











| | Menü | Zutaten |
|--------------|--|--|
| MO 14.11. | Köttbular Rinderhackbällchen in Preiselbeer-Rahm-Sauce, dazu Kartoffelpüree | Rinderhackbällchen: 13 11a 2 Preiselbeerrahmsauce vom Rind: 17 11a 4 2 Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 5 |
| | Glutenkost: Rinderbrust in Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartoffeln  | Glutenkost Rinderbrust mit Meerrettich und Kartoffeln: 17 19 22 5 |
| DI 15.11. | Mac n´ Cheese-Auflauf mit Makkaroni und Käse, dazu Gurkensalat in Rahm | Nudelaufauf "Mac n Cheese": 17 19 20 10 11a 4 1 Gurkensalat in Rahm: 13 17 20 2 |
| | Bio Eieromelette mit Kartoffel-Kürbis-Püree  | Bio Eieromelette*: 13 17 4 Bio Kartoffel-Kürbis-Püree: 17 |
| | Glutenkost: Reis-Gemüseintopf mit Rindfleisch  | Glutenkost Reis Gemüseintopf mit Rindfleisch: |
| MI 16.11. | Hähnchenschnitzel "Balkan-Style" | Hähnchenschnitzel paniert*: 11a Krautsalat Coleslaw: 13 17 20 2 Vollkornreis: Paprikagemüse: 17 11a 2 |
| | Glutenkost: Feines Hühnerfrikassee mit Karottenscheiben und Reis  | DC Erbsensuppe: 13 17 19 |
| DO 17.11. | Schwäbisches Linsenragout mit Spätzle und Möhrensalat natur  | Schwäbisches Linsengericht: 17 19 22 5 5 Spätzle: 13 11a Möhrensalat: 2 |
| | Bio Champignonreis mit Brokkoli natur  | Bio Reis mit Champignons: 17 19 11a 4 Bio Broccoli: |
| | Glutenkost: Gemüseintopf mit Rindfleisch  | Glutenkost Gemüseintopf mit Rindfleisch: 19 |
| FR 18.11. | Fischstäbchen auf Kartoffelpüree, dazu Rahmspinat  | Fischstäbchen: 14 11 11 Rahmspinat: 17 4 Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 5 |
| | Glutenkost: Soljanka Eintopf mit Paprika- und Gurkenstreifen, Krakauer- und Salamiwürfeln (Schwein)   | Glutenkost Soljanka: 17 19 20 3 5 |

 Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  Bio  DGE  enthält Schweinefleisch

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.