



















	Menü	Zutaten
MO 22.04.	Hähnchengeschnetzeltes 	<u>Hähnchengeschnetzeltes:</u> 11a <u>Gemüsemais:</u> <u>Gabelspaghetti:</u> 11a <u>Krautsalat:</u> 20
	Bio Nudelaufauf mit Brokkoli, überbacken mit jungem Gouda  	<u>Bio Brokkoli-Nudel-Auflauf:</u> 17 11a 4 2
	Verschiedene Blattsalate Mit Kichererbsen und Kidneybohnen, dazu Cocktail-Dressing und Joghurd dressing	<u>Kichererbsen:</u> <u>Kidneybohnen:</u> <u>Joghurd dressing:</u> 13 17 20 4 <u>Cocktail dressing:</u> 13 20 4 <u>Blattsalat:</u>
	Glutenkost: Hähnchenbrustfilet natur in würziger Soße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree 	<u>Hähnchenbrust mit Rotkohl und Püree:</u> 17 19
DI 23.04.	Pfannkuchen mit Kirschsauce 	<u>Pfannkuchen natur*:</u> 13 17 10 11a <u>Kirsch Sauce:</u> 2 1
	Bio Kartoffelgratin mit Karottenscheiben natur und Schnittlauch-Rahm-Sauce   	<u>Bio Kartoffelgratin:</u> 17 11a 4 2 <u>Bio Möhren:</u> <u>Bio Schnittlauch-Rahm-Sauce:</u> 17 19 11a 4 2
	Glutenkost: Pikantes Rindergulasch mit Erbsen und Fingermöhren, dazu Kartoffelschmarrn 	<u>Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren,</u> <u>Kartoffelschmarrn:</u> 19
MI 24.04.	Currywurstgulasch	<u>Currywurstgulasch von Geflügelbockwurst:</u> 17 19 20 5 7 2 11a 2 2 5 3 10 <u>Blattsalat mit Joghurd dressing:</u> 13 17 20 4 <u>Reis:</u>
	Bio Vollkornpasta Vollkornspirelli mit bunter Tomaten-Gemüsesauce (Erbse & Möhre), dazu Gouda Topping  	<u>Bio Vollkornspirelli:</u> 11a <u>Bio Tomatengemüsesauce:</u> 11a <u>Bio Gouda als Topping:</u> 17
	Glutenkost: Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Karotten, dazu Salzkartoffeln 	<u>Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Kartoffeln:</u> 17 19
DO 25.04.	Panierte Hähnchennuggets mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	<u>Hähnchennuggets*:</u> 10 6 11a <u>Rahmspinat:</u> 17 4 <u>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</u> 17
	Nudelaufauf mit Käse und Brokkoli, überbacken mit Semmelbröseln, dazu Krautsalat Coleslaw  	<u>Penne-Käse-Brokkoli-Auflauf mit Semmelbröseln:</u> 17 10 11a 1 <u>Krautsalat Coleslaw:</u> 13 17 20 2 2
	Glutenkost: Bunte Gemüseplatte dazu Salzkartoffeln  	<u>Glutenkost Bunte Gemüseplatte:</u>
FR 26.04.	Keine Menüauswahl	



DGE



Bio



vegetarisch



Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird

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.