






	Menü	Zutaten
MO 22.07.	<b>Vegetarisches Schnitzel (auf Sojabasis, paniert)</b> 	<b>Schnitzel vegetarisch:</b> 4 16 11a <b>Farmer Salat:</b> 13 17 19 20 <b>Currysauce:</b> 5 17 2 19 20 5 2 11a <b>Reis:</b> <b>Farmer Salat:</b> 13 17 19 20
	<b>Naturjoghurt 3,5%</b> - 	<b>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</b> 17
	<b>Bio Linsenbolognese</b> (Karotten, Porree, Paprikastreifen) mit Vollkornpenne   	<b>Bio-Linsenbolognese:</b> 11a <b>Bio-Nudeln-Penne-Vollkorn:</b> 11a 11b 11c 11d
	<b>Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne</b> in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern  	<b>Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachter Gemüse-Sahnesauce, verfeinert mit Kräutern:</b> 17
DI 23.07.	Keine Menüauswahl	
MI 24.07.	<b>Gulasch mit Hähnchenbruststreifen</b> 	<b>Geflügelfleischgulasch:</b> 11a <b>Gemüsemais:</b> <b>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</b> 17 <b>Gurken-Möhrensalat:</b> 20
	<b>Spirelli Napoli</b> Spirelli mit Tomatensauce  	<b>Spirelli Nudeln:</b> 11a <b>Tomatensauce:</b> 19 11a
	<b>Glutenkost: Kartoffeltasche</b> mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu Rahmgemüse  	<b>Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung und Rahmgemüse:</b> 17
DO 25.07.	<b>Nudeln à la Pesto</b> Penne Nudeln mit Tomatenpesto, dazu Erbsen natur und Gouda-Topping 	<b>Penne mit Tomaten-Pesto:</b> 17 11a <b>Erbsen natur:</b> <b>Griebener Gouda:</b> 17
	<b>Geflügelfrikadelle</b> in dunkler Sauce, dazu Blumenkohl natur und Salzkartoffeln 	<b>Frikadelle, Geflügel:</b> 13 2 11a <b>braune Geflügelsauce:</b> 11a <b>Blumenkohl, natur:</b> <b>Kartoffeln:</b>
	<b>Glutenkost: Hühnerfrikassee</b> mit Spargel, Karotten & Erbsen, dazu Salzkartoffeln 	<b>Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln:</b> 13 17
FR 26.07.	<b>Rinderhackbällchen</b> in Tomaten-Frischkäse-Sauce, dazu Gabelspaghetti und Blattsalat mit Cocktaildressing	<b>Rinderhackbällchen:</b> 13 2 11a <b>Tomaten-Frischkäse Sauce:</b> 17 10 11a <b>Gabelspaghetti:</b> 11a <b>Blattsalat mit Cocktaildressing:</b> 4 13 20
	<b>Glutenkost: Rührei</b> mit Spinat und Kartoffeln  	<b>Glutenkost Rührei Spinat Kartoffel:</b> 13 17

 vegetarisch  DGE  Bio  laktosefrei  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.