








	Menü	Zutaten
MO 14.10.	Happea Meat Bolognese (auf Erbsenbasis) mit Tomaten, Möhren & Porree, dazu Gabelspaghetti und Gurkensalat natur 	vegetarische Bolognese aus Happea mit Brunoewe Gemüse: 19 11a Gurkensalat: 20 Gabelspaghetti: 11a
	Marinierte Kartoffeln in Kräutermarinade mit Erbsen-Möhren in Rahm 	Kartoffeln mit Kräutermarinade: Erbsen-Möhren-Gemüse in Rahm: 17 11a
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern  	Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachter Gemüse-Sahnesauc, verfeinert mit Kräutern: 17
DI 15.10.	Bami Goreng Nudelpfanne mit Hühnerfleisch und Karottenstreifen, dazu Farmersalat	Pfanne-Nudel-Bami-Goreng: 13 16 2 11a Farmer Salat: 13 17 19 20
	Rinderfrikadelle in dunkler Sauce, dazu Fingermöhren natur und Salzkartoffeln	Hausgemachte Frikadelle vom Rind: 13 2 11a Fingermöhren: Braune Sauce vom Rind: 11a Kartoffeln:
	Glutenkost: Reis-Gemüse Eintopf mit Rindfleisch 	Glutenkost Reis Gemüse Eintopf mit Rindfleisch:
MI 16.10.	Geflügeldinos mit Pommes, dazu Erbsen natur und Ketchup	Geflügeldinos: 6 11a Ketchup: Erbsen natur: Pommes Frites*:
	Bio Nudelaufauf mit Brokkoli, überbacken mit jungem Gouda  	Bio Brokkoli-Nudel-Aufauf: 4 17 2 11a
	Verschiedene Blattsalate Mit Paprikawürfeln und Karottenstreifen, dazu Joghurdressing und Hausdressing 	Blattsalat: Paprikawürfel: Hausdressing: 4 13 20 Karottenstreifen Salatbar: Joghurdressing: 4 13 17 20
	Glutenkost: Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu Rahmgemüse  	Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung und Rahmgemüse: 17
	Bio-/Fairtrade®-Banane -   	Bio-/Fairtrade®-Banane:
DO 17.10.	Geflügelbolognesesauce mit Gabelspaghetti, dazu Blattsalat mit Cocktaildressing	Geflügelbolognese: 11a Blattsalat mit Cocktaildressing: 4 13 20 Gabelspaghetti: 11a
	Hähnchenbrust 	Hähnchenbrust: Gabelspaghetti: 11a Currysauce: 5 17 2 19 20 5 2 11a Chinakohlsalat:

 vegetarisch  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  Bio  Fairtrade  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 Lieferort 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 17.10.	Glutenkost: Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten & Erbsen, dazu Salzkartoffeln 	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln: 13 17
	Vegetarisches Paprika-Gulasch 	Planted-Gulasch mit Paprika und Tomaten: 16 19 20 11a Kartoffelwedges*: 10
FR 18.10.	Kartoffelauflauf mit Lachs, Erbsen und Möhren, überbacken mit jungem Gouda dazu Blattsalat mit Joghurdressing 	Kartoffelauflauf mit Erbsen, Möhren und Lachs: 1 14 17 10 11a Blattsalat mit Joghurdressing: 4 13 17 20
	Verschiedene Blattsalate Mit Radieschenstreifen und Gurkenscheiben, dazu Joghurdressing und Hausdressing 	Joghurdressing: 4 13 17 20 Radieschenstreifen: Gurkenscheiben: Hausdressing: 4 13 20 Blattsalat:
	Glutenkost: Rührei mit Spinat und Kartoffeln  	Glutenkost Rührei Spinat Kartoffel: 13 17

 vegetarisch
  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird
  Bio
  Fairtrade
  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.