## **MENÜPLAN**



	Menü	Zutaten
MO 27.10.	Vegetarisches Schnitzel (auf Sojabasis, paniert) mit Kartoffelpüree, dazu Apfelmus	Veg. Schnitzel: 4 16 11a Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 Apfelmus: 5 2 5 2
	Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung auf Tomatenreis, dazu Gurkensalat natur	Kartoffeltasche*: 17 5 Reis mit Tomaten: 17 19 11a Gurkensalat: 20
	Naturjoghurt 3,5%	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Glutenkost: Hähnchenbrustfilet natur in würziger Soße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	Hähnchenbrust mit Rotkohl und Püree: 17 19
DI 28.10.	Tomaten Pasta Spaghetti mit Tomaten-Basilikum-Sauce, dazu Gouda Topping	Spaghetti: 11a Tomaten-Basilikum Sauce: 11a Geriebener Gouda: 1 17
	Chili sin Carne mit Happea Meat (auf Erbsenbasis), Paprika, Tomaten & Kidneybohnen, dazu Reis	Vegetarisches Chili sin Carne mit Happea: 5 11a Reis:
	Glutenkost: Pikantes Rindergulasch mit Erbsen und Fingermöhren, dazu Kartoffelschmarrn	Rindergulasch Erbsen und Figermöhrchen, Kartoffelschmarrn: 19
	Bio-/Fairtrade®-Banane - BO	Bio-/Fairtrade®-Banane:
MI 29.10.	Mac & Cheese-Auflauf Nudelauflauf mit Penne und Cheddarkäse, dazu Rotkrautsalat	Nudelauflauf "Mac'n'Cheese": 1 17 19 20 10 11a Rotkohlsalat: 20 5
	Hähnchenoberkeule (ausgelöst) in dunkler Sauce, dazu Brokkoli natur und Kartoffelpüree	Hähnchenoberkeule: Geflügelsauce: 11a Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 Brokkoli natur:
	Glutenkost: Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Karotten, dazu Salzkartoffeln	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Kartoffeln: 17 19
DO 30.10.	Fischstäbchen (paniert) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Fischstäbchen: 14 11 11 Rahmspinat: 4 17 Kartoffeln:
	Bio Curry-Linseneintopf mit roten Linsen, Karotten- & Kartoffelwürfeln	Bio Roter Linseneintopf mit Curry: 17
	Naturjoghurt 3,5%	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17







vegetarisch DGE Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird Bo Bio 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. Zusätzsich 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; 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.

## **MENÜPLAN**



	Menü	Zutaten
DO 30.10.	Glutenkost: Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Brokkoli und Blumenkohl in Rahm  [3]	Glutenkost-Kartoffel-Gemüse: 17 19
	Kartoffelauflauf mit Rahmsauce, überbacken mit jungem Gouda, dazu Pariser Karotten	Kartoffelauflauf: 1 17 10 Pariser Karotten Gemüse: 11a
FR 31.10.	Currywurstgulasch	Currywurstgulasch mit Geflügelbockwurst: 3 5 2 20 5 10 7 Gabelspaghetti: 11a Blattsalat mit Joghurtdressing: 17
	Glutenkost: Rührei mit Spinat und Kartoffeln	Glutenkost Rührei Spinat Kartoffel: 13 17







vegetarisch DGE Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird Bio Bio 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. Zusätzsich 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; 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.