

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄREN- HUNGER <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, das Beste aus der Region</small>	Allergene	Komponenten	MENÜ 2 FIT & FUN <small>Der Zusatz zu MENÜ 1 und MENÜ 2</small>	Allergene	Komponenten	MENÜ 2 VEGI ALTERNATIVE <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, das Beste aus der Region</small>	Allergene	Komponenten
Donnerst	02.	Gegrilltes Lachsfilet Spinat-Rahm-Soße Salzkartoffeln	a d a g	F VB VB	Rote Bete-Salat mit Sonnenblumenkerne	V V	Veg. Schnitzel "natur" Spinat-Rahm-Soße Salzkartoffeln	a a d c n a g	V VB VB	
Freitag	03.	Vollkorn-Spirelli Helle Balkansoße	a a g	VB VB	Mandarine Gemüse	VB VB				
Montag	06.	überbackene Spinat-Lasagne (Spinat, Weizennudel, Zwiebelwürfel, Sahne, Gouda)	a c g	V	Apfel Gemüse	VB VB				
Dienstag	07.	Hühnerfrikassee (Hühnerfleisch, Erbse, Möhre, Spargel, Sahne) Reis	a c g i	G VB	Crème Caramel mit Keksstückchen Gemüse	g a VB	Gemüsefrikassee (Blumenkohl, Erbse, Möhre, Spargel, Sahne) Reis	a c g	VB VB	
Mittwoch	08.	Kartoffelpfanne "Western"-Art (Zwiebel, Brokkoli, Paprika, Bohne, Käse, Kartoffel) Fladenbrot	a g a k	VB VB	Honigmelone Gemüse	VB VB				
Donnersta	09.	Paniertes Fischfilet Meerrettich-Senf-Soße Möhren Kartoffeln	a d a g i, j	F V VB VB	Weißkrautsalat mit Sonnenblumenkerne	V V	Fisch vom Feld Meerrettich-Senf-Soße Möhren Kartoffeln	a g a g j i	V V VB VB	
Freitag	10.	Veg. Dönerspaghetti (Spaghetti, veggi Kebab) Kräuter-Knoblauch-Soße Mixsalat	a f a c g	V V V	Birne Gemüse	VB VB				
Montag	13.	Griechische Gemüse-Kartoffeln (Paprika, Aubergine, Zucchini, Zwiebel, Tomate, Bohne, Hirtenkäse) Mildes Tzatziki	g	VB V VB	Milchgrieß Gemüse	a g VB				
Dienstag	14.	Rinderbulette Grüne Bohnen Bratensoße Kartoffelstampf	a i a g	RB VB V VB	Clementine Gemüse	VB VB	Veg. Bulette Grüne Bohnen Bratensoße Kartoffelstampf	a g f a g	VB VB V VB	
Mittwoch	15.	Eierkuchen Apfelmus Gemüsesüppchen	a c g a g i	VB VB V	Möhrensalat Sonnenblumenkerne Gemüse	VB VB VB				
Donnerstag	16.	Nudel-Tomaten-Auflauf mit Lachs grüne Kräutersoße	a g d a g	F V	Mango-Joghurt-Dessert Gemüse	g VB VB	Kichererbsen-Ragout (Kichererbse, Zwiebel, Tomate, Paprika, Zucchini, Sesam) Gemüsebulgur	a k a i	V VB	

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	Allergen-Kennzeichnung				Lebensmittelinhaltsstoffe		BIO
1 mit Farbstoff	a Weizen glutenhaltige Getreide(-Erzeugnisse)	c Eier (-Erzeugnisse)	i Sellerie (-Erzeugnisse)	R Rindfleisch	RB		
2 mit Konservierungsstoff	ab Roggen	d Fisch (-Erzeugnisse)	j Senf (-Erzeugnisse)	S Schweinefleisch	SB		
3 mit Antioxidationsmittel	ac Gerste	r Erdnüsse (-Erzeugnisse)	k Sesam (-Erzeugnisse)	G Geflügel	GB		
5 geschwefelt	ad Hafer	f Soja (-Erzeugnisse)	l Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg/l	F Fisch	FB		
6 geschwärzt	ae Dinkel	g Milch (-Erzeugnisse einschließlich Laktose)	m Lupinen (-Erzeugnisse)	V vegetarisch	VB		
7 gewachst	af Kamut			vegan			
8 mit Phosphat	EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln - Alle Speisen können Spuren von Allergenen auslösenden Bestandteilen enthalten				grüne Schrift = BIO	DE-ÖKO-044	

Tag	Datum	MENÜ 1 BÄREN- HUNGER <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, das Beste aus der Region</small>		FIT & FUN <small>Der Zusatz zu MENÜ 1 und MENÜ 2</small>		MENÜ 2 VEGI ALTERNATIVE <small>Nach DGE - Qualitätsstandard, das Beste aus der Region</small>	
		Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten	Allergene	Komponenten
Freitag	17.	Gemüse-Käse-Soße Vollkornspätzle Röstzwiebeln	a g VB a c VB a V	Pflaume Gemüse	VB VB		
Montag	20.	Indisches Kokoscurry (Kichererbse, Karotte, Erbse, Kokos, Zwiebel, Sahne, Blumenkohl, Sesam) Vollkornreis	a f g i V VB	Vanillepudding Gemüse	g VB VB		
Dienstag	21.	Pizza Margarita (Pizzateig, Tomate, Käse)	a g VB	Apfel Gemüse	VB VB		
Mittwoch	22.	Gebratenes Gemüse (Paprika, Tomate, Mais, Zucchini, Zwiebel) Joghurt-Dip Bulgur	a VB g VB a VB	Pfirsichjoghurt Gemüse	g VB VB		
Donnerstag	23.	Paniertes Fischfilet Dillsoße Kartoffel-Möhren-Püree Gurkensalat	a d F a g VB g VB V	Gurkensalat mit Sonnenblumenkerne	V V	Gemügestäbchen Dillsoße Kartoffel-Möhren-Püree Gurkensalat	a g V a g VB g VB V
Freitag	24.	Vegetarische Carbonarasoße (geräucherter Tofu, Zwiebel, Gemüstreifen) Vollkornpenne	a f g i VB a VB	Obst des Tages Gemüse	VB VB		
Montag	27.	Vegetarisches Steak (Milchbasis) Zwiebelsoße Kaisergemüse Vollkornreis	a ad c g V a g j V VB VB	Milchreis Gemüse	g VB VB		
Dienstag	28.	Rindergulasch Paprikagemüse Spätzle	a g RB VB a c g VB	Banane Gemüse	VB VB	Tofugulasch Paprikagemüse Spätzle	a f g VB VB a c g VB
Mittwoch	29.	Apfelmüchle Vanillesoße Gemüsesüppchen	a c g VB a g V a g i V	Tomatensalat Sonnenblumenkerne	V V		
Donnerstag	30.	Gedünsteter Seelachs Zitronen-Dill-Soße Kartoffelpüree	d F a g V g VB	Grießpudding Gemüse	a g VB VB	Tofusteak Zitronen-Dill-Soße Kartoffelpüree	f VB a g V g VB
Freitag	31.	Rührei Rahmspinat Salzkartoffeln	c g V a g VB VB	Clementine Gemüse	VB VB		

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	Allergen-Kennzeichnung				Lebensmittelinhaltsstoffe		BIO
1 mit Farbstoff	a Weizen glutenhaltige Getreide(-Erzeugnisse)	c Eier (-Erzeugnisse)	i Sellerie (-Erzeugnisse)	R Rindfleisch	RB		
2 mit Konservierungsstoff	ab Roggen	d Fisch (-Erzeugnisse)	j Senf (-Erzeugnisse)	S Schweinefleisch	SB		
3 mit Antioxidationsmittel	ac Gerste	r Erdnüsse (-Erzeugnisse)	k Sesam (-Erzeugnisse)	G Geflügel	GB		
5 geschwefelt	ad Hafer	f Soja (-Erzeugnisse)	l Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg/l	F Fisch	FB		
6 geschwärzt	ae Dinkel	g Milch (-Erzeugnisse, einschließlich Laktose)	m Lupinen (-Erzeugnisse)	V vegetarisch	VB		
7 gewachst	af Kamut			vegan			
8 mit Phosphat	EU Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln - Alle Speisen können Spuren von Allergenen auslösenden Bestandteilen enthalten				grüne Schrift = BIO	DE-ÖKO-044	