

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
01.06.2021 bis 04.06.2021	A		BIO Bunte Gemüsepfanne (Erbsen, Möhren, Bohnen, Blumenkohl) mit Kräutersoße und BIO Couscous, dazu Rohkost und Milchdessert (V) (aw, uw, am, 23)	BIO Brokkoligemüse mit Sonnenblumenkernen, Bechamelsoße, Goudakäse und BIO Nudeln, dazu Rohkost und BIO Milchdessert (aw, uw, am, 23)	Gemüseschnitzel (Möhren, Sellerie, Lauch) in vegetarischer brauner Soße, dazu Erbsengemüse, BIO Kartoffelbrei, Rohkostsalat und Frischobst (aw, uw, ae, am, bc, bm, 23)	BIO Vollkornnudeln mit Tomaten-Frischkäse-Soße, Goudakäse und BIO grüne Bohnen, dazu Rohkostsalat (V) (3, aw, uw, am, 23)	
			Energie pro Portion: 1748 kJ, 417 kcal	Energie pro Portion: 2019 kJ, 483 kcal	Energie pro Portion: 2412 kJ, 576 kcal	Energie pro Portion: 1402 kJ, 335 kcal	
	B (DGE)		Gebratene Putenbrust mit BIO Mischgemüse (Erbsen, Möhren, Bohnen, Blumenkohl), Currysoße und BIO Vollkornreis, dazu Rohkost und Milchdessert (aw, uw, am, 23)	BIO Grießbrei mit BIO Kirschkompott, dazu BIO Möhrencremesuppe (Vorsuppe) und Rohkost (V) (aw, uw, am)	Geflügelbratwurst mit Apfel-Rotkohl-Gemüse, vegetarischer brauner Soße und BIO Kartoffelbrei, dazu Rohkostsalat und Frischobst (3, aw, uw, am, bc, bm, 23)	Wildlachsplatte (Möhren, Bohnen, Erbsen) mit BIO grüne Bohnen und BIO Vollkornreis, dazu Rohkostsalat (3, aw, uw, af, am)	
			Energie pro Portion: 2654 kJ, 634 kcal	Energie pro Portion: 2219 kJ, 530 kcal	Energie pro Portion: 1889 kJ, 451 kcal	Energie pro Portion: 1687 kJ, 403 kcal	
07.06.2021 bis 11.06.2021	A	Frühlingsgemüse Eintopf mit BIO Salzkartoffeln und Wurzelgemüse (Möhren, Sellerie, Porree), dazu BIO Vollkornbrot, BIO Rohkost und BIO Milchdessert (aw, uw, nr, am, 23)	Bunte Gemüse-Kartoffelpfanne mit Kräuterschmand, dazu Quark mit Apfelmus (V) (3, am)	Käse-Lauch-Eintopf mit BIO Salzkartoffeln und Lauch, dazu Rohkostsalat, Sonnenblumenkerne und BIO Frischobst (aw, uw, nr, am, 23)	Kartoffelrösti (Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Paprika) mit Goudakäse überbacken und BIO Erbsengemüse, dazu Rohkost und Frischobst (V) (aw, uw, am, bc)	Brokkolipfanne mit Paprikawürfeln, Käsesoße und BIO Vollkornreis, dazu Frischobst (V, 23, aw, uw, am)	
			Energie pro Portion: 1632 kJ, 389 kcal	Energie pro Portion: 2140 kJ, 510 kcal	Energie pro Portion: 1899 kJ, 453 kcal	Energie pro Portion: 2695 kJ, 645 kcal	Energie pro Portion: 1881 kJ, 450 kcal
	B (DGE)	Gebratene Brokkoli-Nuggets mit BIO Möhrengemüse in holländischer Soße und BIO Petersilienkartoffeln, dazu BIO Rohkost und BIO Milchdessert (V) (aw, uw, gb, ae, ay, am, bc, as)	Hähnchenbrustfilet mit BIO Tomaten-Paprika-Gemüse mit BIO Reis, dazu Rohkost und Milchdessert (aw, uw, am)	Eierragout (Möhren, Erbsen, Mais) mit Senfsoße und BIO Salzkartoffeln, dazu Rohkostsalat und BIO Frischobst (aw, uw, ae, am, bm, 23)	"Bolognese" - Tomaten-Rinderhackfleisch-Soße (Tomaten, Porree, Sellerie) mit BIO Vollkornnudeln und Goudakäse, dazu Rohkostsalat (aw, uw, am, bc, 23)	Paniertes Seelachsfilet mit Petersiliensoße, dazu BIO Erbsengemüse und BIO Kartoffelbrei, dazu Rohkost und Frischobst (F) (3, aw, uw, af, am, 23)	
			Energie pro Portion: 2309 kJ, 550 kcal	Energie pro Portion: 1692 kJ, 405 kcal	Energie pro Portion: 1342 kJ, 320 kcal	Energie pro Portion: 1904 kJ, 455 kcal	Energie pro Portion: 2654 kJ, 635 kcal
14.06.2021 bis 18.06.2021	A	Veganer Quinoa-Chili-Eintopf mit roten Bohnen und Mais und BIO Reis, dazu BIO Brötchen, Rohkost und Milchdessert (aw, uw, gb, am, 23)	Bunter Steckerübe Eintopf, dazu Laugenbrötchen und Birnenjoghurt (V) (aw, uw, nr, gb, am, 23)	Italienische Gemüsesuppe (Möhren, Porree, Sellerie) mit BIO Nudeln, dazu BIO Vollkornbrot, Rohkost und BIO Milchdessert (aw, uw, nr, am, bc, 23)	Gebackene Ofenkartoffel mit buntem Radieschenquark, dazu Rotkrautsalat (V) (1, 3, aw, uw, ae, am, bc, bm, au, 23)	Rote Bete Puffer auf Kohlrabigemüse in Kräutersoße mit Sonnenblumenkernen und BIO Vollkornnudeln, dazu Rohkost und BIO Frischobst (aw, uw, am, 23)	
			Energie pro Portion: 2251 kJ, 538 kcal	Energie pro Portion: 1657 kJ, 394 kcal	Energie pro Portion: 1823 kJ, 435 kcal	Energie pro Portion: 2163 kJ, 518 kcal	Energie pro Portion: 1989 kJ, 475 kcal
	B (DGE)	Gebratenes Möhrenschnitzel mit BIO Kohlrabigemüse, Kräutersoße und BIO Kartoffelbrei, dazu Rohkost und Milchdessert (aw, uw, ae, am, bc, 23)	Gedünstete Hähnchenbrust mit Geflügelsoße, Maisgemüse und BIO Spätzle, dazu Rohkostsalat und Frischobst (3, aw, uw, ae, am, 23)	BIO Milchreis mit Apfelkompott, dazu BIO Brokkolicesuppe (Vorsuppe) und Rohkost (3, aw, uw, am)	Geflügel-Kochklopse in Kapernsoße, dazu BIO Möhrengemüse und BIO Salzkartoffeln, dazu BIO Rohkost (aw, uw, ae, am, bm, 23, G)	Gedünstetes Wildlachsfilets mit Dillsoße, Brokkoligemüse und BIO Vollkornreis, dazu Rohkost und BIO Frischobst (aw, uw, af, 23)	
			Energie pro Portion: 1908 kJ, 456 kcal	Energie pro Portion: 1746 kJ, 417 kcal	Energie pro Portion: 1875 kJ, 448 kcal	Energie pro Portion: 1469 kJ, 350 kcal	Energie pro Portion: 1759 kJ, 420 kcal
21.06.2021 bis 25.06.2021	A	BIO Brühnudel-Eintopf (Kohlrabi, Möhren, Erbsen, Porree), dazu BIO Brötchen, BIO Rohkost und BIO Frischobst (aw, uw, gb, bc)	Gebackene Frühlingssprossen (Sprossen, Weißkohl, Möhren) mit pikantem Chinagemüse (Porree, Bambussprossen) und BIO Reis, dazu Rohkost und Frischobst (aw, uw, ay, 23)	BIO Vollkornnudeln mit Schnittlauch-Käse-Soße und BIO Möhrengemüse, dazu Rohkostsalat und BIO Milchdessert (aw, uw, am, 23)	Süßkartoffel-Eintopf mit Tomaten, Kichererbsen und Bohnen, dazu BIO Vollkornbrot, Rohkostsalat und Frischobst (aw, nr, 23)	BIO Schupfnudeln mit fruchtiger Tomatensoße, BIO Erbsen-Möhrengemüse und Goudakäse, dazu Rohkost und Milchdessert (aw, uw, ae, am, 23)	
			Energie pro Portion: 1741 kJ, 416 kcal	Energie pro Portion: 2345 kJ, 561 kcal	Energie pro Portion: 1606 kJ, 383 kcal	Energie pro Portion: 1697 kJ, 405 kcal	Energie pro Portion: 2023 kJ, 483 kcal
	B (DGE)	Rührreier mit BIO Spinat und BIO Salzkartoffeln, dazu BIO Rohkost und BIO Frischobst (aw, uw, ae, am)	Geflügelrikadelle in Geflügelsoße mit BIO Erbsengemüse und BIO Reis, dazu Rohkost und Frischobst (aw, uw, ae, am, bm, 23)	BIO Vollkornnudeln mit Tomaten-Basilikum-Soße und BIO Goudakäse, dazu Rohkostsalat und BIO Milchdessert (aw, uw, am, 23)	Putengulasch (Paprika, Zwiebeln) mit BIO grüne Bohnengemüse und BIO Kartoffelbrei, dazu Rohkostsalat und Frischobst (aw, uw, am)	Gedünstetes Alaska Seelachsfilet mit Dillsoße, Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Möhren) und BIO Couscous, dazu Rohkost und Milchdessert (aw, uw, af, am, 23)	
			Energie pro Portion: 1442 kJ, 345 kcal	Energie pro Portion: 2004 kJ, 480 kcal	Energie pro Portion: 1657 kJ, 395 kcal	Energie pro Portion: 1633 kJ, 390 kcal	Energie pro Portion: 2333 kJ, 556 kcal
28.06.2021 bis 30.06.2021	A	Kartoffelgulasch mit Paprika und Tomaten, dazu BIO Vollkornbrot, BIO Rohkost und BIO Frischobst (aw, uw, nr, 23)	BIO buntes Pfannengemüse (Möhren, Bohnen, Mais, Erbsen) mit Tomaten-Basilikum-Soße, Gouda Reibekäse und BIO Bulgur, dazu Rohkost und Frischobst (V) (aw, uw, am, 23)	Blumenkohl-Käse-Stern mit Dillsoße, BIO Brokkoligemüse und BIO Reis, dazu BIO Rohkost und BIO Milchdessert (aw, uw, gb, ae, am, 23)			
			Energie pro Portion: 1680 kJ, 400 kcal	Energie pro Portion: 1736 kJ, 415 kcal	Energie pro Portion: 2087 kJ, 499 kcal		
	B (DGE)	BIO Blumenkohl-Möhren-Gemüse mit Schnittlauchsoße und BIO Nudeln, dazu Goudakäse, BIO Rohkost und BIO Frischobst (V) (aw, uw, am, 23)	BIO Erbseneintopf (Erbsen, Möhren, Porree) mit Geflügelwienener, dazu BIO Vollkornbrot, Rohkost und Frischobst (G) (3, 7, 15, aw, nr, bc)	BIO Grießbrei mit Waldbeerensoße, dazu Blumenkohlcremesuppe (Vorsuppe) und BIO Rohkost (V) (aw, uw, am, 23)			
			Energie pro Portion: 1773 kJ, 423 kcal	Energie pro Portion: 2734 kJ, 652 kcal	Energie pro Portion: 2020 kJ, 483 kcal		