












	Menü	Zutaten
MO 05.12.	Blumenkohlcremesuppe mit Kartoffelwürfeln, dazu ein Brötchen	Blumenkohlcremesuppe mit Kartoffelwürfeln: 17 19 11a Brötchen*: 11a
	Quark-Gemüsetasche (Soja)	Gemüsetasche mit Kräuter-Quark-Soja-Füllung: 16 17 11a Béchamel Kartoffeln: 17 Krautsalat Hawaii: 13 17 20 2
	Glutenkost: Kartoffelsuppe mit Bockwurst vom Schwein  	Glutenkost Kartoffelsuppe mit Bockwurst vom Schwein: 19 20
DI 06.12.	Currywurstgulasch	Currywurstgulasch von Geflügelbockwurst: 17 19 20 5 7 2 11a 2 2 5 3 Reis: Möhrensalat: 2
	Bio Kartoffel-Spinat-Auflauf mit jungem Gouda überbacken 	Bio Spinat-Kartoffelaufauf: 17 11a 4 2
	Glutenkost: Spiegelei mit Spinat und Kartoffeln 	Glutenkost Spiegeleier Spinat Kartoffel: 13 17
MI 07.12.	Asiatische Nudelpfanne mit verschiedenen Gemüsen (Porree, Zwiebel, Karotte), dazu Bohnensalat in Rahm 	China-Nudel-Pfanne mit Gemüse: 13 16 11a 2 Bohnensalat in Rahm: 13 17 20 2
	Bio Eieromelette mit Spinat in Rahm und Salzkartoffeln 	Bio Eieromelette*: 13 17 4 Bio Spinatrahmgemüse: 17 11a 4 Bio Kartoffeln:
	Glutenkost: Soljanka Eintopf mit Paprika- und Gurkenstreifen, Krakauer- und Salamwürfeln (Schwein)  	Glutenkost Soljanka: 17 19 20
DO 08.12.	Köfte vom Rind in mediterraner Tomatensauce, dazu Kartoffelpüree	Köfte vom Rind*: 13 17 11a Tomatensauce Mediterrane Art: 17 19 11a Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17
	Glutenkost: Rinderbrust in Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartoffeln 	Glutenkost Rinderbrust mit Meerrettich und Kartoffeln: 17 19 22
FR 09.12.	Kichererbsencurry mit Reis	Kichererbsencurry: 20 11a Reis:
	Fischstäbchen	Fischstäbchen: 14 11 11 Dill-Joghurtsauce: 17 19 11a 4 Blattsalat mit Joghurtdressing: 13 17 20 4 Reis:
	Glutenkost: Bratwurst vom Schwein mit Sauerkraut und Püree  	Glutenkost Bratwurst vom Schwein mit Sauerkraut Püree: 17

 Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  enthält Schweinefleisch  Bio  DGE

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.