



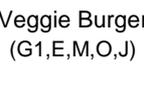
40. Kalenderwoche 29.09.-03.10.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Mini Rinder Bifteki (G1,E,J,M) Bio-Bratensauce Tomaten-Ebly (G1) Gurkensalat (M)	Gebackener Seelachs Käse Kräuter (G1,L,E,M,F) Tomatensoße Bio-Farfalle (G1) Blattsalate mit Kräuter-Dressing	Mildes Chili Con Carne (Rind) Bio-Reis Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S)	Kein Mittagessen
Menü V	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln (S) Kaiserbrötchen (G1)	Dampfnudel (G1,E) mit Vanillesauce (L)	Schnitzel von Süßkartoffeln (G1,E,S) vegetarische Rahmsauce (L,S) Bio-Reis Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S)	
Altern. Menü V		Gemüsefrikassee (L,S) Bio-Reis		
Dessert	Pudding (L)	Obst nach Saison	Stracciatella-Quark (L,J,P)	

Herbstferien 06.10.2025 - 17.10.2025



43. Kalenderwoche 20.10.-24.10.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Kleine Geflügelfrikadellen (G1,E,M) Rahmsoße (L,S) Bio-Spätzle (G1,E) Gurkensalat (M)	Erseneintopf mit Kartoffeln (S) Puten-Wiener (3,7,9,10) Kaiserbrötchen (G1)	Pizza Salami (Geflügel) (G1,L,E,M) (1,2) 	Mini-Fleischkäse (Schwein) (1,4,10,G1) Bio-Bratensauce Bio Erbsen-Möhchengemüse (S) Kartoffel-Sahnepüree (L)
Menü V	Gebackenes Goudaschnitzel mit Soja (G1,L,E,J) Buntes Ratatouillegemüse Bio-Spätzle (G1,E)	Omlette (L,E,J) mit Rahmspinat (L,S) Dampfkartoffeln	Pizza Margherita (G1,L,E,M) (2)	Gefüllte Nudeltaschen mit Basilikumtomate (10,G1,L,E,S) Zucchini-Käsesauce (L) Blattsalate mit Kräuter-Dressing
Altern. Menü V			Rahmsuppe von Bio Blumenkohl und Bio Kartoffelwürfel (L,S) Bio-Partybrötchen (G1)	
Dessert	Obst nach Saison	Pudding (L)	Obst nach Saison	Sauerkirsch-Quark (L)



44. Kalenderwoche 27.10.-31.10.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Chicken-Burger (G1,E,M,O) 	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	Veggie Burger (G1,E,M,O,J) 	Gefüllte Apfelpfannkuchen (G1,E,L) Vanillesauce (L)	Gebackenes Gemüseschnitzel (G1,S) Tomatensoße Langkornreis Gurkensalat (M)	Allgäuer Knöpflepfanne mit Pilzen un Käse (G1,L,E) Käserahmsoße (2,3,G1,J,L,S) Möhrensalat
Altern. Menü V		Kürbis- Gemüsefrikadelle (G1,E,S) Currysauce (L,S) Bio-Reis		
Dessert	Mandarinenquark (L)	Obst nach Saison	Mini-Muffins (G1,L,E,P)	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 Natripökelsalz, 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.				