















| | Menü | Zutaten |
|--------------|---|---|
| MO 15.07. | Vegetarisches Paprika-Gulasch    | Planted-Gulasch mit Paprika und Tomaten: 16 19 20 11a Karottenscheiben gebunden: 11a Spirelli Nudeln: 11a Krautsalat: 20 |
| | 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 16.07. | Bami Goreng Nudelpfanne mit Hühnerfleisch und Karottenstreifen, dazu Gurkensalat natur  | Pfanne-Nudel-Bami-Goreng: 13 16 2 11a Gurkensalat: 20 |
| | Glutenkost: Pikantes Rindergulasch mit Erbsen und Fingermöhren, dazu Kartoffelschmarrn  | Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn: 19 |
| MI 17.07. | Fischstäbchen (paniert) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree | Fischstäbchen: 14 11 11 Rahmspinat: 4 17 Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 |
| | Glutenkost: Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Karotten, dazu Salzkartoffeln  | Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Kartoffeln: 17 19 |
| DO 18.07. | Milchreis mit Erdbeersauce  | warme Erdbeersauce: 2 11a Milchreis: 1 17 |
| | Glutenkost: Bunte Gemüseplatte dazu Salzkartoffeln   | Glutenkost Bunte Gemüseplatte: |
| FR 19.07. | Thunfisch Pasta Thunfisch-Tomaten-Sauce mit Spirelli, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing  | Thunfisch Bolognese Sauce: 14 19 11a Spirelli Nudeln: 11a Blattsalat mit Joghurtdressing: 4 13 17 20 |
| | Spinat Pasta Spinat-Rahm-Sauce mit Spirelli, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing  | Spirelli-Nudeln: 11a Blattsalat mit Joghurtdressing: 4 13 17 20 Spinat-Rahm Sauce: 17 11a |
| | Glutenkost: Hähnchenbrust "Delicia" in Tomaten-Rahmsauce, dazu Gemüse-Champignon-Reis.  | Hähnchenbrustfilet in einer Tomaten-Rahmsauce mit Gemüse-Champignon-Reis: 17 19 |

 vegetarisch  neues Menü  DGE  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=Sesam; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.