

	Menü	Zutaten
MO 13.10.	Marinierte Kartoffeln in Kräutermarinade mit Erbsen-Möhren in Rahm 	Kartoffeln mit Kräutermarinade: Erbsen-Möhren-Gemüse: 17 11a
	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem, Pilzen und Paprikastreifen 	Gyrossuppe vom Schwein: 1 16 17 10 11a
	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
DI 14.10.	Bami Goreng Nudelpfanne mit Hühnerfleisch und Karottenstreifen, dazu Farmersalat	Nudelpfanne "Bami Goreng" mit Hühnchen: 13 16 11a Farmersalat: 13 17 19 20
	Rinderfrikadelle	Hausgemachte Rinderfrikadelle: 13 11a Fingermöhren natur: Sauce vom Rind: 11a Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17
	Glutenkost: Reis-Gemüse Eintopf mit Rindfleisch 	Glutenkost Reis Gemüse Eintopf mit Rindfleisch:
	Bio-/Fairtrade®-Banane -  	Bio-/Fairtrade®-Banane:
MI 15.10.	Geflügeldinos mit Pommes, dazu Erbsen natur und Ketchup	Geflügeldinos: 6 11a Ketchup: Erbsen natur: Pommes Frites*:
	Verschiedene Blattsalate Mit Paprikawürfeln und Karottenstreifen, dazu Joghurtdressing und Hausdressing 	Blattsalat: Paprikawürfel: Hausdressing, Salatbar klein: 4 13 20 Karottenstreifen Salatbar: Joghurtdressing, Salatbar klein: 17
	Bio Nudelaufbau mit Brokkoli, überbacken mit jungem Gouda  	Bio Nudelaufbau mit Brokkoli: 4 17 2 11a
	Glutenkost: Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu Rahmgemüse  	Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung und Rahmgemüse: 17
DO 16.10.	Pfannkuchen mit Vanillesauce 	Pfannkuchen natur*: 13 17 10 11a warme Vanillesauce: 1 17
	One-Pot-Kürbis-Pasta Spaghetti in Rahmsauce mit Kürbiswürfeln, verfeinert mit Käse  	Veg. One-Pot-Spaghetti Kürbis-Carbonara: 17 19 11a

Menü	Zutaten
Glutenkost: Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten & Erbsen, dazu Salzkartoffeln 	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln: 13 17
Hot Dog mit dänischer Remoulade, Geflügelbockwurst, Krautsalat "Coleslaw" und Wedges	Hot-Dog-Brötchen: 11a Geflügelbockwurst: 3 5 2 5 10 7 Kartoffelwedges*: 10 Dänische Remoulade: 4 13 17 20 9 Krautsalat Coleslaw: 13 17 2 20 2
Bio Kartoffeln mit Kräuter-Rahm-Sauce und Brechbohnen natur 	Bio-Kartoffeln-Hauptkomponente: Bio Brechbohnen natur: 17 Bio Kräuter-Rahm-Sauce: 4 17 2 11a
Glutenkost: Rührei mit Spinat und Kartoffeln 	Glutenkost Rührei Spinat Kartoffel: 13 17

 vegetarisch  enthält Schweinefleisch  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  Bio  Fairtrade  Saison

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.