


























	Menü	Zutaten
MO 04.11.	Hähnchenbrust	Hähnchenbrust: Möhrensalat: 2 2 Béchamel Kartoffeln: 17
	Bio Linseneintopf mit Sellerie, Karotten und Kartoffeln   	Bio Linseneintopf: 19
	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 05.11.	Kartoffelsuppe mit Geflügelhackbällchen	Vegetarischer Kartoffeleintopf: 19 5 Geflügelbällchen: 13 11a
	Bio Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffelpüree  	Bio Eieromelette*: 4 13 17 Bio Rahmspinat: 4 17 11a Bio Kartoffelpüree: 17
	Glutenkost: Reis-Gemüseintopf mit Rindfleisch 	Glutenkost Reis Gemüseintopf mit Rindfleisch:
	Bio-/Fairtrade®-Banane -   	Bio-/Fairtrade®-Banane:
MI 06.11.	Happea Meat Frikadelle (auf Erbsenbasis) in veg. Rahmsauce, dazu Karottenscheiben natur und Salzkartoffeln 	Frikadelle aus Happea: 11 20 11c Karottenscheiben: vegetarische Rahm-Sauce: 16 17 19 11a Kartoffeln:
	Bio Penne Napoli Vollkorn-Penne mit Tomatensauce, dazu Gouda-Topping  	Bio-Nudeln-Penne-Vollkorn: 11a 11b 11c 11d Bio Tomaten-Sauce: 19 11a Bio Gouda als Topping: 17
	Verschiedene Blattsalate Mit Paprikawürfeln und Karottenstreifen, dazu Joghurdressing und Hausdressing 	Blattsalat: Paprikawürfel: Hausdressing: 4 13 20 Karottenstreifen Salatbar: Joghurdressing: 17
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Glutenkost: Bunte Gemüseplatte dazu Salzkartoffeln  	Glutenkost Bunte Gemüseplatte:
DO 07.11.	Spinatknödel  	Spinatknödel*: 13 17 2 11a Gabelspaghetti: 11a Kräuter-Rahm Sauce: 1 17 10 11a Rotkohl: 5 2 5 2

 Bio  vegetarisch  DGE  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  Fairtrade  Saison

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.

	Menü	Zutaten
DO 07.11.	Hähnchengyros	Hähnchengyros: Gabelspaghetti: 11a Tzatziki: 17 Blattsalat mit Hausdressing: 4 13 20 Kartoffelwedges*: 10
	Glutenkost: Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten & Erbsen, dazu Salzkartoffeln 	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln: 13 17
FR 08.11.	Kartoffelauflauf mit Rahmsauce, überbacken mit jungem Gouda, dazu Brokkoli natur 	Kartoffelauflauf: 1 17 10 Brokkoli natur:
	Bio Pfannkuchen mit feinem Apfelmus  	Bio Pfannkuchen*: 13 17 2 2 11a 11b 11c 11d Bio Apfelmus: 5
	Glutenkost: Rührei mit Spinat und Kartoffeln  	Glutenkost Rührei Spinat Kartoffel: 13 17

 Bio  vegetarisch  DGE  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  Fairtrade  Saison

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.