












C&C Mini Vital

	Menü	Zutaten
MO 21.11.	Gemüsefrikadelle 	Vegetarische Gemüsefrikadelle: 13 11a 4 Erbsen natur: Reis mit Tomaten: 17 19 11a 2 2
	Bio Kartoffelauflauf mit Spinat 	Bio Spinat-Kartoffelauflauf: 17 11a 4 2
	Glutenkost: Bunte Gemüseplatte dazu Salzkartoffeln 	Glutenkost Bunte Gemüseplatte:
DI 22.11.	Gemüsebolognese dazu Ravioli mit Tomatenfüllung und Gouda-Topping	Vegetarische Gemüse-Bolognese: 19 20 11a 2 2 Ravioli mit vegetarischer Tomatenfüllung: 11a Geriebener Gouda: 17
	Glutenkost: Soljanka Eintopf mit Paprika- und Gurkenstreifen, Krakauer- und Salamiwürfeln (Schwein)  	Glutenkost Soljanka: 17 19 20 3 5
MI 23.11.	Hähnchenbruststreifen in Rahm-Sauce, dazu Kartoffeln mit Kräutermarinade und Blattsalat mit Joghurdressing	Hähnchenstreifen in Geflügelrahm: 17 11a 4 2 Blattsalat mit Joghurdressing: 13 17 20 4 Kartoffeln mit Kräutermarinade:
	Bio Linseneintopf mit Sellerie, Karotte und Kartoffel 	Bio Linseneintopf: 19
	Glutenkost: Rührei mit Spinat und Kartoffeln 	Glutenkost Rührei Spinat Kartoffel: 13 17
DO 24.11.	Milchreis mit roter Grütze	Milchreis: 17 1 warme Rote Grütze: 17 2 1
	Spinatknödel in Petersilien-Rahm-Sauce, dazu Möhrensalat natur und Reis 	Spinatknödel*: 13 17 11a 2 Reis: Petersilien-Rahm Sauce: 17 19 10 11a 4 1 Möhrensalat: 2
	Glutenkost: Kartoffelsuppe mit Bockwurst vom Schwein  	Glutenkost Kartoffelsuppe mit Bockwurst vom Schwein: 19 20 3
FR 25.11.	Backfisch (Seelachsfilet)	Backfisch: 14 10 11a Blattsalat mit Cocktaildressing: 13 20 4 2 Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 5
	Glutenkost: Milchreis mit Sauerkirschen 	Glutenkost Milchreis mit Sauerkirschen: 17 9

 DGE
  Bio
  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird
  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=Sesamsamen; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.