

Wochenmenüplan für vom 22.07.2024 bis 28.07.2024


Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	Dessert 2 KG
Montag, 22.07.2024	Hähnchenschnitzel A,A1,A3,C Erbsengemüse Kräuterquark G Kartoffeln kcal 415,1 / kj 1736,8 / Fett 13,6 / EW 25,3 / KH 44,0 / BE 3,7	Gemüseschnitzel, paniert A,A1,A4,A5 Erbsengemüse Kräuterquark G Kartoffeln kcal 397,5 / kj 1663,2 / Fett 12,6 / EW 15,0 / KH 52,0 / BE 4,3	Apfel kcal 75,0 / kj 313,9 / Fett 0,1 / EW 0,4 / KH 17,7 / BE 1,5	Apfel kcal 75,0 / kj 313,9 / Fett 0,1 / EW 0,4 / KH 17,7 / BE
Dienstag, 23.07.2024	Rindfleisch-Bolognese mit Gemüse A,I Nudeln - Bio-Spirelli A,A1 kcal 511,6 / kj 2140,7 / Fett 11,4 / EW 18,0 / KH 81,5 / BE 6,8	Linsen-Gemüse-Bolognese I 3 Nudeln - Bio-Spirelli A,A1 kcal 472,7 / kj 1977,9 / Fett 6,8 / EW 15,2 / KH 84,9 / BE 7,1	Karotten kcal 15,4 / kj 64,3 / Fett 0,1 / EW 0,6 / KH 2,9 / BE 0,2	Bio Quark mit Mandarine G kcal 83,9 / kj 351,2 / Fett 3,2 / EW 6,2 / KH 5,5 / BE
Mittwoch, 24.07.2024	Wurstchenscheiben in Bechamelsauce G 3,2 Erbsen-Maisgemüse Reis 1 kcal 457,3 / kj 1913,3 / Fett 17,6 / EW 15,5 / KH 57,5 / BE 4,8	Sojageschnetzeltes in Bechamelsauce A,A1,C,F,G,I Erbsen-Maisgemüse Reis 1 kcal 292,9 / kj 1225,4 / Fett 3,1 / EW 7,6 / KH 56,9 / BE 4,7	Bio Joghurt mit Himbeere G kcal 50,7 / kj 212,0 / Fett 1,1 / EW 3,8 / KH 5,3 / BE 0,4	Bio Joghurt mit Himbeere G kcal 50,7 / kj 212,0 / Fett 1,1 / EW 3,8 / KH 5,3 / BE
Donnerstag, 25.07.2024	Kartoffelcremesuppe G,I 3,5 Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4 kcal 226,3 / kj 947,0 / Fett 4,0 / EW 7,5 / KH 37,7 / BE 3,1	Kartoffelcremesuppe G,I 3,5 Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4 kcal 226,3 / kj 947,0 / Fett 4,0 / EW 7,5 / KH 37,7 / BE 3,1	Wassermelone kcal 40,9 / kj 170,9 / Fett 0,2 / EW 0,6 / KH 8,9 / BE 0,7	Buttermilchdessert Rhabarber-Vanille G kcal 98,6 / kj 412,5 / Fett 3,5 / EW 3,1 / KH 13,2 / BE
Freitag, 26.07.2024	Fischcurry (Rotbarsch) mit Paprika und Ananas D,G Vollkornreis kcal 332,6 / kj 1391,5 / Fett 6,2 / EW 14,3 / KH 53,8 / BE 4,5	Buntes Gemüsecurry mit Brokkoli, Möhren und Ananas G Vollkornreis kcal 307,3 / kj 1285,7 / Fett 5,5 / EW 7,5 / KH 55,4 / BE 4,6	Gurke kcal 7,1 / kj 29,9 / Fett 0,1 / EW 0,4 / KH 1,1 / BE 0,1	Milchreis G kcal 92,4 / kj 386,6 / Fett 1,8 / EW 2,6 / KH 16,4 / BE


Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- Mit Farbstoffen
- Konservierungsstoffen
- Antioxidationsmittel
- Nitrat
- Geschwefelt
- Mit Farbstoffen
- Mit Geschmacksverstärker
- Geschwärzt
- Mit künstlichen Süßungsmitteln / Zuckeraustausch
- Mit Aspartam (Enthält eine Phenylalaninquelle)
- Enthält Phosphate
- Gewachst
- Koffeinhaltig

- Glutenhaltiges Getreide
- Weizen
- Roggen
- Gerste
- Hafer
- Krebstiere (z. B. Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Mandeln

- Haselnüsse
- Walnüsse
- Cashewnüsse
- Pecannüsse
- Paranüsse
- Pistazien
- Macadamianüsse
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
- Süßlupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z. B. Muscheln; Schnecken; Tintenfische)

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Alle Grün markierten Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau  DE-ÖKO-006

Wochenmenüplan für vom 29.07.2024 bis 04.08.2024


Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	Dessert 2 KG
Montag, 29.07.2024	Süßkartoffel-Kartottensuppe mit Curry und Kokosmilch Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4 kcal 222,9 / kj 932,4 / Fett 6,6 / EW 5,3 / KH 33,2 / BE 2,8	Süßkartoffel-Kartottensuppe mit Curry und Kokosmilch Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4 kcal 222,9 / kj 932,4 / Fett 6,6 / EW 5,3 / KH 33,2 / BE 2,8	Bio Quark mit Kirsche G kcal 83,8 / kj 350,5 / Fett 3,2 / EW 6,3 / KH 5,1 / BE 0,4	Mini Windbeutel A,A1,C,G kcal 129,0 / kj 539,7 / Fett 10,1 / EW 1,9 / KH 7,5 / BE
Dienstag, 30.07.2024	Vollkorn-Fischstäbchen A,A1,D Kartoffelpüree G,I 3,5 Gurkensalat L kcal 449,5 / kj 1880,5 / Fett 24,0 / EW 15,8 / KH 40,2 / BE 3,4	Gemüse-Gouda Sticks A,A1,C,G,I Kartoffelpüree G,I 3,5 Gurkensalat L kcal 385,6 / kj 1613,4 / Fett 18,6 / EW 8,6 / KH 48,8 / BE 4,1	Banane kcal 153,0 / kj 640,2 / Fett 0,3 / EW 2,0 / KH 34,1 / BE 2,8	Banane kcal 153,0 / kj 640,2 / Fett 0,3 / EW 2,0 / KH 34,1 / BE
Mittwoch, 31.07.2024	Hähnchenbrust, natur Erbsen in Rahm G Vollkornreis kcal 376,9 / kj 1576,7 / Fett 5,6 / EW 27,0 / KH 51,8 / BE 4,3	Gemüse-Knusper-Bagel A,A1,A5,I Erbsen in Rahm G Vollkornreis kcal 442,0 / kj 1849,4 / Fett 11,0 / EW 12,2 / KH 70,6 / BE 5,9	Bio Joghurt mit Erdbeere G kcal 50,4 / kj 211,0 / Fett 1,1 / EW 3,7 / KH 5,7 / BE 0,5	Obst der Saison kcal 0,0 / kj 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0
Donnerstag, 01.08.2024	Nudeln - Spätzle A,A1,C Käsesauce G 1 Röstzwiebeln für Kässpätzle A,A1 kcal 412,6 / kj 1726,4 / Fett 13,6 / EW 15,0 / KH 56,1 / BE 4,7	Nudeln - Spätzle A,A1,C Käsesauce G 1 Röstzwiebeln für Kässpätzle A,A1 kcal 412,6 / kj 1726,4 / Fett 13,6 / EW 15,0 / KH 56,1 / BE 4,7	Karotten kcal 15,4 / kj 64,3 / Fett 0,1 / EW 0,6 / KH 2,9 / BE 0,2	Bio Quark mit Vanille G 1 kcal 90,3 / kj 377,7 / Fett 3,7 / EW 6,8 / KH 5,2 / BE
Freitag, 02.08.2024	Nudeln - Bio-Spirelli A,A1 Tomatensauce mit Würstchenscheiben I 3,7,2 kcal 509,0 / kj 2129,5 / Fett 14,8 / EW 17,5 / KH 74,1 / BE 6,2	Nudeln - Bio-Spirelli A,A1 Ratatouillegemüse in Tomatensauce kcal 460,1 / kj 1925,1 / Fett 10,3 / EW 13,0 / KH 76,3 / BE 6,4	Birne kcal 55,1 / kj 230,6 / Fett 0,3 / EW 0,5 / KH 13,1 / BE 1,1	Milchpudding - Karamell G kcal 112,2 / kj 469,4 / Fett 4,4 / EW 2,6 / KH 15,4 / BE


Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

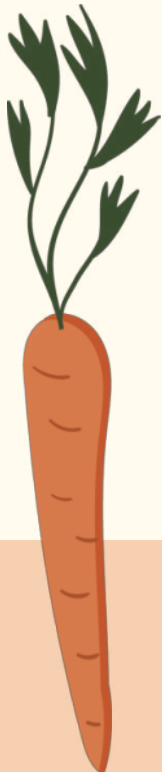
- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Konservierungsmitteln
- 3) Antioxidationsmitteln
- 4) Nitrat
- 5) Geschwefelt
- 6) Mit Geschmacksverstärker
- 7) Geschwärzt
- 8) Mit künstlichen Süßungsmitteln / Zuckeraustausch
- 9) Mit Aspartam (Enthält eine Phenylalaninquelle)
- 10) Enthält Phosphate
- 11) Gewachst
- 12) Koffeinhaltig

- A) Glutenhaltiges Getreide
- A1) Weizen
- A2) Roggen
- A3) Gerste
- A4) Hafer
- B) Krebstiere (z. B. Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F) Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H1) Mandeln

- H2) Haselnüsse
- H3) Walnüsse
- H4) Cashewnüsse
- H5) Pecannüsse
- H6) Paranüsse
- H7) Pistazien
- H8) Macadamianüsse
- I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
- M) Süßlupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z. B. Muscheln; Schnecken; Tintenfische)

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Alle Grün markierten Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau  DE-ÖKO-006



Wochenmenüplan für vom 05.08.2024 bis 11.08.2024


Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	Dessert 2 KG
Montag, 05.08.2024	Geflügelfrikadelle A,A1,C,G,L Buntes Möhrengemüse Kräuterquark G Kartoffeln kcal 498,9 / kj 2087,5 / Fett 24,7 / EW 24,2 / KH 42,2 / BE 3,5	Gemüsefrikadelle A,A1,C Buntes Möhrengemüse Kräuterquark G Kartoffeln kcal 321,2 / kj 1343,7 / Fett 10,3 / EW 12,5 / KH 40,7 / BE 3,4	Gurke kcal 7,1 / kj 29,9 / Fett 0,1 / EW 0,4 / KH 1,1 / BE 0,1	Gurke kcal 7,1 / kj 29,9 / Fett 0,1 / EW 0,4 / KH 1,1 / BE 0,1
Dienstag, 06.08.2024	Gemüse-Eintopf mit Reis, Kartoffeln, Eierstich, Möhren, Kohlrabi und Erbsen C,G 1 Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4 kcal 193,1 / kj 807,8 / Fett 3,3 / EW 7,8 / KH 30,9 / BE 2,6	Gemüse-Eintopf mit Reis, Kartoffeln, Eierstich, Möhren, Kohlrabi und Erbsen C,G 1 Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4 kcal 193,1 / kj 807,8 / Fett 3,3 / EW 7,8 / KH 30,9 / BE 2,6	Bio Quark mit Himbeere G kcal 79,8 / kj 333,9 / Fett 3,2 / EW 6,4 / KH 3,7 / BE 0,3	Obst der Saison kcal 0,0 / kj 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0
Mittwoch, 07.08.2024	Rotbarsch in Senfsauce D,G,L Blumenkohlgemüse Kartoffeln kcal 233,6 / kj 977,2 / Fett 4,0 / EW 15,1 / KH 31,5 / BE 2,6	Sojageschnetzeltes in Senfsauce A,A1,C,F,G,I,L Blumenkohlgemüse Kartoffeln kcal 181,9 / kj 761,1 / Fett 2,4 / EW 5,6 / KH 32,1 / BE 2,7	Karotten kcal 15,4 / kj 64,3 / Fett 0,1 / EW 0,6 / KH 2,9 / BE 0,2	Bio Joghurt mit Pflaume G kcal 51,8 / kj 216,8 / Fett 1,1 / EW 3,7 / KH 6,3 / BE
Donnerstag, 08.08.2024	Rindfleischbällchen Champignoncremesauce G Romanesco, Möhren, Bohnen Nudeln - Bio-Spirelli A,A1 kcal 406,7 / kj 1701,6 / Fett 11,9 / EW 15,2 / KH 55,1 / BE 4,6	Vegane Köttbullar A,A1,A3,F Champignoncremesauce G Romanesco, Möhren, Bohnen Nudeln - Bio-Spirelli A,A1 kcal 382,1 / kj 1598,6 / Fett 6,1 / EW 18,9 / KH 58,8 / BE 4,9	Apfel kcal 75,0 / kj 313,9 / Fett 0,1 / EW 0,4 / KH 17,7 / BE 1,5	Milchpudding - Vanille G 1 kcal 98,6 / kj 412,5 / Fett 4,6 / EW 2,6 / KH 11,9 / BE
Freitag, 09.08.2024	Hühnerfrikassee mit Möhre, Erbsen und Spargel G,I,L 3,1 Reis 1 kcal 311,1 / kj 1301,4 / Fett 2,7 / EW 15,5 / KH 54,5 / BE 4,5	Vegetarisches Frikassee mit Champignons, Möhre, Erbsen und Spargel G,L 1 Reis 1 kcal 271,8 / kj 1137,1 / Fett 2,0 / EW 7,0 / KH 54,1 / BE 4,5	Honigmelone kcal 35,8 / kj 149,6 / Fett 0,1 / EW 0,6 / KH 8,1 / BE 0,7	Honigmelone kcal 35,8 / kj 149,6 / Fett 0,1 / EW 0,6 / KH 8,1 / BE

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Konservierungsmitteln
- 3) Antioxidationsmitteln
- 4) Nitrat
- 5) Geschwefelt
- 6) Mit Geschmacksverstärker
- 7) Geschwärzt
- 8) Mit künstlichen Süßungsmitteln / Zuckeraustausch
- 9) Mit Aspartam (Enthält eine Phenylalaninquelle)
- 10) Enthält Phosphate
- 11) Gewachst
- 12) Koffeinhaltig

- A) Glutenhaltiges Getreide
- A1) Weizen
- A2) Roggen
- A3) Gerste
- A4) Hafer
- B) Krebstiere (z. B. Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F) Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H1) Mandeln

- H2) Haselnüsse
- H3) Walnüsse
- H4) Cashewnüsse
- H5) Pecannüsse
- H6) Paranüsse
- H7) Pistazien
- H8) Macadamianüsse
- I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L) Schwefeldioxid; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
- M) Süßlupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z. B. Muscheln; Schnecken; Tintenfische)

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Alle Grün markierten Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau  DE-ÖKO-006

Wochenmenüplan für vom 12.08.2024 bis 18.08.2024


Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	Dessert 2 KG
Montag, 12.08.2024	Nudeln - Bio-Vollkornspirelli A,A1 Tomatensauce / Erbsengemüse kcal 446,7 / kj 1869,1 / Fett 7,2 / EW 15,5 / KH 74,3 / BE 6,2	Nudeln - Bio-Vollkornspirelli A,A1 Tomatensauce / Erbsengemüse kcal 446,7 / kj 1869,1 / Fett 7,2 / EW 15,5 / KH 74,3 / BE 6,2	Birne kcal 55,1 / kj 230,6 / Fett 0,3 / EW 0,5 / KH 13,1 / BE 1,1	Buttermilchdessert Rhabarber-Vanille G kcal 98,6 / kj 412,5 / Fett 3,5 / EW 3,1 / KH 13,2 / BE
Dienstag, 13.08.2024	Hähnchen-Curry mit Ananas und Brokkoli G Vollkornreis kcal 343,8 / kj 1438,4 / Fett 6,6 / EW 15,4 / KH 54,4 / BE 4,5	Linsen-Curry mit Ananas und Brokkoli G 3 Vollkornreis kcal 336,5 / kj 1408,0 / Fett 6,1 / EW 9,6 / KH 59,3 / BE 4,9	Bio Joghurt mit Aprikose G 3 kcal 51,4 / kj 215,0 / Fett 1,0 / EW 3,8 / KH 6,0 / BE 0,5	Milchpudding - Schoko G kcal 112,2 / kj 469,4 / Fett 4,4 / EW 2,6 / KH 15,5 / BE
Mittwoch, 14.08.2024	Spargelcremesuppe G Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4 kcal 201,8 / kj 844,4 / Fett 7,3 / EW 5,5 / KH 27,6 / BE 2,3	Spargelcremesuppe G Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4 kcal 201,8 / kj 844,4 / Fett 7,3 / EW 5,5 / KH 27,6 / BE 2,3	Karotten kcal 15,4 / kj 64,3 / Fett 0,1 / EW 0,6 / KH 2,9 / BE 0,2	Mini PanCakes A,A1,C,G kcal 145,5 / kj 608,8 / Fett 5,0 / EW 4,1 / KH 20,5 / BE
Donnerstag, 15.08.2024	Paniertes Seelachsfilet A,A1,D Gurkensalat L Kartoffeln kcal 400,1 / kj 1674,1 / Fett 18,9 / EW 14,5 / KH 41,2 / BE 3,4	Polentaschnitte C,G Gurkensalat L Kartoffeln kcal 345,0 / kj 1443,5 / Fett 15,9 / EW 7,3 / KH 40,0 / BE 3,3	Wassermelone kcal 40,9 / kj 170,9 / Fett 0,2 / EW 0,6 / KH 8,9 / BE 0,7	Wassermelone kcal 40,9 / kj 170,9 / Fett 0,2 / EW 0,6 / KH 8,9 / BE
Freitag, 16.08.2024	Rindergulasch, geschmort A,A1 Bohnergemüse Nudeln - Bio-Spirelli A,A1 kcal 417,8 / kj 1748,2 / Fett 10,8 / EW 24,9 / KH 53,8 / BE 4,5	Gemüsegulasch mit Möhren, Blumenkohl und Brokkoli A,A1 Nudeln - Bio-Spirelli A,A1 kcal 319,6 / kj 1337,4 / Fett 5,4 / EW 10,4 / KH 54,6 / BE 4,6	Bio Quark mit Waldbeere G kcal 59,2 / kj 247,7 / Fett 0,7 / EW 7,8 / KH 4,5 / BE 0,4	Bio Quark mit Waldbeere G kcal 59,2 / kj 247,7 / Fett 0,7 / EW 7,8 / KH 4,5 / BE


Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Konservierungsstoffen
- 3) Antioxidationsmitteln
- 4) Nitrat
- 5) Geschwefelt
- 6) Mit Geschmacksverstärker
- 7) Geschwärzt
- 8) Mit künstlichen Süßungsmitteln / Zuckeraustausch
- 9) Mit Aspartam (Enthält eine Phenylalaninquelle)
- 10) Enthält Phosphate
- 11) Gewachst
- 12) Koffeinhaltig

- A) Glutenhaltiges Getreide
- A1) Weizen
- A2) Roggen
- A3) Gerste
- A4) Hafer
- B) Krebstiere (z. B. Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F) Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H1) Mandeln

- H2) Haselnüsse
- H3) Walnüsse
- H4) Cashewnüsse
- H5) Pecannüsse
- H6) Paranüsse
- H7) Pistazien
- H8) Macadamianüsse
- I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
- M) Süßlupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z. B. Muscheln; Schnecken; Tintenfische)

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Alle Grün markierten Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau  DE-ÖKO-006

