



	Menü	Zutaten
MO 30.06.	Rinderfrikadelle 	Hausgemachte Frikadelle vom Rind: 13 11a Kartoffeln: Gurkensalat in Rahm: 13 17 2 20 2 Currysauce: 5 2 19 20 5 2 11a Reis:
	Hähnchengyros	Hähnchengyros: Erbsen in Rahm: 17 11a Tomaten-Joghurtsauce: 17 19 11a Reis:
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern 	Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachter Gemüse-Sahnesauce, verfeinert mit Kräutern: 17
DI 01.07.	Pasta "Carbonara Art" Putenbrustwürfel in cremiger Sauce, dazu Käsetortellini (enthält Hartkäse) und Möhrensalat natur	Käse-Geflügelschinken-Sauce: 1 17 10 11a Möhrensalat: 2 2 Tortellini mit Käsefüllung: 13 17 2 11a
	Bio Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 	Bio Eieromelette*: 4 13 17 Bio Rahmspinat: 4 17 11a Bio Kartoffelpüree: 17
	Glutenkost: Reis-Gemüse Eintopf mit Rindfleisch 	Glutenkost Reis Gemüse Eintopf mit Rindfleisch:
	Bio-/Fairtrade®-Banane - 	Bio-/Fairtrade®-Banane:
MI 02.07.	Vegetarisches Schnitzel (auf Sojabasis, paniert) mit Kartoffelpüree, dazu Apfelmus 	Schnitzel vegetarisch: 4 16 11a Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 Apfelmus: 5 2 5 2
	Verschiedene Blattsalate Mit Paprikawürfeln und Karottenstreifen, dazu Joghurtdressing und Hausdressing 	Blattsalat: Paprikawürfel: Hausdressing: 4 13 20 Karottenstreifen Salatbar: Joghurtdressing: 17
	Putenhackbraten	Puten-Hackbraten: 13 2 11a Kartoffelkroketten*: 17 Paprikagemüse: 17 11a
	Glutenkost: Bunte Gemüseplatte dazu Salzkartoffeln 	Glutenkost Bunte Gemüseplatte:
DO 03.07.	Hähnchen Cordon Bleu	Geflügel Cordon Bleu: 3 17 11a Tomatensalat: Spätzle: 13 11a Erbsen in Rahm: 17 11a Ketchup: Vollkornreis:
	Schwäbisches Linsenragout mit feinem Wurzelgemüse, dazu Spätzle 	Schwäbisches Linsengericht: 17 19 5 Spätzle: 13 11a

	Menü	Zutaten
DO 03.07.	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Glutenkost: Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten & Erbsen, dazu Salzkartoffeln 	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln: 13 17
FR 04.07.	Verschiedene Blattsalate Mit Tomaten und Gurkenscheiben, dazu Balsamicodressing und Joghurtdressing 	Gurkenscheiben: Tomatenscheiben: Balsamicodressing: 4 13 20 22 1 5 Joghurtdressing: 17 Blattsalat:
	Bio Penne Napoli Vollkorn-Penne mit Tomatensauce, dazu Gouda- Topping  	Bio-Nudeln-Penne-Vollkorn: 11a 11b 11c 11d Bio Tomaten-Sauce: 19 11a Bio Gouda als Topping: 17
	Kartoffelsuppe mit Porree und Sahne, dazu Kasselerwürfel	Kartoffel-Porree Suppe: 1 17 19 10 Kasseler-Würfel vom Schwein: 3 5
	Glutenkost: Rührei mit Spinat und Kartoffeln  	Glutenkost Rührei Spinat Kartoffel: 13 17

 Aktionsgericht  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=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.