

	Menü	Zutaten
MO 07.07.	Verschiedene Blattsalate Mit Mais und Gurkenscheiben, dazu Balsamicodressing und Joghurtdressing 	Gurkenscheiben: Balsamicodressing: 4 13 20 22 1 5 Mais: 2 Joghurtdressing: 17 Blattsalat:
	Geflügelfrikadelle 	Frikadelle, Geflügel: 13 11a Reis: Pariser Möhren: 11a Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 Pariser Möhren: 11a
	Fruchtiges Hähnchencurry mit Ananas & Pfirsichstücken, verfeinert mit Sahne, dazu Reis	Hähnchencurry indische Art: 17 2 20 11a Reis:
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
DI 08.07.	Glutenkost: Vegetarische Spinat-Käse-Bällchen aus Erbsen- & Sonnenblumenprotein, dazu Kohlrabigemüse und Erbsen-Kartoffelstampf  	Spinat Mozzarella Bällchen mit Kohlrabi und Erbsen-Kartoffelstampf: 13 17
	Happea Meat Gyros 	vegetarisches Gyros aus Happea: Makkaroni: 11a Tzatziki: 17 Kartoffelwedges*: 10 Gurkensalat: 20 Kappessalat: 13 17 2 20 2
	"Königsberger Klopse" 	Fleischklops vom Schwein: 13 11a Rote Beetegemüse: 9 11a Kapernsauce mit Rahm: 17 19 11a Makkaroni: 11a
	Glutenkost: Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, dazu Reis 	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesauce, dazu Reis: 17 20
MI 09.07.	Bio-/Fairtrade®-Banane -   	Bio-/Fairtrade®-Banane:
	Kartoffelrösti mit Zucchini Tomatengemüse, dazu Kräuterquark 	Kartoffelrösti*: 10 Kräuterquark: 17 Zucchini tomatisiert: 11a
	Verschiedene Blattsalate Mit Paprikawürfeln und Karottenstreifen, dazu Joghurtdressing und Hausdressing 	Blattsalat: Paprikawürfel: Hausdressing: 4 13 20 Karottenstreifen Salatbar: Joghurtdressing: 17
	Bio Pfannkuchen mit feinem Apfelmus  	Bio Pfannkuchen*: 13 17 2 2 11a 11b 11c 11d Bio Apfelmus: 5
DO 10.07.	Glutenkost: Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Brokkoli und Blumenkohl in Rahm  	Glutenkost-Kartoffel-Gemüse: 17 19
	Eieromelette mit Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree 	Eieromelette*: 4 13 17 2 2 Rahmspinat: 4 17 Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17

DO
10.07.

FR
11.07.

Menü	Zutaten
Rindergulasch "Ungarische Art" mit Salzkartoffeln	Rindergulasch "Ungarische Art": 11a <u>Kartoffeln:</u>
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
Bio Gemüsebolognese mit Spaghetti und Gouda-Topping 	Bio Gemüse-Bolognese: 11a Bio Gouda als Topping: 17 Bio Spaghetti: 11a
Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem, Pilzen und Paprikastreifen 	Eintopf "Gyros Art" mit Schweinefleisch: 1 16 17 10 11a
Glutenkost: Rote-Linsen-Suppe mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln, buntem Gemüse & Kokosnussmilch 	Rote Linsensuppe mit Kokosmilch:

 vegetarisch  DGE  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  enthält Schweinefleisch  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.