

	Menü	Zutaten
MO 17.02.	<b>Kichererbsentaler</b> in mediterraner Tomatensauce, dazu Gemüsereis (Mais, Karotten, Erbsen) 	<b>Kichererbsentaler:</b> 11 13 20 11a 11c <b>Tomatensauce Mediterrane Art:</b> 17 19 11a <b>Gemüsereis:</b> 19
	<b>Geflügelbratwurst</b>	<b>Geflügelbratwurst:</b> <b>braune Geflügelsauce:</b> 11a <b>Kartoffeln:</b> <b>Möhrensalat:</b> 2 2
	<b>Naturjoghurt 3,5%</b> -	<b>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</b> 17
DI 18.02.	<b>Glutenkost: Hähnchenbrustfilet natur</b> in würziger Soße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree 	<b>Hähnchenbrust mit Rotkohl und Püree:</b> 17 19
	<b>Pizzasuppe</b> mit Gemüse (Paprika, Champignons) 	<b>vegetarische Pizza-Suppe:</b> 1 17 19 10 11a
	<b>Putengulasch</b> 	<b>Putengulasch:</b> 11a <b>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</b> 17 <b>Rotkohlsalat:</b> 20 5
	<b>Verschiedene Blattsalate</b> Mit Kichererbsen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und Hausdressing 	<b>Kichererbsen:</b> <b>Hausdressing:</b> 4 13 20 <b>Cocktaildressing:</b> 4 13 20 <b>Mais:</b> <b>Blattsalat:</b>
	<b>Glutenkost: Pikantes Rindergulasch</b> mit Erbsen und Fingermöhren, dazu Kartoffelschmarrn 	<b>Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren,</b> <b>Kartoffelschmarrn:</b> 19
<b>Bio-/Fairtrade®-Banane</b> -  	<b>Bio-/Fairtrade®-Banane:</b>	
MI 19.02.	<b>Milchreis</b> mit Kirschsauce 	<b>Milchreis:</b> 1 17 <b>Kirsch Sauce:</b> 1
	<b>Mac &amp; Cheese-Auflauf</b> Nudelaufwurf mit Penne und Cheddarkäse 	<b>Nudelaufwurf "Mac n Cheese":</b> 1 17 19 20 10 11a
DO 20.02.	<b>Chili sin Carne</b> mit Happea Meat (auf Erbsenbasis), Paprika, Tomaten & Kidneybohnen, dazu Vollkornreis und Gurkensalat natur	<b>Chili-sin-Carne aus Happea mit Beilage:</b> 5 11a <b>Gurkensalat:</b> 20 <b>Vollkornreis:</b>
	<b>Hähnchengyros</b> mit Wedges und Zaziki-Dip, dazu Krautsalat "Kappes"	<b>Hähnchengyros:</b> <b>Tzatziki:</b> 17 <b>Kartoffelwedges*:</b> 10 <b>Kappessalat:</b> 13 17 2 20 2
	<b>Naturjoghurt 3,5%</b> -	<b>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</b> 17

 vegetarisch  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  DGE  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=Sesamsamen; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.

Menü	Zutaten
<p><b>Glutenkost: Bunte Gemüseplatte</b> dazu Salzkartoffeln</p> 	<p><u>Glutenkost Bunte Gemüseplatte:</u></p>
<p>DO 20.02.</p>	
<p><b>Putengeschnetzeltes</b></p>	<p><u>Geschnetzeltes von der Pute:</u> 11a <u>Spätzle:</u> 13 11a <u>Gemüsemais:</u></p>
<p><b>Lachs-Brokkoli-Vollkornnudelaufauf</b> mit jungem Gouda überbacken, dazu Blattsalat mit Joghurdressing</p> 	<p><u>Vollk.-Nudelaufauf m. Brokkoli u. Lachs:</u> 1 14 17 10 11a <u>Blattsalat mit Joghurdressing:</u> 17</p>
<p>FR 21.02.</p>	
<p><b>Glutenkost: Hähnchenbrust "Delicia"</b> in Tomaten-Rahmsauce, dazu Gemüse-Champignon-Reis.</p> 	<p><u>Hähnchenbrustfilet in einer Tomaten-Rahmsöße mit Gemüse-Champignon-Reis:</u> 17 19</p>

 vegetarisch 
  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird 
  DGE 
  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=Sesamsamen; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.