

	Menü	Zutaten
MO 10.11.	Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Vanillesauce 	Kaiserschmarrn ohne Rosinen: 13 17 2 11a warme Vanillesauce: 1 17
	Kaltmenü: Reibekuchen mit feinem Apfelmus 	kalte Reibekuchen: 13 11a Apfelmus: 5 2 5 2
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Glutenkost: Vegetarische Spinat-Käse-Bällchen aus Erbsen- & Sonnenblumenprotein, dazu Kohlrabigemüse und Erbsen-Kartoffelstampf  	Spinat Mozzarella Bällchen mit Kohlrabi und Erbsen-Kartoffelstampf: 13 17
DI 11.11.	Verschiedene Blattsalate Mit Kichererbsen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und Hausdressing 	Kichererbsen: Hausdressing, Salatbar klein: 4 13 20 Cocktaildressing, Salatbar klein: 4 13 20 Mais: 2 Blattsalat:
	Asia Reis  	Reispfanne mit Ei: 13 17 11a Gurkensalat in Rahm: 13 17 2 20 2
	Geflügelbolognesesauce mit Gabelspaghetti	Geflügel-Bolognese: 11a Gabelspaghetti: 11a
	Glutenkost: Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, dazu Reis 	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesauce, dazu Reis: 17 20
MI 12.11.	Vegetarische Hackbällchen (Sojabasis)  	vegetarische Sojahackbällchen*: 4 16 Blattsalat mit Cocktaildressing: 4 13 20 Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17
	Kartoffelcremesuppe dazu Geflügelbockwurstscheiben	Kartoffel-Rahm-Suppe: 17 19 5 Geflügelbockwurst-Scheiben: 3 5 2 5 10 7
	Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern  	Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachter Gemüse-Sahnesauc, verfeinert mit Kräutern: 17
	Bio-/Fairtrade®-Banane -   	Bio-/Fairtrade®-Banane:
DO 13.11.	Verschiedene Blattsalate Mit Tomaten und Gurkenscheiben, dazu Balsamicodressing und Joghurtdressing 	Gurkenscheiben: Tomatenscheiben: Balsamicodressing, Salatbar klein: 4 13 20 22 1 5 Joghurtdressing, Salatbar klein: 17 Blattsalat:
	Bio Spaghetti Napoli Spaghetti mit Tomatensauce  	Bio Spaghetti: 11a Bio Tomatensauce: 19 11a

Menü	Zutaten
Schweinegulasch "Szegediner Art" 	Schweinegulasch "Szegediner Art": 11a Kartoffelrösti*: 10
Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
Glutenkost: Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsouße, dazu Fingermöhren, Erbsen & Reis 	Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, mit Fingermöhrchen und Erbsen, dazu Langkornreis: 13 17 19
Putengeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelpüree	Putengeschnetzeltes: 11a Rotkohl: 5 2 5 2 Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17
Marinierte Kartoffeln in Paprika-Marinade mit Erbsen-Möhren in Rahm, dazu ein Kräuter-Quark-Dip 	Kartoffeln mit Paprikamarinade: Kräuterquark: 17 Erbsen-Möhren-Gemüse: 17 11a
Glutenkost: Rote-Linsen-Suppe mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln, buntem Gemüse & Kokosnussmilch 	Rote Linsensuppe mit Kokosmilch:

DO
13.11.

FR
14.11.

 vegetarisch
  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird
  DGE
  Saison
  Bio
  Fairtrade
  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.