^{a1)j)} , Karotten-Erbsengemüse und Bio-Reis Kiwi
Freitag	12.01.18	Kohl-Eintopf (Weißkraut, Karotten, Sellerie, Kartoffeln) ^{j)} mit Weizenbrötchen ^{a1)} Erdbeerquark ^{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 3	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	15.01.18	Spätzle ^{a1)b)} mit Champignonsauce (Champignons, Zwiebeln, Sellerie) ^{a1)g)j)} , frischen Kräutern und Reibekäse ^{g)} Clementinen
Dienstag	16.01.18	Schwarzwurzel-Kartoffelsuppe (Sellerie, Schwarzwurzeln, Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln) ^{g)j)} mit vegetarischer Wurst ^{j)k)} und Croûtons ^{a1)a3)} Kirsch-Joghurt ^{g)}
Mittwoch	17.01.18	Bio-Vollkorn-Spaghetti ^{a1)} mit Wurzelgemüse-Tomatensauce ^{g)j)} Lollosalat mit Chicorée an Honig-Senfdressing ^{g)}
Donnerstag	18.01.18	Sellerieschnitzel ^{a1)b)} mit Rahm-Kohlrabi ^{g)} und Bio-Reis Schokoladenpudding ^{g)}
Freitag	19.01.18	Gekochte Eier ^{b)} mit Schnittlauchsauce ^{a)g)k)} 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 ^{a1)} mit Tomatensauce ^{a1)g)j)} und Reibekäse ^{g)} Birne
Dienstag	23.01.18	Gebackener Blumenkohl ^{a1)b)} mit Honig-Senf-Dill-Dip ^{g)k)} und Kartoffelstampf ^{g)} Eisberg- und Blattsalat mit Orangendressing ^{k)}
Mittwoch	24.01.18	Waldpilzragout ^{a)g)} mit Bio-Farfalle ^{a1)} Gurken-Tomatensalat mit Kräutervinaigrette ^{k)}
Donnerstag	25.01.18	Linseneintopf (Tellerlinsen, Karotten, Sellerie, Kartoffeln) ^{a1)j)} mit vegetarischen Würstchen ^{b)j)k)} und Baguette ^{a1)} Rote Grütze mit Vanillesauce ^{g)}
Freitag	26.01.18	Gemüsefrikassee (Zwiebeln, Erbsen, Karotten, Sellerie) ^{a1)g)j)k)} 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 2 vegetarisch
Montag	29.01.18	Kartoffelpuffer ^{a1)b)} mit hausgemachtem Apfelmus Tomatencremesuppe ^{g)j)} mit Vollkorn-Croûtons ^{a1)a3)a4)}
Dienstag	30.01.18	Gemüse-Gulasch (Paprika, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) ^{a1)g)j)k)} mit Bio-Vollkorn-Penne ^{a1)} Birnenkompott
Mittwoch	31.01.18	Karotten-Sesam-Rösti ^{a1)b)} mit Dillsauce ^{a1)j)} und Salzkartoffeln Gurkensalat ^{g)k)}
Donnerstag	01.02.18	Butternuss-Kürbis-Suppe (Butternuss-Kürbis, Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Kartoffeln) ^{a1)j)} mit gebratenen Tofuwürfeln ^{m)} und Weizenbrötchen ^{a1)} Milchreis ^{g)} mit Zimt und Zucker
Freitag	02.02.18	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 6	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	05.02.18	Bio-Gabelspaghetti ^{a1)} mit Zucchini-Tomatensauce ^{a1)j)} und geriebenem Hartkäse ^{g)} Knabbergemüse: Gurken / Paprika
Dienstag	06.02.18	Gemüse Eintopf (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch, Bio-Natur-Reis) ^{j)} mit Mehrkornbrot ^{a1)a2)a4)} Apfel
Mittwoch	07.02.18	Bio-Makkaroni ^{a1)} mit grünem und rotem Pesto (getrocknete Tomaten, Basilikum, Petersilie, Sonnenblumenkerne, geriebener Hartkäse) ^{g)} Kopfsalat mit Zitronen-Joghurtdressing ^{k)}
Donnerstag	08.02.18	Kidneybohnen-Fetabuletten ^{a1)b)g)} mit hausgemachtem Ketchup ^{j)k)} und Kartoffelecken Heidelbeer-Quark ^{g)}
Freitag	09.02.18	Grießbrei ^{a1)g)} mit Waldbeerensauce Steckrübensuppe (Steckrüben, Kartoffeln, Zwiebeln, Sellerie) ^{a1)g)j)}

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 ^{a1)} mit gebratenen Tofuwürfeln in Rahmsauce ^{a1)m))} Knabbergemüse: Kohlrabi / Karotten
Dienstag	13.02.18	Blumenkohl-Kartoffeleintopf (Karotten, Sellerie, Blumenkohl, Kartoffeln) ^{a1)g))} mit Mehrkornbrötchen ^{a1)a3)a4)} Gemischter Blattsalat ^{k)} mit gerösteten Sonnenblumenkernen
Mittwoch	14.02.18	Vegetarische Buletten (Karotte, Sellerie, Zwiebel, Lauch, Hühnerrei) ^{a1)b)j)k)} mit Brokkoligemüse und Bio-Reis Mandarine
Donnerstag	15.02.18	Eier ^{b)} in Senfsauce ^{a1)g)k)} mit Kartoffelpüree ^{g)} Tomatensalat mit Basilikumvinaigrette ^{k)}
Freitag	16.02.18	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 8	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	19.02.18	Bauernspätzle ^{a1)b)g)} mit Gemüsestreifen (Sellerie, Karotte, Lauch) in Béchamelsauce ^{a1)} Kirsch-Quarkcreme ^{g)}
Dienstag	20.02.18	Salzkartoffeln mit Kräuterquark ^{g)} Orangen-Karottensalat ^{k)}
Mittwoch	21.02.18	Panierter Quark-Gemüsebratling(Erbse, Karotte, Magerquark, Vollei, Haferflocken) ^{a1)a4)b)g)} mit Thymian-Rahmsauce ^{a1)g)j)} und Bio-Reis Knabbergemüse: Gurken / Paprika
Donnerstag	22.02.18	Chili sin Carne (Kartoffeln, Kidneybohnen, Mais, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Tomaten) ^{g)j)} mit Fladenbrot ^{a1)l)} Grießflammerie ^{g)} mit Zimtucker
Freitag	23.02.18	Champignon-Geschnetzeltes mit Paprika ^{a1)} und Bio-Reis 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 ^{a1)} mit Ratatouille-Tomatensauce ^{a1)g)j)} und Reibekäse ^{g)} Kiwi
Dienstag	27.02.18	Falafelbällchen ^{a1)b)g)} mit Joghurt-Remoulade ^{b)g)k)} und Kartoffelstampf ^{g)} Gurkensalat ^{k)}
Mittwoch	28.02.18	Vegetarische Klopse ^{a1)b)} in Rahmsauce ^{g)j)} mit Bio-Reis Eisberg- und Feldsalat mit Schalottendressing ^{k)}
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