





















	Menü	Zutaten
MO 09.09.	<b>Chili con Carne (Rind)</b> mit Paprika, Tomatenmark, Kidneybohnen, dazu Penne	<b>Chili con carne vom Rind:</b> 11a <b>Penne:</b> 11a
	<b>Grießbrei</b> mit roter Grütze 	<b>Grießbrei:</b> 1 17 11a <b>warme Rote Grütze:</b> 1 2
	<b>Naturjoghurt 3,5%</b> -	<b>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</b> 17
DI 10.09.	<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>Eieromelette</b> mit Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree 	<b>Eieromelette*:</b> 4 13 17 2 2 <b>Rahmspinat:</b> 4 17 <b>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</b> 17
	<b>Bio Kartoffelgratin</b> mit Brokkoli natur und Kräuter-Rahm-Sauce  	<b>Bio Kartoffelgratin:</b> 4 17 2 11a <b>Bio Broccoli:</b> <b>Bio Kräuterrahmsauce:</b> 4 17 2 19 11a
	<b>Verschiedene Blattsalate</b> Mit Kichererbsen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und Vinaigrette 	<b>Kichererbsen:</b> <b>Vinaigrette-Dressing:</b> <b>Cocktaildressing:</b> 4 13 20 <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	
<b>Bio-/Fairtrade®-Banane</b> -  	<b>Bio-/Fairtrade®-Banane:</b>	
MI 11.09.	<b>Nudelauflauf</b> mit Erbsen, Möhren & Putenbruststreifen, überbacken mit jungem Gouda	<b>Nudelauflauf mit Erbsen und Putenbruststreifen:</b> 1 17 10 11a
	<b>Panierte Hähnchen Nuggets</b>	<b>Hähnchennuggets*:</b> 10 6 11a <b>Ketchup:</b> <b>Krautsalat Hawaii:</b> 13 17 2 20 2 <b>Makkaroni:</b> 11a
	<b>Verschiedene Blattsalate</b> Mit Paprikawürfeln und Karottenstreifen, dazu Joghurdressing und Hausdressing 	<b>Blattsalat:</b> <b>Paprikawürfel:</b> <b>Hausdressing:</b> 4 13 20 <b>Karottenstreifen Salatbar:</b> <b>Joghurdressing:</b> 4 13 17 20
	<b>Naturjoghurt 3,5%</b> -	<b>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</b> 17
<b>Glutenkost: Kartoffel-Gemüsegericht</b> mit Karotten, Brokkoli und Blumenkohl in Rahm  	<b>Glutenkost-Kartoffel-Gemüse:</b> 17 19	

 vegetarisch  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  Bio  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=Sesamsamen; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.

	Menü	Zutaten
DO 12.09.	<b>Pizzasuppe</b> mit Gemüse (Paprika, Champignons), dazu ein Brötchen 	<b>vegetarische Pizza-Suppe:</b> 1 17 19 10 11a <b>Brötchen*:</b> 11a
	<b>Bio Gemüsebolognese</b> mit Ravioli, dazu Gouda Topping  	<b>Bio Gemüse-Bolognese:</b> 11a <b>Bio Gouda als Topping:</b> 17 <b>Bio Ravioli mit Gemüse:</b> 19 11a
	<b>Glutenkost: Truthahnschnitzel "natur"</b> in Rahmsauce, dazu Fingermöhren, Erbsen & Reis 	<b>Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, mit Fingermöhrchen und Erbsen, dazu Langkornreis:</b> 13 17 19
FR 13.09.	<b>Nudeln à la Pesto</b> Penne Nudeln mit grünem Spinatpesto, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 	<b>Penne mit Spinat-Pesto:</b> 17 11a 18a <b>Blattsalat mit Joghurtdressing:</b> 4 13 17 20
	<b>Bio Curry Ragout</b> mit Brokkoli & Kürbis, verfeinert mit Kokosmilch, dazu Reis  	<b>Bio Gemüse Curry mit Kokosmilch:</b> 19 11a <b>Bio Reis:</b>
	<b>Glutenkost: Rote-Linsen-Suppe</b> mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln, buntem Gemüse & Kokosnussmilch 	<b>Rote Linsensuppe mit Kokosmilch:</b>

 vegetarisch  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  Bio  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.