

	Menü	Zutaten
MO 06.10.	Keine Menüauswahl	
DI 07.10.	Kartoffeltasche 	Kartoffeltasche*: 17 5 Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 Vollkornreis Duvec Art: 17 11a
	Rindercevacpici	Hausgemachte Rindercevacpici: 13 20 11a Ketchup: Krautsalat: 20 Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Glutenkost: Pikantes Rindergulasch mit Erbsen und Fingermöhren, dazu Kartoffelschmarrn 	Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn: 19
MI 08.10.	Verschiedene Blattsalate Mit Paprikawürfeln und Karottenstreifen, dazu Joghurtdressing und Hausdressing 	Blattsalat: Paprikawürfel: Hausdressing, Salatbar klein: 4 13 20 Karottenstreifen Salatbar: Joghurtdressing, Salatbar klein: 17
	Gemüsecremesuppe (Erbsen, Möhren, Brokkoli, Kartoffeln), dazu Geflügelbockwurstscheiben	Geflügelbockwurst-Scheiben: 3 5 2 5 10 7 Gemüsecremesuppe: 17 19 11a
	Bolognesesauce vom Rind mit Gabelspaghetti	Rinder-Bolognese: 11a Gabelspaghetti: 11a
	Glutenkost: Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Karotten, dazu Salzkartoffeln 	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Kartoffeln: 17 19
	Bio-/Fairtrade®-Banane -   	Bio-/Fairtrade®-Banane:
DO 09.10.	Putengulasch	Putengulasch: 11a Kartoffeln: Rotkohl: 5 2 5 2
	One-Pot-Lasagne mit Penne Nudeln, Rinderhackfleisch & Béchamel- Käse-Sauce, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	One-Pot-Lasagne mit Rinderhackfleisch: 1 17 11a Blattsalat mit Joghurtdressing: 17
	Glutenkost: Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Brokkoli und Blumenkohl in Rahm  	Glutenkost-Kartoffel-Gemüse: 17 19
FR 10.10.	Reibekuchen mit Apfelmus 	Reibekuchen: 13 11a Apfelmus: 5 2 5 2

Menü	Zutaten
Thunfisch-Nudelauf mit jungem Gouda überbacken, dazu Gurkensalat natur 	Nudelauf mit Thunfisch: 1 14 17 19 11a Gurkensalat: 20
Glutenkost: Rührei mit Spinat und Kartoffeln  	Glutenkost Rührei Spinat Kartoffel: 13 17

FR
10.10.

 vegetarisch  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  Bio  Fairtrade  DGE

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.