

Menü		Zutaten
MO 01.12.	Keine Menüauswahl	
	Geflügelbratwurst	Geflügelbratwurst: Kartoffeln: Penne: 11a Gurkensalat in Rahm: 13 17 2 20 2
DI 02.12.	Chili con Carne (Rind) mit Paprika, Tomatenmark, Kidneybohnen, dazu Penne	Chili con carne vom Rind: 5 11a Penne: 11a
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Glutenkost: Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, dazu Reis 	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesauce, dazu Reis: 17 20
MI 03.12.	Geflügelbolognesesauce mit Makkaroni, dazu Karottensalat natur	Geflügel-Bolognese: 11a Makkaroni: 11a Möhrensalat: 2 2
	Nasi Goreng Reispanne mit Hühnerfleisch und Karottenstreifen	Reispanne "Nasi Goreng" mit Hähnchen: 13 16 11a
	Glutenkost: Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Brokkoli und Blumenkohl in Rahm  	Glutenkost-Kartoffel-Gemüse: 17 19
	Bio-/Fairtrade®-Banane -	Bio-/Fairtrade®-Banane:
DO 04.12.	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:
	Nudelauflauf 	Nudelauflauf mit Brokkoli und Hähnchen: 1 17 10 11a Mais natur:
	Putengeschnetzeltes "Jäger Art" mit Reis	Putengeschnetzeltes "Jäger Art": 11a Reis:
	Glutenkost: Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsoße, dazu Fingermöhren, Erbsen & Reis 	Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, mit Fingermöhren und Erbsen, dazu Langkornreis: 13 17 19
FR 05.12.	Thunfisch-Vollkornnudelauflauf 	Vollkornnudelauflauf mit Thunfisch: 1 14 17 19 11a Erbsen natur:

 Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  vegetarisch  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. 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=Erhdnüsse; 16=Soja; 17=Milch; 18a = Mandeln; 18b = Haselnüsse; 19=Sellerie; 20=Sesamsamen; 21=Sesamsamen; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.

Menü	Zutaten
Geflügeldinos	<p>Geflügeldinos: 6 11a Ketchup: Kartoffelrösti*: 10 Blattsalat mit Hausdressing: 4 13 20 Kartoffelwedges*: 10</p>
FR 05.12. Glutenkost: Rote-Linsen-Suppe mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln, buntem Gemüse & Kokosnussmilch 	Rote Linsensuppe mit Kokosmilch:

 Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  vegetarisch  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 = Hafner; 11d = Dinkel; 12=Krebstiere; 13= Ei; 14=Fisch; 15=Erdnusse; 16=Soja; 17=Milch; 18a = Mandeln; 18b = Haselnüsse; 19=Sellerei; 20=Senf; 21=Sesamsamen; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.