




















	Menü	Zutaten
MO 18.11.	Hähnchen Cordon Bleu (gefüllt mit Putenschinken u. Käse) auf Karottenscheiben gebunden, dazu Kartoffelpüree	Geflügel Cordon Bleu: 3 17 11a Karottenscheiben gebunden: 11a Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17
	Backkäse auf Vollkorn-Erbсен-Reis, dazu Tomaten-Rahm- Sauce 	Backkäse*: 13 17 2 11a Tomatensauce mit Rahm: 17 19 11a Vollkornreis mit Erbsen:
	Verschiedene Blattsalate Mit Mais und Gurkenscheiben, dazu Balsamicodressing und Joghurtdressing 	Gurkenscheiben: Balsamicodressing: 4 13 20 22 1 5 Mais: Joghurtdressing: 17 Blattsalat:
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Glutenkost: Hähnchenbrustfilet natur in würziger Soße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree 	Hähnchenbrust mit Rotkohl und Püree: 17 19
DI 19.11.	Pasta "Carbonara Art" Putenbrustwürfel in cremiger Sauce, dazu Gabelspaghetti und Gurkensalat natur 	Käse-Geflügelschinken-Sauce: 1 17 10 11a Gurkensalat: 20 Gabelspaghetti: 11a
	Kartoffeltasche auf Djuvetschvollkornreis (Tomate, Erbse, Paprika) 	Kartoffeltasche*: 17 5 Vollkornreis Duvec Art: 17 11a
	Glutenkost: Pikantes Rindergulasch mit Erbsen und Fingermöhren, dazu Kartoffelschmarrn 	Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn: 19
	Bio-/Fairtrade®-Banane -   	Bio-/Fairtrade®-Banane:
MI 20.11.	Hähnchen-Gyroseintopf mit Kartoffelwürfeln, Champignons, Paprika & Zwiebeln, dazu ein Brötchen	Suppe "Gyros Art" mit Hähnchenbruststreifen: 1 16 17 10 11a Brötchen*: 11a
	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 	Rührei: 13 17 11a Kartoffeln: Rahmspinat: 4 17
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Glutenkost: Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Karotten, dazu Salzkartoffeln 	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Kartoffeln: 17 19
DO 21.11.	Hähnchengulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Geflügelfleischgulasch: 11a Kartoffeln: Rotkohl: 5 2 5 2

 vegetarisch  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  DGE  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 21.11.	Bio Ravioliauflauf mit Erbsen & Möhren, überbacken mit jungem Gouda  	Bio Ravioli-Auflauf mit Erbsen und Möhren: 4 17 2 19 11a
	Verschiedene Blattsalate Mit Radieschenstreifen und Gurkenscheiben, dazu Joghurdressing und Vinaigrette 	Joghurdressing: 17 Radieschenstreifen: Vinaigrette-Dressing: Gurkenscheiben: Blattsalat:
	Glutenkost: Bunte Gemüseplatte dazu Salzkartoffeln  	Glutenkost Bunte Gemüseplatte:
FR 22.11.	Kartoffelauflauf mit Spinat und Lachs, überbacken mit jungem Gouda, dazu Blattsalat mit Joghurdressing 	Kartoffelauflauf mit Spinat und Lachs: 1 14 17 10 11a Blattsalat mit Joghurdressing: 17
	Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) mit Ketchup und Wedges, dazu Blattsalat mit Hausdressing 	vegetarische Nuggets*: 4 16 11a Kartoffelwedges*: 10 Ketchup: Blattsalat mit Hausdressing: 4 13 20
	Glutenkost: Hähnchenbrust "Delicia" in Tomaten-Rahmsauce, dazu Gemüse-Champignon-Reis. 	Hähnchenbrustfilet in einer Tomaten-RahmsöÙe mit Gemüse-Champignon-Reis: 17 19

 vegetarisch  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  DGE  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.