

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
03.12. bis 07.12.2018	A	Bio-Sojageschnetzeltes mit Porree-, Sellerie- und Möhrenstreifen in Schnittlauchcremesoße mit Kräuterspätzle, dazu Kiwi (aw, uw, ae, ay, am, bc)	Schupfnudelpanne (Kartoffelnudeln, Champignons, Wirsing Kohl, Möhren) mit Kräutersoße, dazu Weißkraut-Mais-Paprika-Salat (aw, uw, ae, am)	Vegetarisches Moussaka (Kartoffelaufguss mit Aubergine, Zwiebeln, Paprika) mit Goudakäse überbacken und Tomaten-Basilikum-Soße, dazu Naturjoghurt mit Honig (aw, uw, am)	Gebäckener Camembert mit Preiselbeersoße und Kartoffelwedges, dazu Clementine (8, am)	Orientalischer Kichererbseneintopf mit Zucchini, Paprika, Porree und Curry, dazu Vollkornbrot und Kirschgoghurt (aw, uw, nr, am)
		Energie pro Portion: 1685 kJ, 402 kcal	Energie pro Portion: 1031 kJ, 247 kcal	Energie pro Portion: 1653 kJ, 394 kcal	Energie pro Portion: 2767 kJ, 659 kcal	Energie pro Portion: 2112 kJ, 505 kcal
	B (DGE)	Gebrautes Möhrenschnitzel auf Kaisergemüse (Möhren, Blumenkohl, Brokkoli) mit Petersiliensauce und hausgemachtem Kartoffelbrei, dazu Kiwi (aw, uw, ae, ay, am, bc)	Gedünstete Hähnchenbrust in Geflüßelloße mit Erbsengemüse und Bio Parboiled-Reis, dazu Apfel (aw, uw, am, bc, G)	Milchreis mit Beerenfruchtsauce (Brombeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren), dazu Brokkolieremesuppe (Vorsuppe) und Karottensticks (aw, uw, am)	Wurstgulasch vom Schwein mit Tomaten, Zwiebeln und Bio-Vollkornnudeln (Spirelli), dazu Weißkraut-Paprika-Mais-Salat (3, 7, 15, aw, uw, bm, bc, S, R)	Gedünstetes Alaska Seehechtfilet in Petersiliensauce mit Balkangemüse (Erbsen, Bohnen, Mais) und Salzkartoffeln, dazu Kirschgoghurt (aw, uw, af, am, bc)
		Energie pro Portion: 1568 kJ, 373 kcal	Energie pro Portion: 2182 kJ, 521 kcal	Energie pro Portion: 1804 kJ, 431 kcal	Energie pro Portion: 1775 kJ, 424 kcal	Energie pro Portion: 2110 kJ, 505 kcal
	C	Vegetarischer Fichelsteiner Eintopf mit Wurzelgemüse (Sellerie, Möhren, Porree), dazu Vollkornbrot und Vanillepudding (aw, uw, nr, am, bc)	Gebrautes Schweinerückensteak in Tomatensoße "Napoli" mit Gemüsecurry (Erbsen, Möhren und Paprika), dazu Weißkraut-Mais-Paprika-Salat (aw, uw, S)	Kartoffelnuggets in Gemüsesauce mit Tomate, Mais und Paprika, dazu Naturjoghurt mit Honig (aw, uw, ae, am)	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse (Sellerie, Porree, Möhren) und Geflügelwienener und Weißbrot, dazu Clementine (2, 3, 8, 15, aw, uw, am, bc)	Bio-Gemischte Spaghetti (Vollkorn, Hartweizen) mit fruchtiger Tomatencremesoße und Reibekäse, dazu Kirschgoghurt (aw, uw, am)
		Energie pro Portion: 1216 kJ, 291 kcal	Energie pro Portion: 1887 kJ, 450 kcal	Energie pro Portion: 2312 kJ, 552 kcal	Energie pro Portion: 1371 kJ, 327 kcal	Energie pro Portion: 1791 kJ, 428 kcal
		Täglich Vitamine naschen! An der Vitaminschabbar könnt ihr euch aus einem wechselnden Angebot aus Obst- und Gemüstick, Salaten und Desserts selbst bedienen.				
10.12. bis 14.12.2018	A	Brokkoli-Nuss-Ecke auf Bio-Möhrengemüse mit hausgemachtem Kartoffelbrei und Rotkraut-Ananas-Salat (aw, uw, ae, am, an, sh, bc)	Bunter Kräuterquark (Paprika, Radieschen) mit Bio-Salzkartoffeln, dazu Karotten-Apfel-Salat (3, am, au)	Schwäbische Gemüsemaultaschen (Spinat, Zwiebeln) auf Tomaten-Zucchini-Zwiebel-Gemüse und Goudarebke, dazu Karotten-Weißkraut-Bohnen-Salat (3, aw, uw, ae, am, bc)	Geschmorte Bohnenpanne (rote, grüne, weiße Bohnen) und Bio-Parboiled Reis, dazu Apfel (aw, uw, bc)	Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln, Möhren, Tomaten, Erbsen, Zucchini, Porree, dazu Kaiserbrötchen und Puddingcreme Vanille (aw, uw, nr, gb, am, bc)
		Energie pro Portion: 1455 kJ, 346 kcal	Energie pro Portion: 1516 kJ, 361 kcal	Energie pro Portion: 2106 kJ, 501 kcal	Energie pro Portion: 1578 kJ, 377 kcal	Energie pro Portion: 1674 kJ, 400 kcal
	B (DGE)	Tortellini tricolore mit Käsefüllung und Schnittlauchcremesoße, dazu Rotkraut-Ananas-Salat (3, aw, uw, ae, am, au)	Gulasch vom Schwein (Paprika, Zwiebeln) mit grünen Bohnen und Spirellinudeln, dazu Quark mit Zitronen (aw, uw, am, S)	Rührer mit Bio-Rahmspinat und Bio-Salzkartoffeln, dazu Banane (aw, uw, ae, am, bc)	Frikadelle vom Lamm auf Paprika-Zucchini-Tomaten-Gemüse mit Bio-Couscous, dazu Apfel (aw, uw, ae, bc, bm)	Gedünstetes Kabeljaufilet in Dillcremesoße mit Bio-Brokkoligemüse und hausgemachtem Kartoffelbrei, dazu Puddingcreme Vanille (3, aw, uw, af, am, au, F)
		Energie pro Portion: 2047 kJ, 487 kcal	Energie pro Portion: 2416 kJ, 576 kcal	Energie pro Portion: 1848 kJ, 442 kcal	Energie pro Portion: 2497 kJ, 596 kcal	Energie pro Portion: 1415 kJ, 338 kcal
	C	Gulasch von Kartoffeln und Kürbis mit Zwiebeln und Tomaten auf Kartoffel-Rösti-Taler, dazu Clementine (8, aw, uw)	Makkaroni-Nudel-Pfanne mit Hühnerfleisch (Möhren, Zucchini, Tomate) und Tomaten-Basilikum-Soße, dazu Karotten-Apfel-Salat (3, aw, uw, G)	Gedünsteter Alaska Seehecht mit Tomatencremesoße mit hausgemachtem Kartoffelbrei, dazu Karotten-Weißkraut-Bohnen-Salat (3, aw, uw, af, am, F)	Hühnerfrikassee mit Erbsen/Möhren und Parboiled Reis, dazu Apfel (Krippe) (aw, uw, am)	Griechische Gemüsepfanne aus Tomaten, Möhren, Oliven, Bohnen und Weißkäse mit Zart-Weizen-Ebly und Basilikum-Tomaten-Soße, dazu Puddingcreme Vanille (aw, uw, am)
		Energie pro Portion: 2171 kJ, 515 kcal	Energie pro Portion: 1154 kJ, 276 kcal	Energie pro Portion: 1680 kJ, 400 kcal	Energie pro Portion: 1633 kJ, 389 kcal	Energie pro Portion: 1470 kJ, 349 kcal
		Täglich Vitamine naschen! An der Vitaminschabbar könnt ihr euch aus einem wechselnden Angebot aus Obst- und Gemüstick, Salaten und Desserts selbst bedienen.				
17.12. - 21.12.2018	A	Blumenkohl, Brokkoli und Möhren in Currycremesoße mit Bio Parboiled Reis, dazu Bohnensalat (aw, uw, am)	Gebraute Rucola-Süßkartoffel-Schnitte auf Wirsinggemüse und hausgemachtem Kartoffelbrei, dazu Lebkuchenquark (aw, uw, gb, ae, ay, am)	Vegetarischer Wirsingkohleintopf mit Kartoffeln und Möhren, dazu Vollkornbrot und Birne (aw, uw, nr, as, bc)	Mediterrane Nudelpanne mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten auf fruchtiger Tomatensoße, dazu Weißkraut-Paprika-Mais-Salat (aw, uw)	Vegetarischer Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Kartoffeln, dazu Laugenbrötchen und Kiwi (aw, uw, gb, am)
		Energie pro Portion: 1283 kJ, 306 kcal	Energie pro Portion: 2047 kJ, 488 kcal	Energie pro Portion: 1183 kJ, 283 kcal	Energie pro Portion: 1460 kJ, 350 kcal	Energie pro Portion: 1311 kJ, 313 kcal
	B (DGE)	Gebrauter Mais-Lauch-Rösti auf Kohlrabigemüse mit hausgemachtem Kartoffelbrei, dazu Apfel (aw, uw, ae, am, bc)	Putengulasch mit Bio-Erbsen-Möhren-Gemüse und Vollkornreis, dazu Lebkuchenquark (aw, uw, ae, ay, am, G)	Hefeklöße mit Heidelbeersauce, dazu Bio-Möhrencremesuppe (Vorsuppe) und Gurkensticks (aw, uw, ae, am)	Erbsensuppe "Berliner Art" mit Geflügelwienener, Porree, Möhren und Sellerie, dazu Weißkraut-Paprika-Mais-Salat und Vollkornbrot (3, aw, uw, nr, as, bc, 15, G)	Heringsstipp in Joghurtcreme mit Apfel, Zwiebeln, Paprika und Bio-Petersilienkartoffeln, dazu Karottenrostholz (3, 5, af, am, bm, F)
		Energie pro Portion: 1631 kJ, 390 kcal	Energie pro Portion: 2288 kJ, 546 kcal	Energie pro Portion: 2026 kJ, 484 kcal	Energie pro Portion: 1602 kJ, 383 kcal	Energie pro Portion: 1605 kJ, 383 kcal
	C	Vegetarisches Chili sin Carne (Rote Bohnen, Paprika, Mais) mit Zartweizen, dazu Vollkornbrot und Apfel (aw, uw, nr, as)	Kasslerückenbraten in Bratensoße mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, dazu Lebkuchenquark (2, 3, 15, aw, uw, ae, ay, am, bm, S, R)	Knusperbackfisch aus Alaska Seelachsfilet auf Brokkoli-Möhren-Gemüse, Petersiliensauce und hausgemachtem Kartoffelbrei, dazu Birne (aw, uw, ae, af, am, bm, F)	Gebraute Jagdwurst in fruchtiger Tomatensoße und Bio-Spirellinudeln, dazu Weißkraut-Paprika-Mais-Salat (2, 3, 15, aw, uw, am, bm, S)	Kein Angebot
		Energie pro Portion: 2523 kJ, 602 kcal	Energie pro Portion: 1585 kJ, 378 kcal	Energie pro Portion: 1886 kJ, 451 kcal	Energie pro Portion: 2452 kJ, 586 kcal	
		Täglich Vitamine naschen! An der Vitaminschabbar könnt ihr euch aus einem wechselnden Angebot aus Obst- und Gemüstick, Salaten und Desserts selbst bedienen.				
24.12. - 28.12.2018	A	Vegetarischer Möhreeneintopf mit Kartoffeln und Wurzelgemüse (Sellerie, Porree, Möhren), dazu Malzbrötchen und Clementine (8, aw, uw, nr, gb, go, ay)	Weihnachtsfeiertag	Weihnachtsfeiertag	Eierpannkuchen mit Apfelkompott, dazu Paprikasticks (3, aw, uw, ae, am)	Vegetarischer Linseneintopf mit Kartoffeln, Möhren, Porree und Sellerie, dazu Kaiserbrötchen und Birne (aw, uw, nr, gb, bc)
		Energie pro Portion: 966 kJ, 230 kcal			Energie pro Portion: 1592 kJ, 379 kcal	Energie pro Portion: 1759 kJ, 420 kcal
	B (DGE)	Ferien	Weihnachtsfeiertag	Weihnachtsfeiertag	Ferien	Ferien
	C	Ferien	Weihnachtsfeiertag	Weihnachtsfeiertag	Ferien	Ferien
		Täglich Vitamine naschen! An der Vitaminschabbar könnt ihr euch aus einem wechselnden Angebot aus Obst- und Gemüstick, Salaten und Desserts selbst bedienen.				
12/31/2018	A	Vegetarischer Grüne Bohneneintopf mit Vollkornbrot, dazu Schokopudding (aw, uw, nr, ay, am)				
		Energie pro Portion: 1042 kJ, 249 kcal				
	B (DGE)	Ferien				
	C	Ferien				
		Täglich Vitamine naschen! An der Vitaminschabbar könnt ihr euch aus einem wechselnden Angebot aus Obst- und Gemüstick, Salaten und Desserts selbst bedienen.				