




	Menü	Zutaten
MO 02.12.	<b>Raviolis gefüllt mit Tomaten</b> 	<b>Tomatensauce mit Rahm:</b> 17 19 11a <b>Ravioli mit vegetarischer Tomatenfüllung:</b> 11a <b>Gurkensalat in Rahm:</b> 13 17 2 20 2
	<b>Bio Kartoffelsuppe</b> mit Kartoffelwürfeln und Frischkäse 	<b>Bio Kartoffelsuppe:</b> 4 17 2 19 11a
	<b>Naturjoghurt 3,5%</b> -	<b>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</b> 17
	<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
DI 03.12.	<b>Geflügelfrikadelle</b> in dunkler Sauce, dazu Karottenscheiben gebunden und Vollkornspirelli	<b>Frikadelle, Geflügel:</b> 13 11a <b>braune Geflügelsauce:</b> 11a <b>Vollkorn Spirelli:</b> 11a <b>Karottenscheiben gebunden:</b> 11a
	<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 11a
	<b>Glutenkost: Hähnchen-Medaillons</b> in Gemüesoße, dazu Reis 	<b>Hähnchen-Medaillons in Gemüesoße, dazu Reis:</b> 17 20
	<b>Bio-/Fairtrade®-Banane</b> - 	<b>Bio-/Fairtrade®-Banane:</b>
MI 04.12.	<b>Kaiserschmarrn</b> ohne Rosinen, mit Pflaumensauce 	<b>Kaiserschmarrn ohne Rosinen:</b> 13 17 2 11a <b>warme Pflaumen Sauce:</b> 1 2
	<b>Bio Nudelaufauf</b> in Tomatenrahmsauce, überbacken mit jungem Gouda 	<b>Bio Nudelaufauf mit Tomatensauce:</b> 4 17 19 11a
	<b>Glutenkost: Kartoffel-Gemüsegericht</b> mit Karotten, Brokkoli und Blumenkohl in Rahm 	<b>Glutenkost-Kartoffel-Gemüse:</b> 17 19
DO 05.12.	<b>Geflügelbockwurst</b> 	<b>Geflügelbockwurst:</b> 3 5 2 5 10 7 <b>Gemüsemais:</b> <b>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</b> 17
	<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>Verschiedene Blattsalate</b> Mit Tomaten und Gurkenscheiben, dazu Balsamicodressing und Joghurtdressing 	<b>Gurkenscheiben:</b> <b>Tomatenscheiben:</b> <b>Balsamicodressing:</b> 4 13 20 22 1 5 <b>Joghurtdressing:</b> 17 <b>Blattsalat:</b>

 vegetarisch 
  DGE 
  Bio 
  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird 
  Fairtrade 
  neues Menü 
  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
<p><b>Glutenkost: Truthahnschnitzel "natur"</b> in Rahmsauce, dazu Fingermöhren, Erbsen &amp; Reis</p> 	<p><b>Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, mit Fingermöhrrchen und Erbsen, dazu Langkornreis:</b> 13 17 19</p>
<p>DO 05.12.</p>	
<p><b>Geflügeldinos</b></p>	<p><b>Geflügeldinos:</b> 6 11a <b>Ketchup:</b> <b>Kartoffelrösti*:</b> 10 <b>Blattsalat mit Hausdressing:</b> 4 13 20 <b>Kartoffelwedges*:</b> 10</p>
<p><b>Bio Gemüsebällchen</b> auf Bio-Djuvetschreis</p> 	<p><b>Bio Gemüsebällchen - vegan:</b> 11a 11c 11d <b>Bio Djuvetsch Reis:</b> 11a</p>
<p>FR 06.12.</p>	
<p><b>Glutenkost: Rote-Linsen-Suppe</b> mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln, buntem Gemüse &amp; Kokosnussmilch</p> 	<p><b>Rote Linsensuppe mit Kokosmilch:</b></p>

 vegetarisch 
  DGE 
  Bio 
  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird 
  Fairtrade 
  neues Menü 
  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.