

47.KW			
17.11.	Karotteneintopf⁵ mit Schwarzbrot^{1a} und Frischkäse²		Gnocci mit Kürbisragout
	Obst		
18.11.	Chili con Carne Rindfleisch mit Bulgur^{1a}		Gemüsefrikadelle mit Zartweizen ^{1a} und Paprikasoße ^{1a,2}
	Birnenquark ²		
19.11.	Bulgur-Quinoa ^{1a} mit Mango-Gemüsecurry		Reis Karussell (3Reis Sorten) mit gedämpften Karotten und Dillsoße^{1a,2,5}
	Gemischter Salat		
20.11.	Hähnchenbrust natur mit Kartoffeln und Rahmgemüse^{1a,2}		Pasta ^{1a} mit rotem Pesto dazu Gouda ²
	Reiswafel mit Pflaumenmus		
21.11.	Gebäckener Kürbis mit Cous-Cous^{1a} und Joghurtdip²		Vegi Kartoffelsuppe ⁵ mit Zwiebelbrot ^{1a}
	Knabbersticks		
48.KW			
24.11.	Kürbiseremesuppe⁵ mit Maronenbrot^{1a}		Ravioli ^{1a,2} mit Gemüsefüllung dazu Bärlauchsoße ^{1a,2,5} und Gouda ²
	Obst		
25.11.	Karotten Rosenkohl im Rahm^{1a,2} mit Reis		Vegi Asia Nudelpfanne ^{1a} mit Curry Soße ^{1a,5}
	Bircher Müsli ²		
26.11.	Schupfnudeln ^{1a,3} mit Pflaumenkompott		Kichererbsen Süßkartoffel Brokkoli Gemüse mit Bulgur^{1a}
	Knabbergemüse		
27.11.	Rindergoulasch⁵ mit Kartoffeln und Rotkohl		Pasta ^{1a} mit Champignonsoße ^{1a} und Gouda ²
	Schokocrossis ²		
28.11.	Lachswürfel mit Sahne Blattspinatsoße^{1a,2} dazu Basmatireis		Weißkohleintopf ⁵ mit Gute Laune Brot ^{1a}
	Grüne Bohnen Salat		

Liste der Zusatzstoffe incl. Erzeugnisse – Deklaration, sofern Inhaltsstoff nicht aus der Beschreibung hervorgeht. Änderungen vorbehalten!

1 = Glutenhaltiges Getreide = 1a/Weizen - 1b/Roggen - 1c/Gerste - 1d/Hafer - 1e/Dinkel – 1f/Kamut

2 = Milch (einschl. Laktose)

9 = Soja

F = Farbstoff

3 = Ei

10 = Weichtiere

G = Geschmacksverstärker

4 = Erdnuss

11 = Fisch

H = Antioxidationsmittel

5 = Sellerie

12 = Krebstiere

I = Gewachst

6 = Sesamsamen

13 = Lupinen

J = mit Phosphat

7 = Senf

14 = Schwefeldioxid & Sulfite mit mehr als 10mg//kg bzw 10mg/l

8 = Schalenfrüchte: Nm/Mandeln - Nh/Haselnuss - Nw/Walnuss - Nc/Cashew - Npe/Pecannuss - Npa/Paranuss - Npi/Pistazie - Nmc/ Macadamia - Nq/Queenslandnuss