

	Menü	Zutaten
MO 19.08.	Bolognesesauce vom Rind mit Gabelspaghetti und Gurkensalat in Rahm	Bolognesesauce vom Rind: 11a Gabelspaghetti: 11a Gurkensalat in Rahm: 13 17 2 20 2
	Glutenkost: Vegetarische Spinat-Käse-Bällchen aus Erbsen- & Sonnenblumenprotein, dazu Kohlrabigemüse und Erbsen-Kartoffelstampf 	Spinat Mozzarella Bällchen mit Kohlrabi und Erbsen-Kartoffelstampf: 13 17
	Apfel - 	Apfel:
DI 20.08.	Kaltmenü: Reibekuchen mit feinem Apfelmus 	kalte Reibekuchen: 13 11a Apfelmus: 5 2 5 2
	Bio Kartoffeln mit Blumenkohl natur und Kräuterquark 	Bio-Kartoffeln-Hauptkomponente: Bio Kräuterquark Dipp: 17 Bio Blumenkohl:
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
MI 21.08.	Glutenkost: Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, dazu Reis 	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesauce, dazu Reis: 17 20
	Kartoffelauflauf mit Rahmsauce, überbacken mit jungem Gouda, dazu Brokkoli natur 	Kartoffelauflauf: 1 17 10 Brokkoli natur:
	Happea Meat Gyros 	vegetarisches Gyros aus Happea: Möhrensalat: 2 2 Makkaroni: 11a Tzatziki: 4 13 17 20 Kartoffelwedges*: 10
DO 22.08.	Glutenkost: Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Brokkoli und Blumenkohl in Rahm 	Glutenkost-Kartoffel-Gemüse: 17 19
	Bio-/Fairtrade®-Banane - 	Bio-/Fairtrade®-Banane:
	Eieromelette mit Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree 	Eieromelette*: 4 13 17 2 2 Rahmspinat: 4 17 Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17
DO 22.08.	Putensteak in dunkler Sauce, dazu Vollkornreis und Tomatensalat natur 	Putensteak: braune Geflügelsauce: 11a Tomatensalat: Vollkornreis:
	Verschiedene Blattsalate Mit Tomaten und Gurkenscheiben, dazu Balsamicodressing und Joghurtdressing 	Gurkenscheiben: Tomatenscheiben: Balsamicodressing: 4 13 20 22 1 5 Joghurtdressing: 4 13 17 20 Blattsalat:

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

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 = Mandel; 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
DO 22.08.	Glutenkost: Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsöße, dazu Fingermöhren, Erbsen & Reis 	Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, mit Fingermöhrchen und Erbsen, dazu Langkornreis: 13 17 19
	Nektarine - 	Nektarinen:
FR 23.08.	Paniertes Hähnchenschnitzel	Hähnchenschnitzel paniert*: 11a Erbsen in Rahm: 17 11a Makkaroni: 11a braune Geflügelsauce: 11a Gemüsemais:
	Thunfisch-Nudelauf mit jungem Gouda überbacken, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 	Nudelauf mit Thunfisch-Tomatensauce: 14 17 19 11a Blattsalat mit Joghurtdressing: 4 13 17 20
	Glutenkost: Rote-Linsen-Suppe mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln, buntem Gemüse & Kokosnussmilch 	Rote Linsensuppe mit Kokosmilch:
	Apfel - 	Apfel:

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

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.