

	Menü	Zutaten
MO 07.04.	<b>Hähnchengulasch</b> 	<b>Gulasch vom Hähnchen in Sahnesauce:</b> 17 11a <b>Rotkohlsalat:</b> 20 5 <b>Karottenscheiben gebunden:</b> 11a <b>Vollkorn Spirelli:</b> 11a
	<b>Spinatknödel</b> in Kräuter-Rahm-Sauce, dazu Salzkartoffeln 	<b>Spinatknödel*:</b> 13 17 2 11a <b>Kräuter-Rahm Sauce:</b> 1 17 10 11a <b>Kartoffeln:</b>
	<b>Naturjoghurt 3,5%</b> -	<b>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</b> 17
	<b>Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne</b> in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern  	<b>Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachter Gemüse-Sahnesauc, verfeinert mit Kräutern:</b> 17
DI 08.04.	<b>Reibekuchen</b> mit feinem Apfelmus 	<b>Reibekuchen:</b> 13 11a <b>Apfelmus:</b> 5 2 5 2
	<b>Kartoffeltasche</b> mit Frischkäsefüllung auf Tomatenreis, dazu Mais natur 	<b>Kartoffeltasche*:</b> 17 5 <b>Reis mit Tomaten:</b> 17 19 11a <b>Gemüsemais:</b>
	<b>Glutenkost: Reis-Gemüse Eintopf</b> mit Rindfleisch 	<b>Glutenkost Reis Gemüse Eintopf mit Rindfleisch:</b>
	<b>Bio-/Fairtrade®-Banane</b> -  	<b>Bio-/Fairtrade®-Banane:</b>
MI 09.04.	<b>Hähnchenoberkeule (ausgelöst)</b> in dunkler Sauce, dazu Brokkoli natur und Reis	<b>Hähnchenoberkeule:</b> <b>braune Geflügelsauce:</b> 11a <b>Reis:</b> <b>Brokkoli natur:</b>
	<b>Marinierte Kartoffeln</b>  	<b>Kartoffeln mit Paprikamarinade:</b> <b>Blattsalat mit Hausdressing:</b> 4 13 20 <b>Kräuterquark:</b> 17
DO 10.04.	<b>Panierte Hähnchen Nuggets</b>	<b>Hähnchennuggets*:</b> 10 6 11a <b>Kartoffelwedges*:</b> 10 <b>Erbsen-Möhren-Gemüse in Rahm:</b> 17 11a
	<b>Bio Kartoffelaufauf</b> mit Brokkoli & Blumenkohl, überbacken mit jungem Gouda  	<b>Bio Kartoffel-Aufauf mit Blumenkohl und Brokkoli:</b> 4 17 2 11a
	<b>Verschiedene Blattsalate</b> Mit Radieschenstreifen und Gurkenscheiben, dazu Joghurdressing und Hausdressing 	<b>Joghurdressing:</b> 17 <b>Radieschenstreifen:</b> <b>Gurkenscheiben:</b> <b>Hausdressing:</b> 4 13 20 <b>Blattsalat:</b>
	<b>Naturjoghurt 3,5%</b> -	<b>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</b> 17

 DGE  vegetarisch  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  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: Hühnerfrikassee</b> mit Spargel, Karotten &amp; Erbsen, dazu Salzkartoffeln </p> <p>DO 10.04.</p>	<p><b>Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln:</b> 13 17</p>
<p><b>Chili sin Carne</b> mit Happea Meat (auf Erbsenbasis), Paprika, Tomaten &amp; Kidneybohnen, dazu Vollkorn-Reis </p>	<p><b>Chili-sin-Carne aus Happea mit Beilage:</b> 5 11a <b>Vollkornreis:</b></p>
<p><b>Bio Spaghetti Napoli</b> Spaghetti mit Tomatensauce, dazu Gouda-Topping  </p>	<p><b>Bio Spaghetti:</b> 11a <b>Bio Tomaten-Sauce:</b> 19 11a <b>Bio Gouda als Topping:</b> 17</p>
<p><b>Verschiedene Blattsalate</b> Mit Tomaten und Gurkenscheiben, dazu Balsamicodressing und Joghurtdressing </p>	<p><b>Gurkenscheiben:</b> <b>Tomatenscheiben:</b> <b>Balsamicodressing:</b> 4 13 20 22 1 5 <b>Joghurtdressing:</b> 17 <b>Blattsalat:</b></p>
<p><b>Glutenkost: Rührei</b> mit Spinat und Kartoffeln  </p>	<p><b>Glutenkost Rührei Spinat Kartoffel:</b> 13 17</p>

 DGE  vegetarisch  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  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.