

	Menü	Zutaten
MO 15.09.	Vegetarisches Schnitzel (auf Sojabasis, paniert) mit Kartoffelpüree, dazu Apfelmus 	Schnitzel vegetarisch: 4 16 11a Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 Apfelmus: 5 2 5 2
	Bio Curry-Linseneintopf mit roten Linsen, Karotten- & Kartoffelwürfeln 	Bio Linsen-Curry Eintopf: 17
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
DI 16.09.	Glutenkost: Hähnchenbrustfilet natur in würziger Soße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree 	Hähnchenbrust mit Rotkohl und Püree: 17 19
	Chili sin Carne mit Happea Meat (auf Erbsenbasis), Paprika, Tomaten & Kidneybohnen, dazu Reis 	Vegetarisches Chili sin Carne mit Happea: 5 11a Reis:
	Geflügelfrikadelle	Hausgemachte Geflügelfrikadelle: 13 11a Reis: Kohlrabi in Rahm: 17 11a Gurkensalat: 20
	Glutenkost: Pikantes Rindergulasch mit Erbsen und Fingermöhren, dazu Kartoffelschmarrn 	Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn: 19
MI 17.09.	Bio-/Fairtrade®-Banane - 	Bio-/Fairtrade®-Banane:
	Planted.Chicken Geschnetzeltes 	Planted Chicken Geschnetzeltes mit Paprika: 16 19 11a Möhrensalat: 2 2 Reis:
	Fischstäbchen (paniert)	Fischstäbchen: 14 11 11 Rahmspinat: 4 17 Kartoffeln: Möhrensalat: 2 2 Reis:
MI 17.09.	Currywurst	Geflügelbratwurst: Currysauce: 5 2 19 20 5 2 11a Blattsalat mit Joghurtdressing: 17 Kartoffelwedges*: 10 Erbsen natur:
	Glutenkost: Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Karotten, dazu Salzkartoffeln 	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Kartoffeln: 17 19
DO 18.09.	Gemüsecremesuppe (Erbsen, Möhren, Brokkoli, Kartoffeln) dazu ein Brötchen 	Gemüsecremesuppe: 17 19 11a Brötchen*: 11a
	Verschiedene Blattsalate Mit Tomaten und Gurkenscheiben, dazu Balsamicodressing und Joghurtdressing 	Gurkenscheiben: Tomatenscheiben: Balsamicodressing, Salatbar klein: 4 13 20 22 1 5 Joghurtdressing, Salatbar klein: 17 Blattsalat:

Menü	Zutaten
<p>Bio Happea Meat Gyros mit Paprikasauce, dazu Reis und Kräuterquarkdip</p> <p> </p>	<p>Bio Gyros aus Happea (vegan): Bio Paprikasauce: 17 11a Bio Reis: Bio Kräuterquark: 17</p>
<p>Naturjoghurt 3,5% -</p>	<p>Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17</p>
<p>Glutenkost: Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Brokkoli und Blumenkohl in Rahm</p> <p> </p>	<p>Glutenkost-Kartoffel-Gemüse: 17 19</p>
<p>Kartoffelauflauf mit Spinat und Lachs, überbacken mit jungem Gouda, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing</p> <p></p>	<p>Kartoffelauflauf mit Spinat und Lachs: 1 14 17 10 11a Blattsalat mit Joghurtdressing: 17</p>
<p>Glutenkost: Rührei mit Spinat und Kartoffeln</p> <p> </p>	<p>Glutenkost Rührei Spinat Kartoffel: 13 17</p>

DO
18.09.

FR
19.09.

 vegetarisch  Bio  DGE  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  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.