

	Menü	Zutaten
MO 10.02.	Gegarte Putenbrust in dunkler Sauce, dazu Kartoffelpüree und Blumenkohl natur 	gegarte Putenbrust: Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 braune Geflügelsauce: 11a Blumenkohl, natur:
	Marinierte Kartoffeln 	Kartoffeln mit Paprikamarinade: Bohnsensalat: 2 2 Kräuterquark: 17 Krautsalat Hawaii: 13 17 2 20 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 11.02.	Pfannkuchen mit Vanillesauce  	Pfannkuchen natur*: 13 17 10 11a warme Vanillesauce: 1 17
	Bio Kartoffelaufauf mit Spinat, überbacken mit jungem Gouda  	Bio Spinat-Kartoffelaufauf: 4 17 2 11a
	Glutenkost: Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, dazu Reis 	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesauce, dazu Reis: 17 20
	Bio-/Fairtrade®-Banane -  	Bio-/Fairtrade®-Banane:
MI 12.02.	Nudel-Käse-Bratling in Tomaten-Rahm-Sauce, dazu Mais natur 	Nudel-Käse-Bratling: 1 17 20 11a Tomatensauce mit Rahm: 17 19 11a Gemüsemais:
	Bio Spaghetti Napoli Spaghetti mit Tomatensauce, dazu Gouda-Topping   	Bio Spaghetti: 11a Bio Tomaten-Sauce: 19 11a Bio Gouda als Topping: 17
	Verschiedene Blattsalate Mit Paprikawürfeln und Karottenstreifen, dazu Joghurdressing und Hausdressing 	Blattsalat: Paprikawürfel: Hausdressing: 4 13 20 Karottenstreifen Salatbar: Joghurdressing: 17
DO 13.02.	Backfisch (Seelachsfilet, paniert)	Backfisch: 14 10 11a Ketchup: Kartoffeln: Karottenscheiben gebunden: 11a
	Rindercevpapcici	Rindercevpapcici: 13 20 11a Vollkornreis: Blattsalat mit Joghurdressing: 17
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17

 DGE  vegetarisch  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  verbesserte Rezeptur  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.

Menü	Zutaten
<p>Glutenkost: Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsoße, dazu Fingermöhren, Erbsen & Reis</p>  <p>DO 13.02.</p>	<p>Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, mit Fingermöhrrchen und Erbsen, dazu Langkornreis: 13 17 19</p>
<p>Nasi Goreng Reispfanne mit Hühnerfleisch und Karottenstreifen, dazu Gurkensalat in Rahm</p>	<p>Pfanne-Reis-Nasi-Goreng: 13 16 11a Gurkensalat in Rahm: 13 17 2 20 2</p>
<p>Panierte Hähnchen Nuggets</p>	<p>Hähnchennuggets*: 10 6 11a Ketchup: Gurkensalat in Rahm: 13 17 2 20 2 Gabelspaghetti: 11a Blattsalat mit Joghurtdressing: 17</p>
<p>Glutenkost: Rote-Linsen-Suppe mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln, buntem Gemüse & Kokosnussmilch</p>  <p>FR 14.02.</p>	<p>Rote Linsensuppe mit Kokosmilch:</p>