

	Menü	Zutaten
MO 15.12.	Happea Meat Currywurstgulasch 	Veg. Currywurstgulasch aus Happea: 20 Vollkorn Spirelli: 11a Gurkensalat in Rahm: 13 17 2 20 2
	Bio Linseneintopf mit Sellerie, Karotten und Kartoffeln  	Bio Linsen-Gemüse-Eintopf: 19
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
DI 16.12.	Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern  	Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachter Gemüse-Sahnesauc, verfeinert mit Kräutern: 17
	Kartoffelaufauflauf überbacken mit jungem Gouda, dazu Rotkrautsalat  	Kartoffelaufauflauf: 1 17 10 Rotkrautsalat: 20 5
	Bio Pfannkuchen mit feinem Apfelmus  	Bio Pfannkuchen*: 13 17 2 2 11a 11b 11c 11d Bio Apfelmus: 5
MI 17.12.	Glutenkost: Reis-Gemüseeintopf mit Rindfleisch 	Glutenkost Reis Gemüseeintopf mit Rindfleisch:
	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 Penne Napoli Penne mit Tomatensauce, dazu Gouda-Topping  	Bio Penne: 11a Bio Tomatensauce: 19 11a Bio Gouda-Topping: 17
DO 18.12.	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem, Pilzen und Paprikastreifen 	Gyrossuppe vom Schwein: 1 16 17 10 11a
	Glutenkost: Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu Rahmgemüse  	Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung und Rahmgemüse: 17
	Bio-/Fairtrade®-Banane -  	Bio-/Fairtrade®-Banane:
	Verschiedene Blattsalate Mit Radieschenstreifen und Gurkenscheiben, dazu Joghurtdressing und Hausdressing 	Joghurtdressing, Salatbar klein: 17 Radieschenstreifen: Gurkenscheiben: Hausdressing, Salatbar klein: 4 13 20 Blattsalat:
	Marinierte Kartoffeln in Paprika-Marinade mit Zucchini-Tomatengemüse, dazu ein Kräuter-Quark-Dip  	Kartoffeln mit Paprikamarinade: Kräuterquark: 17 Zucchini tomatisiert: 11a

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

Die Angaben über kcal/kJ sind Durchschnittswerte, die sich auf 100 g des Menüs beziehen. Alle Menüs sind mitiodiertem 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.

Menü	Zutaten
Fruchtiges Hähnchencurry mit Ananas & Pfirsichstücken, verfeinert mit Sahne, dazu Reis	Hähnchencurry "Indische Art": 5 17 2 20 11a Reis:
Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
DO 18.12.	
Glutenkost: Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten & Erbsen, dazu Salzkartoffeln 	Hühnerfrikasse mit Spargel, Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln: 13 17
Nudelaufau mit Käse und Blumenkohl, überbacken mit Semmelbröseln 	Nudelaufau mit Blumenk., Semmelbröseln: 1 17 10 11a
FR 19.12.	
Panierte Hähnchen nuggets mit Ketchup, dazu Kartoffelwedges und Gurkensalat in Rahm	Hähnchen nuggets*: 10 6 11a Ketchup: Kartoffelwedges*: 10 Gurkensalat in Rahm: 13 17 2 20 2
Glutenkost: Rührei mit Spinat und Kartoffeln  	Glutenkost Rührei Spinat Kartoffel: 13 17

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