





	Menü	Zutaten
MO 26.08.	Nudelaufbau mit "Planted.Chicken" Streifen (auf Erbsenbasis) & Brokkoli, überbacken mit jungem Gouda 	Nudel-Brokkoli Auflauf mit planted Chicken: 1 16 17 10 11a
	Geflügelhackbällchen	Geflügelbällchen: 13 2 11a Rotkohlsalat: 5 20 5 Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 Braune Geflügel-Sahnesauce: 17 11a Erbsen-Möhren-Gemüse:
	Verschiedene Blattsalate Mit Mais und Gurkenscheiben, dazu Balsamicodressing und Joghurdressing 	Gurkenscheiben: Balsamicodressing: 4 13 20 22 1 5 Mais: Joghurdressing: 4 13 17 20 Blattsalat:
DI 27.08.	Glutenkost: Hähnchenbrustfilet natur in würziger Soße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree 	Hähnchenbrust mit Rotkohl und Püree: 17 19
	Pasta "Carbonara Art" Putenbrustwürfel in cremiger Sauce, dazu Vollkornpenne und Gurkensalat natur 	Käse-Geflügelschinken-Sauce: 1 3 5 17 10 11a Gurkensalat: 20 Vollkorn Penne: 11a
	Bio Kartoffelaufbau mit Spinat, überbacken mit jungem Gouda 	Bio Spinat-Kartoffelaufbau: 4 17 2 11a
	Verschiedene Blattsalate Mit Kichererbsen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und Hausdressing 	Kichererbsen: Hausdressing: 4 13 20 Cocktaildressing: 4 13 20 Mais: Blattsalat:
MI 28.08.	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Glutenkost: Pikantes Rindergulasch mit Erbsen und Fingermöhren, dazu Kartoffelschmarrn 	Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn: 19
	Backkäse 	Zucchini Risotto: 1 17 10 Backkäse*: 13 17 2 11a Brokkoli natur:
	Vegetarisches Schnitzel, paniert 	Schnitzel vegetarisch: 4 16 11a Kartoffelrösti*: 10 Blattsalat mit Cocktaildressing: 4 13 20 Spiirelli Nudeln: 11a Ketchup:
DO 29.08.	Glutenkost: Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Karotten, dazu Salzkartoffeln 	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Kartoffeln: 17 19
	Risoni-Spinat-Pfanne Spinat-Rahm-Sauce mit Risoni Nudeln, verfeinert mit Zitrone, dazu Blattsalat mit Joghurdressing 	Risoni-Nudeln mit Spinat und Zitrone: 17 19 11a Blattsalat mit Joghurdressing: 4 13 17 20
	Marinierte Kartoffeln 	Kartoffeln mit Kräutermarinade: Kräuterquark: 17 Erbsen natur:

	Menü	Zutaten
DO 29.08.	Naturjoghurt 3,5% -	<u>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</u> 17
	Glutenkost: Bunte Gemüseplatte dazu Salzkartoffeln  	<u>Glutenkost Bunte Gemüseplatte:</u>
FR 30.08.	Currywurstgulasch	<u>Currywurstgulasch von Geflügelbockwurst:</u> 3 5 17 2 2 19 20 5 10 7 2 11a <u>Reis:</u> <u>Möhrensalat:</u> 2 2
	Kichererbsencurry 	<u>Kichererbsencurry:</u> 19 20 11a <u>Kartoffelrösti*:</u> 10
	Glutenkost: Hähnchenbrust "Delicia" in Tomaten-Rahmsauce, dazu Gemüse- Champignon-Reis. 	<u>Hähnchenbrustfilet in einer Tomaten-Rahmsoße mit Gemüse- Champignon-Reis:</u> 17 19

 vegetarisch  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  DGE  Bio

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.