








|                                      | Menü   | Zutaten  |
|--------------------------------------|--|--|
| <b>MO</b><br>20.05.<br>Pfingstmontag | Keine Menüauswahl  |  |
| <b>DI</b><br>21.05.                  | Keine Menüauswahl  |  |
| <b>MI</b><br>22.05.                  | <b>Hähnchengulasch</b><br>dazu Brokkoli natur und Kartoffelpüree   | <b>Geflügelfleischgulasch:</b> 11a<br><b>Brokkoli natur:</b><br><b>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</b> 17  |
|                                      | <b>Bio Penne</b><br>mit Spinat-Rahm-Sauce, dazu Karottenscheiben natur<br>                      | <b>Bio Pennenudeln:</b> 11a<br><b>Bio Spinatrahmsauce:</b> 17 11a 4<br><b>Bio Möhren:</b>  |
|                                      | <b>Glutenkost: Kartoffeltasche</b><br>mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu Rahmgemüse<br>        | <b>Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung und Rahmgemüse:</b> 17  |
| <b>DO</b><br>23.05.                  | <b>Hähnchenbrust natur</b>   | <b>Hähnchenbrust:</b><br><b>Sojasauce mit Früchten und Mungosprossen:</b> 16 17 20 5 2<br>11a 2 5<br><b>Gelber Reis mit Kurkuma:</b> 20<br><b>Blattsalat mit Joghurtdressing:</b> 13 17 20 4 |
|                                      | <b>Bio Kartoffelaufauf</b><br>mit Brokkoli & Blumenkohl, überbacken mit jungem Gouda<br>      | <b>Bio Kartoffel-Aufauf mit Blumenkohl und Brokkoli:</b> 17 11a 4 2  |
|                                      | <b>Glutenkost: Hühnerfrikassee</b><br>mit Spargel, Karotten & Erbsen, dazu Salzkartoffeln<br> | <b>Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln:</b> 13 17  |
| <b>FR</b><br>24.05.                  | <b>Eieromelette</b><br>   | <b>Eieromelette*:</b> 13 17 2 4 2<br><b>Blattsalat mit Hausdressing:</b> 13 20 4<br><b>Blumenkohl, natur:</b><br><b>Kartoffeln:</b>  |
|                                      | <b>Spinat-Lachs Pasta</b><br> <b>NEU</b>  | <b>Lachs-Rahm Sauce mit Schnittlauch:</b> 14 17 10 11a 1<br><b>Blattsalat mit Hausdressing:</b> 13 20 4<br><b>grüne Nudeln:</b> 11a  |
|                                      | <b>Glutenkost: Rührei</b><br>mit Spinat und Kartoffeln<br>                                    | <b>Glutenkost Rührei Spinat Kartoffel:</b> 13 17   |

 Bio  vegetarisch  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  DGE  **NEU** neues Menü

Die Angaben über kcal/kJ sind Durchschnittswerte, die sich auf 100 g des Menüs beziehen. Alle Menüs sind mit jodiertem Speisesalz hergestellt. Alle Komponenten der BIO-Linie werden aus Zutaten mit BIO-Qualität gemäß EG-Öko-Verordnung gekocht. Unsere Saucen werden mit Weizenmehl und Kartoffelstärke gebunden. Aus Gründen der Produktsicherheit werden unsere Rohkartoffeln vom Hersteller mit Schwefel vorbehandelt. Reklamationen über unsere Produkte können nur am Liefertag berücksichtigt werden. Zusätzlich behalten wir uns markt- und lieferbedingte Änderungen der Menüzusammensetzung vor. ZIA= Zusatzstoffe, Informationen und Allergene. Mit folg. zugelassenen Zusatzstoffen und Informationen: 1=Farbstoff; 2=Säuerungsmittel; 3=Konservierungsmittel; 4=Verdickungsmittel; 5=Antioxidationsmittel; 6=aus Fleischteilen zusammengefügt; 7=Nitritpökelsalz; 8= Sauce Hollandaise mit pflanzl. Fett; 9=Süßungsmittel; 10= Phosphat. Mit folg. Allergenen: 11a = Weizen; 11b = Gerste; 11c = Hafer; 11d = Dinkel; 12=Krebstiere; 13= Ei; 14=Fisch; 15=Erdnüsse; 16=Soja; 17=Milch; 18a = Mandeln; 18b = Haselnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesam; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.