MENÜPLAN



	Menü	Zutaten
	Happea Meat Bolognese	vegetarische Bolognese aus Happea mit Brunoeuxe Gemüse:
MO 25.11.	(auf Erbsenbasis) mit Tomaten, Möhren & Porree, dazu Gabelspaghetti und Gurkensalat natur	19 11a Gurkensalat: 20 Gabelspaghetti: 11a
	Kichererbsentaler in mediterraner Tomatensauce, dazu Gemüsereis (Mais, Karotten, Erbsen)	Kichererbsentaler: 11 13 20 11a 11c Tomatensauce Mediterrane Art: 17 19 11a Gemüsereis: 19
	Naturjoghurt 3,5%	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern	Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachterGemüse- Sahnesauc,verfeinert mit Kräutern: 17
DI 26.11.	Bami Goreng	Pfanne-Nudel-Bami-Goreng: 13 16 11a Fingermöhren:
	Rinderfrikadelle	Hausgemachte Frikadelle vom Rind: 13 11a Fingermöhren: Braune Sauce vom Rind: 11a Kartoffeln: Gurkensalat: 20
	Glutenkost: Reis-Gemüseeintopf mit Rindfleisch	Glutenkost Reis Gemüseeintopf mit Rindfeisch:
	Bio-/Fairtrade®-Banane	Bio-/Fairtrade®-Banane:
	- (BiO) (S)	
MI 27.11.	Raviolis gefüllt mit Tomaten	Tomatensauce mit Rahm: 17 19 11a Ravioli mit vegetarischer Tomatenfüllung: 11a Erbsen natur:
	Fischstäbchen (paniert) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Fischstäbchen: 14 11 11 Rahmspinat: 4 17 Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17
	Verschiedene Blattsalate Mit Paprikawürfeln und Karottenstreifen, dazu Joghurtdressing und Hausdressing	Blattsalat: Paprikawürfel: Hausdressing: 4 13 20 Karottenstreifen Salatbar: Joghurtdressing: 17
	Naturjoghurt 3,5%	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Glutenkost: Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu Rahmgemüse	Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung und Rahmgemüse: 17
DO 28.11.	Hähnchenbrust	Hähnchenbrust: Vollkornreis: Currysauce: 5 2 19 20 5 2 11a Chinakohlsalat: Blattsalat mit Hausdressing: 4 13 20











Woche 48.KW 2024 (6)

MENÜPLAN



	Menü	Zutaten
DO	Bio Penne mit Spinat-Rahm-Sauce, dazu Karottenscheiben natur	Bio Pennenudeln: 11a Bio Spinatrahmsauce: 4 17 11a Bio Möhren:
28.11.	Glutenkost: Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten & Erbsen, dazu Salzkartoffeln	Hühnerfrikasse mit Spargel, Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln: 13 17
	Vegetarisches Paprika-Gulasch mit Planted.Chicken (auf Erbsenbasis) und Tomatenwürfeln, dazu Spirelli	Planted-Gulasch mit Paprika und Tomaten: 16 19 20 11a Spirelli Nudeln: 11a
FR 29.11.	Geflügelcevapcici	Cevapcici-Geflügel: 13 20 11a Spirelli Nudeln: 11a Blattsalat mit Hausdressing: 4 13 20 Tzatziki: 17
	Glutenkost: Rührei mit Spinat und Kartoffeln ☑ ☑	Glutenkost Rührei Spinat Kartoffel: 13 17





vegetarisch Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird Bo Bio Fairtrade DGE







Die Angaben über kcalk/J 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. Zusätzstich 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; 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.