

	Menü	Zutaten
MO 29.09.	Verschiedene Blattsalate Mit Mais und Gurkenscheiben, dazu Balsamicodressing und Joghurd dressing 	Gurkenscheiben: Balsamicodressing, Salatbar klein: 4 13 20 22 1 5 Mais: 2 Joghurd dressing, Salatbar klein: 17 Blattsalat:
	Köfte vom Rind in mediterraner Tomatensauce mit Gabelspaghetti, dazu Mais natur	Köfte vom Rind*: 13 17 11a Mais natur: Gabelspaghetti: 11a Tomatensauce Mediterrane Art: 17 19 11a
	Bio Linsenbolognese (Karotten, Porree, Paprikastreifen) mit Vollkornpenne, dazu Gouda Topping   	Bio-Linsenbolognese: 11a Bio Gouda-Topping: 17 Bio Vollkornpenne: 11a 11b 11c 11d
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
DI 30.09.	Glutenkost: Vegetarische Spinat-Käse-Bällchen aus Erbsen- & Sonnenblumenprotein, dazu Kohlrabigemüse und Erbsen-Kartoffelstampf  	Spinat Mozzarella Bällchen mit Kohlrabi und Erbsen-Kartoffelstampf: 13 17
	Backkäse auf Tomatenreis, dazu Gurkensalat natur  	Backkäse*: 13 17 2 11a Reis mit Tomaten: 17 19 11a Gurkensalat: 20
	Geflügelbratwurst in Geflügel-Paprika-Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Karottenscheiben gebunden	Geflügelbratwurst: Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 Geflügel-Paprika Sauce verfeinert mit Sahne: 17 11a Karottenscheiben-Gemüse: 11a
	Glutenkost: Hähnchen-Medaillons in Gemüesoße, dazu Reis 	Hähnchen-Medaillons in Gemüesoße, dazu Reis: 17 20
MI 01.10.	Verschiedene Blattsalate Mit Paprikawürfeln und Karottenstreifen, dazu Joghurd dressing und Hausdressing 	Blattsalat: Paprikawürfel: Hausdressing, Salatbar klein: 4 13 20 Karottenstreifen Salatbar: Joghurd dressing, Salatbar klein: 17
	Bio Tomaten-Rahm-Suppe mit Gemüse-Ravioli-Einlage (Karotten, Sellerie, Zwiebeln)  	Bio Tomaten-Rahm-Suppe: 4 17 19 11a Bio Ravioli - Suppeneinlage: 19 11a
	Hähnchenbrust auf Kartoffelgratin, dazu Rotkohl	Hähnchenbrust: Rotkohl: 5 2 5 2 Kartoffelgratin: 1 17 10
	Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern  	Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachter Gemüse-Sahnesauc, verfeinert mit Kräutern: 17
DO 02.10.	Backfisch (Seelachsfilet, paniert)	Backfisch*: 14 10 11a Karottenscheiben-Gemüse: 11a Ketchup: Kartoffelkroketten*: 17 Krautsalat Coleslaw: 13 17 2 20 2
	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem, Pilzen und Paprikastreifen 	Eintopf "Gyros Art" mit Schweinefleisch: 1 16 17 10 11a

 vegetarisch
  Bio
  DGE
  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird
  enthält Schweinefleisch

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.

Menü	Zutaten
<p>Glutenkost: Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsouße, dazu Fingermöhren, Erbsen & Reis</p> 	<p>Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, mit Fingermöhrrchen und Erbsen, dazu Langkornreis: 13 17 19</p>
<p>DO 02.10.</p>	
<p>FR 03.10. Tag der Deutschen Einheit</p>	<p>Keine Menüauswahl</p>

 vegetarisch
  Bio
  DGE
  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird
  enthält Schweinefleisch

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=Erdrüsse; 16=Soja; 17=Milch; 18a = Mandeln; 18b = Haselnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesam Samen; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.