



38. Kalenderwoche 19.09.22.-23.09.22	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Spaghetti (G1) Rinderbolognese (S) Parmesankäse Gurkensalat (M)	Hähnchenbruststreifen in Currysoße (L,S) Bio-Reis Blattsalate mit Kräuter dressing	Bunter Gemüseeintopf mit Bohnen (S) Rinds-Knackwurst (1,2,9) Kaiserbrötchen (G1)	Bratwurst (Geflügel) Curry-Ketchupsauce Kartoffel-Sahnepüree (L) Möhrensalat
Menü V	Couscous- Gemüsetörtchen (G1) Zucchini-Käsesauce (2,3) (G1,L,J,S) Gurkensalat (M)	Gefüllte Apfelpfannkuchen (G1,L,E) Vanillesauce (L)	Gemüse-Kartoffelpuffer (G1,E,S) Kräuter-Quark-Dip (L)	Gebackenes Gemüseschnitzel (G1,S) Kräutersahnesoße (L,S) Bio-Nudeln (G1) Möhrensalat
Altern. Menü V		Kürbis-Gemüsefrikadelle (G1,E,S) Currysauce (L,S) Bio-Reis		
Dessert	Magdalenas mit Schoko (G1,L,E)	Apfel-Zimt-Quark (L)	Obst nach Saison	Pfirsichkompott
39. Kalenderwoche 26.09.-30.09.22	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Linseneintopf mit Kartoffeln (S) Puten-Wiener (3,7,9,10) Kaiserbrötchen (G1)	Gedünstete Seelachswürfel (F) Currysauce (L,S) Bio-Reis Blattsalate mit Joghurd dressing (L,E)	Hausgemachte Lasagne (Rind) (2,3) (G1,L,E,J,S) Tomatensauce "al forno" Möhrensalat	Hähnchenbrust- schnittzel (G1,E) Rahmsauce (L,S) Bio-Nudeln (G1) Gurkensalat (M)
Menü V	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt (7) (L) Blumenkohl in Rahm (L)	Tortellini mit Ricottakäse gefüllt (10) (G1,L,E,S) Käserahmsauce (2,3) (G1,L,J,S) Blattsalate mit Joghurd dressing (L,E)	Gekochte Eier (E) Frankfurter grüne Soße (L,E,M) Dampfkartoffeln	Pikanter Gemüseglasch (L,S) Bio-Nudeln (G1) Gurkensalat (M)
Dessert	Erdbeeryoghurt (5) (L)	Mandarinenquark (L)	Obst nach Saison	Berliner (G1,L,E,P,O)
Zusatzstoffe:	1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Phosphat, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Süßmittel, 6 gewachst, 7 mit Nitrat, 8 mit Farbstoff, 9 mit Nitritpökelsalz, 10 Stabilisatoren, 11 mit Phenylalaninquelle, 12 geschwärzt, 13 Säuerungsmittel, 14 Geliermittel, 15 Hefeextrakt, 16 Ascorbinsäure			
Allergen:	G = Gluten (G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste), L = Lactose, E = Eier, A = Schwefel, B = Süßlupine, N = Erdnüsse, J = Soja, P = Schalenfrüchte (P1 = Mandeln, P2 = Walnüsse), S = Sellerie, M = Senf, O = Sesam; W = Weichtiere, F = Fisch, K = Krebstiere			
Alle Menüs sind unter Verwendung von jodiertem Salz hergestellt. Aufgrund unseres umfangreichen Sortiments verarbeiten wir eine Vielzahl von Rohstoffen, so dass unsere Produkte Spuren von Ei, Nüssen, Soja, Sellerie, Milch, Senf und glutenhaltige Getreide enthalten können.				

40. Kalenderwoche 03.10.-07.10.22	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Tag der dtsh. Einheit	Mildes Chili Con Carne (Rind) Bio-Reis Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S)	Putengulasch in Rahmsauce (L,S) Bio-Spätzle (G1,E) Möhrensalat	Gebackener Seelachs Käse Kräuter (G1,L,E,M,F) Tomatensoße Farfalle (G1) Blattsalate mit Kräuter-Dressing
Menü V		Schnitzel von Süßkartoffeln (G1,E,S) braune vegetarische Sauce (S) Bio-Reis Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S)	Bio Gemüse Ravioli (G1,E,S) Gemüsebolognese (S) Möhrensalat	Karthäuser Kloß (G1,E) Vanillesauce (L)
Altern. Menü V				Gemüsefrikassee (L,S) Bio-Reis
Dessert		Schoko-Doppelkeks (G1,L,E,N)	Obst nach Saison	Stracciatella-Quark (L,J,P)
41. Kalenderwoche 10.10.-14.10.22	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Cannelloni Classico mit Hackfleisch (Rind) (7) (G1,E,S) Tomatensoße Gurkensalat (M)	Gebatene Hähnchenbrust Zucchini in Pestoahm (L,N,S) Farfalle (G1)	Hähnchenbruststreifen in Rahm (L) Bio Maisgemüse (S) Bio-Nudeln (G1)	Schweineschnitzel (G1,E) Rahmsoße (L,S) Bio-Spätzle (G1,E) Tomatensalat
Menü V	Kaiserschmarrn (G1,L,E) Apfelmus	Vegetarische Bratwurst (G1,E,J,M) Curry-Ketchupsauce Kartoffel-Sahnepüree (L) Blattsalate mit Joghurdressing (L,E)	Linguine (G1) Pilzragout mit Gemüse und Kräutersahnesauce (L,S) Möhrensalat	Karotten-Kartoffeleintopf mit Kräutern (S) Kaiserbrötchen (G1)
Altern. Menü V	Bulgur mit Kräutern (G1) Buntes Ratatouillegemüse			
Dessert	Obst nach Saison	Pudding-Dessert (L)	Mini-Windbeutel (G1,L,E)	Obst nach Saison
Zusatzstoffe:	1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Phosphat, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Süßmittel, 6 gewachst, 7 mit Nitrat, 8 mit Farbstoff, 9 mit Nitritpökelsalz, 10 Stabilisatoren, 11 mit Phenylalaninquelle, 12 geschwärzt, 13 Säuerungsmittel, 14 Geliermittel, 15 Hefeextrakt, 16 Ascorbinsäure			
Allergen:	G = Gluten (G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste), L = Lactose, E = Eier, A = Schwefel, B = Süßlupine, N = Erdnüsse, J = Soja, P = Schalenfrüchte (P1 = Mandeln, P2 = Walnüsse), S = Sellerie, M = Senf, O = Sesam; W = Weichtiere, F = Fisch, K = Krebstiere			
Alle Menüs sind unter Verwendung von jodiertem Salz hergestellt. Aufgrund unseres umfangreichen Sortiments verarbeiten wir eine Vielzahl von Rohstoffen, so dass unsere Produkte Spuren von Ei, Nüssen, Soja, Sellerie, Milch, Senf und glutenhaltige Getreide enthalten können.				