















	Menü	Zutaten
MO 17.02.	Kichererbsentaler in mediterraner Tomatensauce, dazu Gemüsereis (Mais, Karotten, Erbsen) 	Kichererbsentaler: 11 13 20 11a 11c Tomatensauce Mediterrane Art: 17 19 11a Gemüsereis: 19
	Geflügelbratwurst	Geflügelbratwurst: braune Geflügelsauce: 11a Kartoffeln: Möhrensalat: 2 2
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
DI 18.02.	Glutenkost: Hähnchenbrustfilet natur in würziger Soße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree 	Hähnchenbrust mit Rotkohl und Püree: 17 19
	Pizzasuppe mit Gemüse (Paprika, Champignons) 	vegetarische Pizza-Suppe: 1 17 19 10 11a
	Putengulasch 	Putengulasch: 11a Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 Rotkohlsalat: 20 5
	Verschiedene Blattsalate Mit Kichererbsen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und Hausdressing 	Kichererbsen: Hausdressing: 4 13 20 Cocktaildressing: 4 13 20 Mais: Blattsalat:
	Glutenkost: Pikantes Rindergulasch mit Erbsen und Fingermöhren, dazu Kartoffelschmarrn 	Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn: 19
Bio-/Fairtrade®-Banane -  	Bio-/Fairtrade®-Banane:	
MI 19.02.	Milchreis mit Kirschsauce 	Milchreis: 1 17 Kirsch Sauce: 1
	Mac & Cheese-Auflauf Nudelaufwurf mit Penne und Cheddarkäse 	Nudelaufwurf "Mac n Cheese": 1 17 19 20 10 11a
DO 20.02.	Chili sin Carne mit Happea Meat (auf Erbsenbasis), Paprika, Tomaten & Kidneybohnen, dazu Vollkornreis und Gurkensalat natur	Chili-sin-Carne aus Happea mit Beilage: 5 11a Gurkensalat: 20 Vollkornreis:
	Hähnchengyros mit Wedges und Zaziki-Dip, dazu Krautsalat "Kappes"	Hähnchengyros: Tzatziki: 17 Kartoffelwedges*: 10 Kappessalat: 13 17 2 20 2
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 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>Glutenkost: Bunte Gemüseplatte dazu Salzkartoffeln</p> <p> </p> <p>DO 20.02.</p>	<p><u>Glutenkost Bunte Gemüseplatte:</u></p>
<p>Putengeschnetzeltes</p>	<p><u>Geschnetzeltes von der Pute:</u> 11a <u>Spätzle:</u> 13 11a <u>Gemüsemais:</u></p>
<p>Lachs-Brokkoli-Vollkornnudelauf mit jungem Gouda überbacken, dazu Blattsalat mit Joghurdressing</p> <p></p> <p>FR 21.02.</p>	<p><u>Vollk.-Nudelauf m. Brokkoli u. Lachs:</u> 1 14 17 10 11a <u>Blattsalat mit Joghurdressing:</u> 17</p>
<p>Glutenkost: Hähnchenbrust "Delicia" in Tomaten-Rahmsauce, dazu Gemüse-Champignon-Reis.</p> <p></p>	<p><u>Hähnchenbrustfilet in einer Tomaten-RahmsöÙe 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.