





































Gericht 1 – schweinefleischfrei			Gericht 2	Gericht 3 - vegetarisch	Nr.
02.10.23	Mo	Hähnchenbrustfilet mit Gemüse-Curry (Blumenkohl, Erbsen, Paprika) und ^{Bio} Reis (G) _{A1,G,I,M} 	Minestrone: italienische Gemüsesuppe mit Muschelnudeln, dazu Brot (V) _{A1,A2,A3,A4,C,I} 	Erbsenfrikadelle mit Rahmgemüse und ^{Bio} Kartoffel (V) _{A1,G,M} 	
03.10.	Di	TAG DER DEUTSCHEN EINHEIT	TAG DER DEUTSCHEN EINHEIT	TAG DER DEUTSCHEN EINHEIT	
04.10.	Mi	Veg. Bauernfrühstück: Kartoffel-Ei-Auflauf mit Tomatensoße und Gewürzgurke (V) _{1,7,15,C} 	Kassler mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree (S) _{6,15,A1,G,M} 	Kohlrabi-Lauch-Cremesuppe mit roten Linsen, dazu Brot (V) _{A1,A2,A3,G,M} 	
05.10.	Do	Lachs-Spinat-Lasagne (F) _{A1,C,D,G,M} 	^{Bio} Blattspinat in Sahnesoße mit ^{Bio} Sesam-Kartoffeln und Eier-Senf-Dip (V) _{5,7,13,A1,C,G,J,K,M} 	Gebratene Schupfnudeln mit ^{Bio} Möhren und Tomatensoße (V) _{A1,C,G,M} 	
06.10.	Fr	Milchreis mit heißen Kirschen (V) _{G,M} 		Ofenkartoffel mit Brokkoli und Kräuterquark (V) 	
09.10.	Mo	Hühnersuppe, dazu Baguette (G) _{A1,C,I} 	::Jäger-Schnitzel:: Schnitzel mit Chamignons in Sahnesoße und ^{Bio} Kartoffeln (S) _{A1,G,M} 	Blumenkohl-Käsetaler mit ^{Bio} Möhren und Stampfkartoffeln (aus ^{Bio} Kartoffeln) (V) _{A1,C,G,M} 	
10.10.	Di	Würzige Cevapcici mit Tomaten-Erbsen-Reis (^{Bio} Vollkornreis) und mildem Zaziki (R) _{A1,C,G,J,M} 	Dampf- ^{Bio} Kartoffeln mit mildem Zaziki und Karottensalat (V) _{C,G,J,M} 	Italienischer Nudelaufwurf mit getrockneten Tomaten (V) _{A1,G,M} 	
11.10.	Mi	Pasta Napoli: Nudeln mit würziger Tomatensoße (V) _{A1} 	Pizza Salami (G) _{1,6,13,A1,G,J,M} 	Pizza (Tomate, Hirtenkäse) (V) _{A1,G,M} 	
12.10.	Do	Gemüsefrikadelle mit Rosmarin- ^{Bio} Kartoffeln und Zucchini (V) _{A1,C} 	Chili con Carne (Tomaten-Hackfleischsoße mit bunten Bohnen und Mais) auf ^{Bio} Reis (R/S) _{A1} 	Penne mit Möhren-Frischkäsesoße (V) _{A1,G,M} 	
13.10.	Fr	Gedünstet Seelachsfilet mit Gemüse, ^{Bio} Kartoffeln und Dillsoße (F) _{A1,D,I,G,M} 		Kürbissuppe mit Baguette (V) _{A1,G,M} 	

Wir wünschen schöne Herbstferien! (16.10.-27.10.23)

30.10.	Mo	Fischstäbchen mit Rahmgemüse und Kartoffelpüree (F) _{A1,G,M} 	Schweinefrikadelle mit Rahmgemüse und Kartoffelpüree (S) _{A1,C,G,M} 	Falafel mit Paprikasoße, dazu bunte Nudeln (Vegan) _{A1} 	
31.10.	Di	REFORMATIONSTAG	REFORMATIONSTAG	REFORMATIONSTAG	
01.11.	Mi	Kartoffel-Frischkäse-Tasche mit Fingermöhren in Kräutersoße auf Ebly (V) _{A1,G,M} 	Texaspanne: Reispfanne mit ^{Bio} Reis, Rindfleischstreifen, Tomate, Erbsen, Mais, Paprika (R) _{A1} 	Veg. Geschnetzeltes auf Gemüse- ^{Bio} Reis (V) _{A1,F,G,I,M} 	
02.11.	Do	^{Bio} Vollkornnudeln mit Käsesoße und Erbsen (V) _{5,A1,G,M} 	Köttbullar, Preiselbeerrahmsoße, ^{Bio} Kartoffeln und Brokkoli (R/S) _{A1,C,G,M} 	Kichererbsen-Eintopf (Kichererbsen, Linsen und Gemüse in Gemüsebrühe mit leichter Currynote) mit Kräuterschmand, dazu Baguette (V) _{A1,G,I,M} 	
03.11.	Fr	Dönerteller: Hähnchengyros, bunter Krautsalat, Zaziki und Fladenbrot (G) _{13,A1,G,K,M} 		Gabelspaghetti mit Spinat-Sahnesoße (V) _{A1,G,M} 	



Alle mit Bio gekennzeichneten Zutaten stammen aus ökologischem Anbau.
 Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

Zusatzstoffe:
 1 Konservierungsstoffe
 2 Geschwärtzt
 3 Geschwärtzt
 4 gewachst
 5 Farbstoffe

6 Phosphat
 7 Süßungsmittel
 8 enth. Phenylalanin
 9 kann abführend wirken
 10 Chininhalting






11 koffeinhaltig
 12 Oberflächebehandelt mit Natanymcin
 13 Antioxidationsmittel
 14 Geschmacksverstärker
 15 Zuckerart & Süßungsmittel

Allergene:
 A Gluten
 (1) Weizen, 2- Roggen, 3- Gerste, 4 Hafer)
 B Krebstiere
 C Ei
 D Fisch

E Erdnüsse
 F Soja
 G Milchprodukte
 I Sellerie
 J Senf

K Sesam
 L Schwefeldioxid / Sulfate
 M Laktose
 N Lapine
 O Weichtiere

H Schalenfrüchte
 (5-Mandeln, 6-Hasel, 7-Wal, 8-Kaschu-, 9-Peca-, 10-Paranuss, 11-Pistazien, 12-Macadamia, 13-Queenslandnuss)

(F) = Fisch = 
 (G) = Geflügel = 
 (R) = Rind = 
 (S) = Schwein = 
 (V) = vegetarisch = 

- Spuren von Allergenen können enthalten sein
 - Änderungen am Speiseplan vorbehalten