## **MENÜPLAN**



	Menü	Zutaten
MO 03.11.	Milchreis mit roter Grütze	Milchreis: 1 17 warme Rote Grütze: 1 2
	Hähnchengulasch "Ungarische Art" mit Paprikastreifen, dazu Salzkartoffeln	Hähnchengulasch "Ungarische Art": 11a Kartoffeln:
	Naturjoghurt 3,5%	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern	Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachterGemüse- Sahnesauc,verfeinert mit Kräutern: 17
DI 04.11.	Kartoffelsuppe mit Brötchen	Kartoffelsuppe: 19 5 Brötchen*: 11a
	Paniertes Putenschnitzel	Putenschnitzel*: 11a Gurkensalat in Rahm: 13 17 2 20 2 Erbsen natur: Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17
	Glutenkost: Reis-Gemüseeintopf mit Rindfleisch	Glutenkost Reis Gemüseeintopf mit Rindfeisch:
MI 05.11.	Backfisch (Seelachsfilet, paniert) dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln	Backfisch*: 14 10 11a Rahmspinat: 4 17 Kartoffeln:
	Geflügelbratwurst	Geflügelbratwurst: Blattsalat mit Cocktaildressing: 4 13 20 Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17
	Glutenkost: Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu Rahmgemüse	Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung und Rahmgemüse: 17
	Bio-/Fairtrade®-Banane -	Bio-/Fairtrade®-Banane:
DO 06.11.	Spinatknödel in Kräuter-Rahm-Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Spinatknödel*: 13 17 2 11a Kräuter-Rahm-Sauce: 1 17 10 11a Rotkohl: 5 2 5 2 Kartoffeln:
	"Königsberger Klopse" <sup></sup>	Königsberger Klopse (Schwein): 13 11a Kapern-Rahm-Sauce: 17 19 11a Kartoffeln: Blattsalat mit Cocktaildressing: 4 13 20 Vollkornreis:
	Naturjoghurt 3,5%	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17



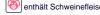












Die Angaben über kcal/kJ sind Durchschnittswerte, die sich auf 100 g des Menüs sind mit jodiertem Speisesalz hergestellt. Alle Komponenten der BIO-Linie werden aus Zutaten mit BIO-Qualität gemäß EG-Öko-Verordnung gekocht. Unsere Saucen werden mit Weizenmehl und Kartoffelstärke gebunden. Alle Menüs sind 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. Zusätzstich behalten wir uns markt- und lieferbedingte Änderungen der Menüzusammensetzung vor. ZIA= Zusatzstoffe, Informationen und Allergene. Mit folg. zugelassenen Zusatzstoffen und Informationen: 1=2-Sauerungsmittel; 3=Sauervierdikungsmittel; 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
	Glutenkost: Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten & Erbsen, dazu Salzkartoffeln	Hühnerfrikasse mit Spargel, Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln: 13 17
) .11.		
	Thunfisch Pasta	Thunfisch-Tomaten-Sauce: 14 19 11a Vollkorn Spirelli: 11a Möhrensalat: 2 2
R 7.11.	Bio Kartoffelgratin mit Brokkoli natur und Kräuter-Rahm-Sauce	Bio Kartoffelgratin: 4 17 2 11a Bio Brokkoli: Bio Kräuter-Rahm-Sauce: 4 17 2 11a
	Glutenkost: Rührei mit Spinat und Kartoffeln	Glutenkost Rührei Spinat Kartoffel: 13 17
n.	Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird Saison DGE	

Die Angaben über kcalk/J sind Durchschnittswerte, die sich auf 100 g des 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.