

KW 45	Datum	Menü 1
Montag	04.11.19	Farfalle mit Spinat-Rahm und Reibekäse (Bio-Zwiebel, Bio-Spinat, Reibekäse, H-Sahne) ^{a1)b)d)g)} Gemüsesticks
Dienstag	05.11.19	Natur-Hähnchenschnitzel in Champignonsauce (Zwiebeln, Sellerie, H-Sahne) ^{j)g)} mit frischen Kräutern und Langkorn-Reis Eisberg- und Blattsalate mit Karotten an Honig-Senf-Dressing ^{k)}
Mittwoch	06.11.19	Rindfleisch-Weißkohl-Eintopf (Weißkohl, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln, Zwiebeln) ^{j)} und Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} Gemüsesticks, Banane
Donnerstag	07.11.19	Chinapfanne (Bio-Champignons, Bio-Julienegemüse, Paprikastreifen, Chinakohl) ^{j)m)} mit Langkorn-Reis Gemüsesticks
Freitag	08.11.19	Gebratener Seelachs ^{a1)b)d)} mit Kräuter-Quark ^{g)} und Kartoffelecken Blattsalat mit Gurken an Balsamico-Vinaigrette ^{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 46	Datum	Menü 1
Montag	11.11.19	Bio-Spiralnudeln ^{a1)} mit Basilikum-Käsesauce (Sellerie, Zwiebeln, H-Sahne) ^{i)g)} Apfel, Gemüsesticks
Dienstag	12.11.19	Fischstäbchen(Seelachs) ^{a1)d)} mit Dillsauce(Bio-H-Milch, Sellerie) ^{a1)g)j)} und Kartoffeln(Bio-Kartoffeln) Tomatensalat mit Basilikumvinaigrette ^{k)}
Mittwoch	13.11.19	Falafelbällchen in Tomaten-Kokossauce(Bio-Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Kokosmilch) mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} Erdbeerjoghurt ^{g)} , Gemüsesticks
Donnerstag	14.11.19	Bio-Spaghetti ^{a1)} mit Rinderhackfleisch-Tomatensauce(Rindfleisch, Lauch, Karotte, Sellerie, Zwiebeln, Bio-Tomaten) ^{a)j)} und Reibekäse Weißkraut-Karottensalat(Weißkohl, Karotten) mit Sauerrahmdressing ^{g)k)}
Freitag	15.11.19	Brokkoli-Kartoffelpfanne mit Kräuterrahmsoße(Bio-Kartoffeln, Brokkoli, Zwiebeln, H- Sahne) ^{a1)g),m)} 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 47	Datum	Menü 1
Montag	18.11.19	Bauernspätzle ^{a1)b} mit Gemüsestreifen(Sellerie, Karotte, Lauch) ^j in Tomatensauce(Sellerie, Karotte, Lauch, Bio-Tomate) ^j und Reibekäse Gemüsesticks, Clementine
Dienstag	19.11.19	Putengeschnetzeltes ^{a1)g} mit Paprikastreifen und Bio-Langkorn-Reis Blattsalat mit Tomaten an Orangendressing ^k
Mittwoch	20.11.19	Kokos-Gemüseintopf (Kichererbsen, Karotte, Bio-Kartoffeln, Lauch, Kokosmilch, Zwiebeln) mit Vollkornbrot ^{a1)a3} Kirschjoghurt(Bio-Joghurt) ^g , Gemüsesticks
Donnerstag	21.11.19	Grießbrei(Bio-Milch) ^{a)a1)g)m} mit Waldbeerensauce Süßkartoffelsuppe(Süßkartoffeln, Bio-Kartoffel, Zwiebeln, Karotten, Sellerie) ^{g)j} Gemüsesticks
Freitag	22.11.19	Paniertes Schollenfilet ^{a1)b)d} mit Joghurt-Kräuter-Dip(Bio-Joghurt) ^{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 48	Datum	Menü 1
Montag	25.11.19	Bio-Vollkornpenne ^{a1)} mit Ratatouille-Sauce (Zwiebeln, Bio-Tomaten, Aubergine, Zucchini, Paprika) und Reibekäse Birne, Gemüsesticks
Dienstag	26.11.19	Geflügelfleisch-Bällchen ^{a1)b)k)} in Paprika-Tomatensauce (Zwiebeln, Bio-Tomaten) mit Bio-Langkorn-Reis Blattsalat mit Mais an Limetten-Joghurt (Bio-Joghurt)-Dressing ^{g)k)}
Mittwoch	27.11.19	Bohnen-Kartoffel-Eintopf (Grüne Bohnen, Karotten, Sellerie, Bio-Kartoffeln) ^{j)} mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} Paprika-Tomaten-Gurkensalat mit Olivenöl-Dressing ^{k)}
Donnerstag	28.11.19	Fischragout mit Gemüsestreifen (Seelachs- und Wildlachsstreifen) ^{d)} (Sellerie, Zwiebeln, Karotten, H-Sahne) ^{a1)g)i)} und Bio-Langkorn-Reis Erdbeerjoghurt (Bio-Joghurt) ^{g)} , Gemüsesticks
Freitag	29.11.19	Geflügel-Bratwurst ⁸⁾ mit Rahmgemüse (Erbsen, Karotten, H-Sahne) ^{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 49	Datum	Menü 1
Montag	02.12.19	Bio-Spiralnudeln ^{a1)} mit Basilikumsauce (Basilikum, Bio-Tomaten) ^{g)h)} und Reibekäse Apfel, Gemüsesticks
Dienstag	03.12.19	Eierpfannkuchen(Hühnerei, Weizenmehl, Milch) ^{a)a1)b)g)} mit Apfelmus Pürierte rote Linsensuppe(Karotten, Zwiebel) mit Kokosmilch Gemüsesticks
Mittwoch	04.12.19	Hühner-Gemüse Eintopf(Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch) ^{j)} mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} Gemüsesticks
Donnerstag	05.12.19	Bio-Salzkartoffeln mit Kräuterquark(Bio-Milch, Bio-Quark) ^{g)} Gurken- und Tomatensalat mit Schnittlauchvinaigrette ^{k)}
Freitag	06.12.19	Rindfleischboulette ^{a1)b)g)j)k)} mit Rahmmöhrrchen (Karotten, H-Sahne) ^{g)} und 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 50	Datum	Menü 1
Montag	09.12.19	Bio-Penne ^{a1)} mit Thunfisch-Tomatensauce (Zwiebeln, Karotte, Sellerie, Bio-Tomate ^{d)j)} und Reibekäse Blattsalat an Apfel-Dressing ^{k)}
Dienstag	10.12.19	Gekochtes Ei ^{b)} mit Rahmspinat (H-Sahne) ^{g)m)} und Bio-Salzkartoffeln Birne, Gemüsesticks
Mittwoch	11.12.19	Kartoffelsuppe (Bio-Kartoffeln, Karotte, Sellerie, Zwiebeln) ^{g)j)k)} mit Geflügel-Wiener Würstchen ^{g)j)k)} dazu Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} Gurken- und Tomatensalat mit Schnittlauchvinaigrette ^{k)}
Donnerstag	12.12.19	Hühnerfrikassee (Zwiebeln, Erbsen, Karotte, Sellerie, Bio-Milch, H-Sahne) ^{a1)g)j)} mit Bio-Langkorn-Reis Gemüsesticks
Freitag	13.12.19	Milchreis (Bio-Milch) ^{g)} mit Apfelmus Pürierte Brokkolisuppe (Brokkoli, Sellerie, Zwiebeln, H-Sahne) ^{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 51	Datum	Menü 1
Montag	16.12.19	Bio-Spaghetti ^{a1)} mit Gemüse-Tomatensauce (Zwiebeln, Karotte, Sellerie, Bio-Tomaten) ^{j)} und Reibekäse Apfel, Gemüsesticks
Dienstag	17.12.19	Hähnchengeschnetzeltes (Bio-H-Milch, Zwiebeln, Sellerie, Paprika) ^{b)d)j)} mit Bio-Langkorn-Reis Weißkohl-Karottensalat
Mittwoch	18.12.19	Herbstgemüse-Eintopf (Kürbis, Karotte, Sellerie, Brokkoli) ⁱ⁾ mit Rindfleischwürfel ^{a1)b)d)j)k)} dazu Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} Vanillepudding (Bio-Milch) ^{a1)b)g)h)m)} , Gemüsesticks
Donnerstag	19.12.19	Tortellini mit Käsesoße (Sellerie, Zwiebeln, H-Sahne, Reibekäse) ^{a1)g)j)} Eisbergsalat mit Radieschen an Kräutervinaigrette ^{k)}
Freitag	20.12.19	Weihnachtsessen Hühnerkeule mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen Schokopudding (Bio-Milch) ^{a1)b)g)h)m)} , mit Birnen-Kompott, 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 52	Datum	Menü 1
Montag	23.12.19	Bio-Penne ^{a1)} mit Tomatensauce (Zwiebeln, Karotte, Sellerie, Bio-Tomate) ^{j)} und Reibekäse Gemüsesticks
Dienstag	24.12.19	
Mittwoch	25.12.19	
Donnerstag	26.12.19	
Freitag	27.12.19	

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 53	Datum	Menü 1
Montag	30.12.19	
Dienstag	31.12.19	
Mittwoch	01.01.20	
Donnerstag	02.01.20	Kräuter-Geflügelfleisch-Klopse ^{a1)b)k)} in Kapern-Rahmsauce (Kapern, Zwiebeln, Sellerie, Bio-Milch, H-Sahne) mit Bio-Langkorn-Reis Apfel, Gemüsesticks
Freitag	03.01.20	Paniertes Schollenfilet ^{a1)b)d)} mit Joghurdip (Bio-Joghurt) ^{g)} und Kartoffeln (Bio-Kartoffeln) ^{g)} 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

Grün unterlegt: Bio-Zutaten DE-ÖKO-006

KW 45	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	04.11.19	Farfalle mit Spinat-Rahm und Reibekäse (Bio-Zwiebeln, Bio-Sellerie, Bio-Spinat, Reibekäse, H-Sahne) ^{a1)b)d)g)} Gemüsesticks
Dienstag	05.11.19	Gemüseschnitzel in Champignonsauce (Bio-Zwiebeln, Bio-Sellerie, H-Sahne) ^{j)g)} mit frischen Kräutern und Langkorn-Reis Eisberg- und Blattsalate mit Karotten an Honig-Senf-Dressing ^{k)}
Mittwoch	06.11.19	Weißkohl-Eintopf (Weißkohl, Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Kartoffeln, Bio-Zwiebeln) ^{j)} und Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l} Gemüsesticks, Banane
Donnerstag	07.11.19	Chinapfanne (Bio-Champignons, Bio-Julienne, Paprikastreifen, Chinakohl) ^{j)m)} mit Langkorn-Reis Gemüsesticks
Freitag	08.11.19	Gemüsebratlinge mit Kräuter-Quark (Bio-Milch) ^{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

Grün unterlegt: Bio-Zutaten DE-ÖKO-006

KW 46	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	11.11.19	Bio-Spiralnudeln ^{a1)} mit Basilikum-Käsesauce(Sellerie, Zwiebeln, H-Sahne) ^{i)g)} Apfel, Gemüsesticks
Dienstag	12.11.19	Rote-Bete-Puffer mit Dillsauce(Bio-H-Milch, Sellerie) ^{a1)g)j)} und Kartoffeln(Bio-Kartoffeln) Tomatensalat mit Basilikumvinaigrette ^{k)}
Mittwoch	13.11.19	Falafelbällchen in Tomaten-Kokossauce (Bio-Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Kokosmilch) mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} Erdbeerjoghurt(Bio-Joghurt) ^{g)} , Gemüsesticks
Donnerstag	14.11.19	Bio-Spaghetti ^{a1)} mit Wurzelgemüse-Tomatensauce(Lauch, Karotte, Sellerie, Zwiebeln, Bio- Tomaten) ^{a)j)} und Reibekäse Weißkraut-Karottensalat(Weißkohl, Karotten) mit Sauerrahmdressing ^{g)k)}
Freitag	15.11.19	Brokkoli-Kartoffelpfanne mit Kräutersoße (Bio-Kartoffeln, Brokkoli, Zwiebeln, H-Sahne) ^{a1)b)g)m)} 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 47	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	18.11.19	Bauernspätzle ^{a1)b} mit Gemüsestreifen(Sellerie, Karotte, Lauch) ^j in Tomatensauce(Sellerie, Karotte, Lauch, Bio-Tomate) ^j und Reibekäse Gemügesticks, Clementine
Dienstag	19.11.19	Champignongeschnetztes(H-Sahne) ^{a1)g} mit Paprikastreifen und Bio-Langkorn-Reis Blattsalat mit Tomaten an Orangendressing ^k
Mittwoch	20.11.19	Kokos-Gemüse Eintopf(Kichererbsen, Karotte, Bio-Kartoffeln, Lauch, Kokosmilch, Zwiebeln) ^{a1)g} mit Vollkornbrot ^{a1)a3} Kirschjoghurt(Bio-Joghurt) ^g , Gemügesticks
Donnerstag	21.11.19	Grießbrei(Bio-Milch) ^{a1)g} mit Waldbeerensauce Süßkartoffelsuppe(Süßkartoffeln, Bio-Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Sellerie) ^{g)j} Gemügesticks
Freitag	22.11.19	Kartoffel-Karotten-Rösti mit Joghurt-Kräuter-Dip(Bio-Milch) ^{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 48	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	25.11.19	Bio-Vollkornpenne^{a1)} mit Ratatouille-Tomatensauce (Zwiebeln, Bio-Tomaten , Aubergine, Zucchini, Paprika) und Reibekäse Birne, Gemüsesticks
Dienstag	26.11.19	Kräuter-Bällchen ^{a1)b)k)} in Paprika-Tomatensauce (Zwiebeln, Bio-Tomaten , Paprika,) mit Bio-Langkorn-Reis Blattsalat mit Mais an Limetten-Joghurt-Dressing (Bio-Joghurt) ^{g)k)}
Mittwoch	27.11.19	Bohnen-Kartoffel-Eintopf (Grüne Bohnen, Karotten, Sellerie, Bio-Kartoffeln) ^{j)} mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} Paprika-Tomaten-Gurkensalat mit Olivenöl-Dressing ^{k)}
Donnerstag	28.11.19	Sellerieschnitzel ^{l)} in Zitronen-Buttersauce (Sellerie, Zwiebeln, H-Sahne) ^{a1)g)j)} und Bio-Langkorn-Reis Erdbeerjoghurt (Bio-Joghurt) ^{g)} , Gemüsesticks
Freitag	29.11.19	Vegetarische Bratwurst mit Rahmgemüse (Erbsen, Karotten, H-Sahne) ^{a1)j)k)1)g)} 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 49	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	02.12.19	Bio-Spiralnudeln ^{a1)} mit Basilikum-Tomatensauce (Basilikum, Bio-Tomaten) und Reibekäse Apfel, Gemüsesticks
Dienstag	03.12.19	Eierpfannkuchen (Hühnerei, Weizenmehl, Milch) ^{a)a1)b)g)} mit Apfelmus Pürierte rote Linsensuppe (Karotten, Zwiebel) mit Kokosmilch Gemüsesticks
Mittwoch	04.12.19	Gemüse Eintopf (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch) ^{j)} mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l)} Gemüsesticks
Donnerstag	05.12.19	Bio-Salzkartoffeln mit Kräuterquark (Bio-Milch, Bio-Quark) ^{g)} Gurken- und Tomatensalat mit Schnittlauchvinaigrette ^{k)}
Freitag	06.12.19	Vegetarische Boulette (Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais, Zwiebeln, Kartoffeln) ^{a1)b)} mit Rahmmöhrrchen (Karotten, H-Sahne) ^{a1)g)} und 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 50	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	09.12.19	Bio-Penne ^{a1)} mit Tomatensauce (Zwiebeln, Karotte, Sellerie, Bio-Tomaten) ⁱ⁾ und Reibekäse Blattsalat an Apfel-Dressing ^{k)}
Dienstag	10.12.19	Gekochtes Ei ^{b)} mit Rahmspinat (H-Sahne) ^{g)} mit Bio-Salzkartoffeln Birne, Gemüsesticks
Mittwoch	11.12.19	Kartoffelsuppe (Bio-Kartoffeln, Karotte, Sellerie, Zwiebeln) ⁱ⁾ mit vegetarischen Wienerwürstchen ¹⁾³⁾ und Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l} Gurken- und Tomatensalat mit Schnittlauchvinaigrette ^{k)}
Donnerstag	12.12.19	Gemüsefrikassee (Zwiebeln, Erbsen, Karotte, Sellerie, Bio-Milch, H-Sahne) ^{a1)g)j)} mit Bio-Langkorn-Reis Gemüsesticks
Freitag	13.12.19	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 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 51	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	16.12.19	Bio-Spaghetti ^{a1)} mit Gemüse-Tomatensauce (Zwiebeln, Karotte, Sellerie, Bio-Tomaten) ^{j)} und Reibekäse Apfel, Gemüsesticks
Dienstag	17.12.19	Paprikageschnetzeltes (Bio-H-Milch, Zwiebeln, Sellerie, Paprika) ^{g)j)} mit Bio-Langkorn-Reis Weißkohl-Karottensalat
Mittwoch	18.12.19	Herbstgemüse-Eintopf (Kürbis, Karotte, Sellerie, Brokkoli) ^{a1)j)} mit Vollkornbrot ^{a1)a2)a3)a4)a5)a6)b)l} Vanillepudding (Bio-Milch) ^{a1)b)g)h)m)} , Gemüsesticks
Donnerstag	19.12.19	Tortellini mit Käsesoße (Sellerie, Zwiebeln, H-Sahne, Reibekäse) ^{a1)g)j)} Eisbergsalat mit Radieschen an Kräutervinaigrette ^{k)}
Freitag	20.12.19	Weihnachtsessen Gemüsebratling (Karotten, Blumenkohl, Lauch, SELLERIE, Erbsen) ^{a1)b)j)k)} mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen Schokopudding (Bio-Milch) ^{a1)b)g)h)m)} , mit Birnen-Kompott, 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 52	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	23.12.19	Bio-Penne ^{a1)} mit Tomatensauce (Zwiebeln, Karotte, Sellerie, Bio-Tomate) ^{j)} und Reibekäse Gemüsesticks
Dienstag	24.12.19	
Mittwoch	25.12.19	
Donnerstag	26.12.19	
Freitag	27.12.19	

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 53	Datum	Menü 2 vegetarisch
Montag	30.12.19	
Dienstag	31.12.19	
Mittwoch	01.01.20	
Donnerstag	02.01.20	Kräuter-Klopse ^{a1)b)k)} in Kapern-Rahmsauce (Kapern, Zwiebeln, Sellerie, Bio-H-Milch, H-Sahne ^{g)l)} mit Bio-Langkorn-Reis Apfel, Gemüsesticks
Freitag	03.01.20	Sellerieschnitzel mit Joghurdip(Bio Joghurt) ^{g)} und Kartoffeln (Bio-Kartoffeln) 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