

















	Menü	Zutaten
MO 01.07.	<b>Hähnchenbrust</b> in Curry-Tomaten-Sauce, dazu Reis und Möhrensalat natur	<b>Hähnchenbrust:</b> <b>Reis:</b> <b>Möhrensalat:</b> 2 2 <b>Currysauce:</b> 20 11a 17 19 5 2 2 5
	<b>Bio Brokkoli-Creme-Suppe</b> mit Kartoffelwürfeln, verfeinert mit Sahne   	<b>Bio Brokkolisuppe mit Reis:</b> 17 19 11a 4
	<b>Naturjoghurt 3,5%</b> -	<b>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</b> 17
	<b>Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne</b> in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern  	<b>Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachter Gemüse-Sahnesauc, verfeinert mit Kräutern:</b> 17
DI 02.07.	<b>Happea Meat Frikadelle</b> 	<b>Frikadelle aus Happea:</b> 11 20 11c <b>Erbsen in Rahm:</b> 17 11a <b>Kartoffeln:</b>
	<b>Hähnchengyros</b> 	<b>Hähnchengyros:</b> <b>Erbsen in Rahm:</b> 17 11a <b>Tomaten-Joghurtsauce:</b> 17 19 11a <b>Reis:</b> <b>Gurkensalat:</b> 20
	<b>Glutenkost: Reis-Gemüse Eintopf</b> mit Rindfleisch 	<b>Glutenkost Reis Gemüse Eintopf mit Rindfleisch:</b>
MI 03.07.	<b>Putenhackbraten</b>	<b>Puten-Hackbraten:</b> 13 11a 2 <b>Erbsen in Rahm:</b> 17 11a <b>Braune Geflügel-Sahnesauce:</b> 17 11a <b>Spätzle:</b> 13 11a
	<b>Marinierte Kartoffeln</b>  	<b>Kartoffeln mit Paprikamarinade:</b> <b>Kräuterquark:</b> 17 <b>Blattsalat mit Hausdressing:</b> 13 20 4
	<b>Glutenkost: Bunte Gemüseplatte</b> dazu Salzkartoffeln  	<b>Glutenkost Bunte Gemüseplatte:</b>
DO 04.07.	<b>Geflügeleintopf "Belgische Art"</b> mit Kartoffelwürfeln und Suppengemüse, dazu ein Brötchen 	<b>Gemüse Eintopf mit Hähnchenfleisch:</b> 19 5 <b>Brötchen*:</b> 11a
	<b>Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert)</b> 	<b>vegetarische Nuggets*:</b> 16 11a 4 <b>Tomatensalat:</b> <b>Reis:</b> <b>Krautsalat:</b> 20 <b>mediterrane Tomaten-Sauce:</b> 17 19 11a
	<b>Glutenkost: Hühnerfrikassee</b> mit Spargel, Karotten & Erbsen, dazu Salzkartoffeln 	<b>Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln:</b> 13 17
FR 05.07.	<b>Quark-Grieß-Auflauf</b> mit Pfirsichen 	<b>Quark-Grieß-Auflauf mit Pfirsichen:</b> 13 17 11a 2 1

 Bio  vegetarisch  DGE  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  Aktionsgericht

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
Hähnchen Cordon Bleu	<p><b>Geflügel Cordon Bleu:</b> 17 11a 3</p> <p><b>Tomatensalat:</b></p> <p><b>Kartoffelwedges*:</b> 10</p> <p><b>Ketchup:</b></p> <p><b>Blattsalat mit Joghurtdressing:</b> 13 17 20 4</p>
<p>FR 05.07.</p> <p><b>Glutenkost: Rührei mit Spinat und Kartoffeln</b></p> <p> </p>	<p><b>Glutenkost Rührei Spinat Kartoffel:</b> 13 17</p>

 Bio
  vegetarisch
  DGE
  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird
  Aktionsgericht

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=Sesamkörner; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.