

	Menü	Zutaten
MO 08.09.	Verschiedene Blattsalate Mit Kichererbsen und Kidneybohnen, dazu Cocktail-Dressing und Joghurdressing 	Kichererbsen: Kidneybohnen: Joghurdressing, Salatbar klein: 17 Cocktaildressing, Salatbar klein: 4 13 20 Blat Salat:
	Blumenkohlklops in cremiger Rahmsauce, dazu Fingermöhren natur und Salzkartoffeln 	Blumenkohlbällchen: 11 13 1 17 11c vegetarische Rahm-Sauce: 16 17 19 11a Fingermöhren natur: Kartoffeln:
	Bio Spaghetti Napoli Spaghetti mit Tomatensauce 	Bio Spaghetti: 11a Bio Tomaten-Sauce: 19 11a
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
DI 09.09.	Glutenkost: Vegetarische Spinat-Käse-Bällchen aus Erbsen- & Sonnenblumenprotein, dazu Kohlrabigemüse und Erbsen-Kartoffelstampf 	Spinat Mozzarella Bällchen mit Kohlrabi und Erbsen-Kartoffelstampf: 13 17
	Happea Meat Frikadelle 	Frikadelle aus Happea: 11 20 11c Tomaten-Rahm Sauce: 17 19 11a Spirelli: 11a Gurkensalat in Rahm: 13 17 2 20 2
	Bio Kartoffelgratin mit Brokkoli natur und Kräuter-Rahm-Sauce 	Bio Kartoffelgratin: 4 17 2 11a Bio Brokkoli: Bio Kräuter-Rahm-Sauce: 4 17 2 11a
	Glutenkost: Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, dazu Reis 	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesauce, dazu Reis: 17 20
MI 10.09.	Bio-/Fairtrade®-Banane - 	Bio-/Fairtrade®-Banane:
	Verschiedene Blattsalate Mit Paprikawürfeln und Karottenstreifen, dazu Joghurdressing und Hausdressing 	Blat Salat: Paprikawürfel: Hausdressing, Salatbar klein: 4 13 20 Karottenstreifen Salatbar: Joghurdressing, Salatbar klein: 17
	Marinierte Kartoffeln in Paprika-Marinade mit Erbsen-Möhren in Rahm, dazu ein Kräuter-Quark-Dip 	Kartoffeln mit Paprikamarinade: Kräuterquark: 17 Erbsen-Möhren-Gemüse in Rahm: 17 11a
	Mac & Cheese-Auflauf 	Nudelaufauf "Mac n Cheese": 1 17 19 20 10 11a Erbsen-Möhren-Gemüse in Rahm: 17 11a Blat Salat mit Hausdressing: 4 13 20
	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

vegetarisch
 Bio
 Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird
 DGE
 Fairtrade

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
DO 11.09.	Pizzasuppe mit Paprika & Champignons, verfeinert mit Schmierkäse, dazu ein Brötchen 	vegetarische Pizza-Suppe: 1 17 19 10 11a Brötchen*: 11a
	Hähnchengeschnetzeltes 	Hähnchengeschnetzeltes: 11a Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 Erbsen natur:
	Glutenkost: Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, dazu Fingermöhren, Erbsen & Reis 	Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, mit Fingermöhrchen und Erbsen, dazu Langkornreis: 13 17 19
FR 12.09.	Panierte Hähnchen Nuggets	Hähnchennuggets*: 10 6 11a Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 Ketchup: Blattsalat mit Hausdressing: 4 13 20
	Bio Curry Ragout mit Brokkoli & Kürbis, verfeinert mit Kokosmilch, dazu Reis  	Bio Gemüse Curry mit Kokosmilch: 19 11a Bio Reis:
	Glutenkost: Rote-Linsen-Suppe mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln, buntem Gemüse & Kokosnussmilch 	Rote Linsensuppe mit Kokosmilch:

 vegetarisch  Bio  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  DGE  Fairtrade

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.