

	Menü	Zutaten
MO 13.05.	"Planted.Chicken" Frikassee (auf Erbsenbasis) in Rahmsauce, dazu Curry-Frucht-Reis 	pflanzliches Frikassee mit Champignons, Erbsen und Karotten: 17 11a Curryreis mit Früchten: 17 20 11a 2
	Bio Kartoffelaufauf mit Spinat, überbacken mit jungem Gouda  	Bio Spinat-Kartoffelaufauf: 17 11a 4 2
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
DI 14.05.	Glutenkost: Hähnchenbrustfilet natur in würziger Soße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree 	Hähnchenbrust mit Rotkohl und Püree: 17 19
	Pfannkuchen mit roter Grütze 	Pfannkuchen natur*: 13 17 10 11a warme Rote Grütze: 2 1
	Bio Brokkoli natur mit Kräuter-Rahm-Sauce, dazu Kartoffelpüree  	Bio Brokkoli: Bio Kartoffelpüree: 17 Bio Kräuterrahmsauce: 17 19 11a 4 2
MI 15.05.	Glutenkost: Pikantes Rindergulasch mit Erbsen und Fingermöhren, dazu Kartoffelschmarrn 	Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn: 19
	Fischstäbchen (paniert) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Fischstäbchen: 14 11 11 Rahmspinat: 17 4 Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17
	Falafelbällchen auf Djuvetschreis (Erbsen, Paprika, Zwiebeln), dazu Zaziki-Dip 	Falafelbällchen*: 11 11a Tzatziki: 13 17 20 4 Djuvec Reis: 11a
DO 16.05.	Verschiedene Blattsalate Mit Paprikawürfeln und Karottenstreifen, dazu Joghurtdressing und Hausdressing 	Blattsalat: Paprikawürfel: Hausdressing: 13 20 4 Karottenstreifen Salatbar: Joghurtdressing: 13 17 20 4
	Glutenkost: Putengeschnitzeltes mit Brokkoli und Karotten, dazu Salzkartoffeln 	Putengeschnitzeltes mit Brokkoli und Kartoffeln: 17 19
DO 16.05.	Sojafrikadelle  	Hausgemachte Vegetarische Soja-Frikadelle: 16 20 9 Tortellini mit Käsefüllung: 13 17 11a 2 Gurken-Möhrensalat: 20
	Bio Curry Ragout mit Brokkoli & Kürbis, verfeinert mit Kokosmilch, dazu Reis  	Bio Gemüse Curry mit Kokosmilch: 19 11a Bio Reis:
	Glutenkost: Bunte Gemüseplatte dazu Salzkartoffeln  	Glutenkost Bunte Gemüseplatte:

 vegetarisch  Bio  DGE  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird

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=Sesamsamen; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.

Menü	Zutaten
<p>Happea Meat Gyros</p> 	<p><u>vegetarisches Gyros aus Happea:</u> <u>Gurkensalat in Rahm:</u> 13 17 20 2 2 <u>Gemüsereis:</u> 19 <u>Tzatziki:</u> 13 17 20 4 <u>Kartoffelwedges*:</u> 10</p>
<p>Bio Sojafrikadelle auf Bulgur mit Erbsen und Tomaten, dazu Kräuterquark</p>  	<p><u>Bio vegetarische Soja-Frikadelle:</u> 16 <u>Bio Erbsen-Tomaten-Bulgur:</u> 11a <u>Bio Kräuterquark Dipp:</u> 17</p>
<p>Glutenkost: Hähnchenbrust "Delicia" in Tomaten-Rahmsauce, dazu Gemüse- Champignon-Reis.</p> 	<p><u>Hähnchenbrustfilet in einer Tomaten-Rahmsoße mit Gemüse- Champignon-Reis:</u> 17 19</p>

FR
17.05.

 vegetarisch  Bio  DGE  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird

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=Sesamsamen; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.