




	Menü	Zutaten
MO 15.04.	<b>Kartoffelsuppe in Rahm</b> dazu Geflügelbockwurstscheiben	<b>Vegetarischer Kartoffeleintopf mit Rahm:</b> 17 19 5 <b>Geflügelbockwurstscheiben:</b> 7 2 5 3 5 10
	<b>Bio Curry-Linseneintopf</b> mit roten Linsen, Karotten- & Kartoffelwürfeln 	<b>Bio Linsen-Curry Eintopf:</b> 17
	<b>Naturjoghurt 3,5%</b> -	<b>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</b> 17
DI 16.04.	<b>Glutenkost: Vegetarische Spinat-Käse-Bällchen</b> aus Erbsen- & Sonnenblumenprotein, dazu Kohlrabigemüse und Erbsen-Kartoffelstampf 	<b>Spinat Mozzarella Bällchen mit Kohlrabi und Erbsen-Kartoffelstampf:</b> 13 17
	<b>Geflügeldinos</b>	<b>Geflügeldinos:</b> 11a 6 <b>Kartoffeln:</b> <b>Kartoffeln mit Kräutermarinade:</b> <b>Blattspinat in Rahm:</b> 17 5
	<b>Bami Goreng</b> Nudelpfanne mit Hühnerfleisch und Karottenstreifen	<b>Pfanne-Nudel-Bami-Goreng:</b> 13 16 11a 2
MI 17.04.	<b>Verschiedene Blattsalate</b> Mit Kichererbsen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und Vinaigrette	<b>Kichererbsen:</b> <b>Vinaigrette-Dressing:</b> <b>Cocktaildressing:</b> 13 20 4 <b>Mais:</b> <b>Blattsalat:</b>
	<b>Glutenkost: Hähnchen-Medaillons</b> in Gemüsesoße, dazu Reis 	<b>Hähnchen-Medaillons in Gemüsesauce, dazu Reis:</b> 17 20
DO 18.04.	<b>Nudeln à la Pesto</b> Penne Nudeln mit Tomatenpesto, dazu Blattsalat mit Cocktaildressing 	<b>Penne mit Tomaten-Pesto:</b> 17 11a <b>Blattsalat mit Cocktaildressing:</b> 13 20 4
	<b>Geflügelbratwurst</b> in dunkler Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	<b>Geflügelbratwurst:</b> <b>Kartoffeln:</b> <b>Rotkohl:</b> 5 2 2 5 <b>braune Geflügelsauce:</b> 11a
	<b>Glutenkost: Kartoffel-Gemüsegericht</b> mit Karotten, Brokkoli und Blumenkohl in Rahm 	<b>Glutenkost-Kartoffel-Gemüse:</b> 17 19
DO 18.04.	<b>Putengulasch</b> 	<b>Putengulasch:</b> 11a <b>Erbsen in Rahm:</b> 17 11a <b>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</b> 17
	<b>Tomatensuppe</b> mit vegetarischen Maultaschen 	<b>Tomatensuppe fruchtig:</b> 17 11a <b>Vegetarische Maultaschen:</b> 13 19 11a
	<b>Glutenkost: Truthahnschnitzel "natur"</b> in Rahmsauce, dazu Fingermöhren, Erbsen & Reis 	<b>Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, mit Fingermöhren und Erbsen, dazu Langkornreis:</b> 13 17 19

 Bio  vegetarisch  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  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.

Menü	Zutaten
<p><b>Kartoffelauf</b> mit Lachs, Erbsen &amp; Möhren, überbacken mit jungem Gouda dazu Bohnensalat in Rahm</p> 	<p><b>Kartoffelauf mit Erbsen, Möhren und Lachs:</b> 14 17 10 11a 1 <b>Bohnensalat in Rahm:</b> 13 17 20 2 2</p>
<p><b>Bio Eieromelette</b> mit Rahmspinat und Kartoffelpüree</p> 	<p><b>Bio Eieromelette*:</b> 13 17 4 <b>Bio Rahmspinat:</b> 17 11a 4 <b>Bio Kartoffelpüree:</b> 17</p>
<p><b>Verschiedene Blattsalate</b> Mit Tomaten und Gurkenscheiben, dazu Balsamicodressing und Joghurdressing</p>	<p><b>Gurkenscheiben:</b> <b>Tomatenscheiben:</b> <b>Balsamicodressing:</b> 13 20 22 1 5 4 <b>Joghurdressing:</b> 13 17 20 4 <b>Blattsalat:</b></p>
<p><b>Glutenkost: Rote-Linsen-Suppe</b> mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln, buntem Gemüse &amp; Kokosnussmilch</p> 	<p><b>Rote Linsensuppe mit Kokosmilch:</b></p>

FR  
19.04.

 Bio  vegetarisch  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  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.