



36. Kalenderwoche 01.09.-05.09.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Hähnchen im Knuspermantel (G1) Rahmsoße (L,S) Bio-Nudeln (G1) Möhrensalat	Geflügelgeschnetzeltes "Stroganoff" (5) Bio-Nudeln (G1) Gurkensalat (M)	Gebackenes Seelachsfilet (G1,F) Schnittlauchsauce (L) Petersilienkartoffeln Blattsalate mit Kräuter-Dressing	Würstchengulasch (Geflügel) mit Gemüse (2,3,9) (S,M) Bio-Hörnchennudeln (G1,E)
Menü V	Cannelloni mit Ricotta Spinat (7,G1,L,E,J,S) Tomatensoße Möhrensalat	Gemüsefrikadelle (G1,E,S) Karotten in Basilikumsahne (L,S) Kartoffel-Sahnepüree (L)	Portion Rahmquark mit frischen Kräutern (L) Petersilienkartoffeln	Heidelbeer-Pfannkuchen (G1,L,E) Vanillesauce (L)
Altern. Menü V				Gnocchi kleine Kartoffelklößchen (G1,E) Tomatensoße Blattsalate mit Allergen freiem Dressing
Dessert	Obst nach Saison	Mini-Berliner (G1,L,E,P)	Grießpudding (G1,L)	Obst nach Saison
37. Kalenderwoche 08.09.-12.09.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Hähnchenbruststreifen Süß-Sauer (S) Bio-Reis Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S)	Erbseintopf mit Kartoffeln (S) Puten-Wiener (3,7,9,10) Kaiserbrötchen (G1)	Gebackener Seelachs Tomate Mozzarella (G1,L,E,M,F) Tomatensoße Bio-Nudeln (G1) Blattsalate mit Italien-Dressing (S)	Kleine Geflügelfrikadellen (G1,E,M) Rahmsoße (L,S) Balkangemüse (S) Bauernspätzle (G1,E)
Menü V	Falafelbällchen (G1,S) Curry-Früchtesauce (L,S) Bio-Reis Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S)	Omelette (L,E,J) Rahmspinat (L,S) Dampfkartoffeln	Kartoffelreibekuchen (G1,E) Apfelmus	Gebackenes Goudaschnitzel mit Soja (G1,L,E,J) Buntes Ratatouillegemüse Langkornreis
Altern. Menü V			Rahmsuppe von Bio Blumenkohl und Bio Kartoffelwürfel (L,S) Bio-Partybrötchen (G1)	
Dessert	Obst nach Saison	Schoko-Mini Kuchen (G1,L,E,J,P)	Obst nach Saison	Sauerkirschquark (L)
38. Kalenderwoche 15.09.-19.09.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Bunter Gemüseintopf mit Bohnen (S) Puten-Wiener (3,7,9,10) Kaiserbrötchen (G1)	Hähnchenbruststreifen in Currysoße (L,S) Bio-Reis Blattsalate mit Joghurt-Dressing (L,E)	Spaghetti (G1) Rinderbolognese (S) Parmesankäse (E) Gurkensalat (M)	Bratwurst (Geflügel) Curry-Ketchupsauce Kartoffel-Sahnepüree (L) Möhrensalat
Menü V	Gemüse-Kartoffelpuffer (G1,E,S) Kräuter-Quark-Dip (L)	Asiatisches Gemüse süß-sauer Bio-Reis	Gebackenes Gemüseschnitzel (G1,S) Zucchini-Käsesauce (L) Langkornreis Gurkensalat (M)	Gefüllte Apfelpfannkuchen (G1,L,E) Vanillesauce (L)
Altern. Menü V				Makkaroni (G1) mit Gemüsebolognese (S) Möhrensalat
Dessert	Mini-Muffins (G1,L,E,P)	Obst nach Saison	Mandarinenquark (L)	Obst nach Saison



39.Kalenderwoche 22.09.-26.09.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Linseneintopf mit Kartoffeln (S) Puten-Wiener (3,7,9,10) Kaiserbrötchen (G1)	Pizza Salami (Geflügel) (G1,L,E,M) (1,2) Blattsalate mit Joghurt- Dressing (L,E)	Rinderhaschee Bio-Rigatonelli (G1) Möhrensalat	Hähnchenbrust- schnittzel (G1,E) Rahmsoße (L,S) Dampfkartoffeln Gurkensalat (M)
Menü V	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt (7) (L) Blumenkohl in Rahm (L)	 Pizza Margherita (G1,L,E,M) (2) Blattsalate mit Joghurt- Dressing	Gekochte Eier (E) Frankfurter grüne Soße (L,E,M) Dampfkartoffeln	Pikanter Gemüsegulasch (L,S) Dampfkartoffeln
Dessert	Erdbeeryoghurt (5) (L)	Apfel-Zimt-Quark (L)	Berliner (G1,L,E,P,O)	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.				