

	Menü	Zutaten
MO 24.02.	Happea Meat Bolognese (auf Erbsenbasis) mit Tomaten, Möhren & Porree, dazu Gabelspaghetti 	vegetarische Bolognese aus Happea mit Brunoewe Gemüse: 19 11a Gabelspaghetti: 11a
	Bio Möhreintopf mit Kartoffelwürfeln  	Bio Kartoffel-Möhren Eintopf: 11a
	Verschiedene Blattsalate Mit Mais und Gurkenscheiben, dazu Balsamicodressing und Joghurdressing 	Gurkenscheiben: Balsamicodressing: 4 13 20 22 1 5 Mais: 2 Joghurdressing: 17 Blattsalat:
	Naturjoghurt 3,5% - 	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
DI 25.02.	Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern  	Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachter Gemüse-Sahnesauce, verfeinert mit Kräutern: 17
	Reibekuchen mit feinem Apfelmus 	Reibekuchen: 13 11a Apfelmus: 5 2 5 2
	Hähnchengyros	Hähnchengyros: Vollkornreis: Tzatziki: 17 Rotkohlsalat: 20 5
MI 26.02.	Glutenkost: Reis-Gemüseintopf mit Rindfleisch 	Glutenkost Reis Gemüseintopf mit Rindfleisch:
	Bio-/Fairtrade®-Banane -   	Bio-/Fairtrade®-Banane:
	Fischlies (paniert) mit Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree	Fischlies: 14 2 2 11a Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 Rahmspinat: 4 17
DO 27.02.	Vegetarische Hackbällchen (Soja) 	vegetarische Sojahackbällchen*: 4 16 Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 vegetarische Rahm-Sauce: 16 17 19 11a Rotkohl: 5 2 5 2
	Verschiedene Blattsalate Mit Paprikawürfeln und Karottenstreifen, dazu Joghurdressing und Hausdressing 	Blattsalat: Paprikawürfel: Hausdressing: 4 13 20 Karottenstreifen Salatbar: Joghurdressing: 17
DO 27.02.	Gegarte Putenbrust	gegarte Putenbrust: braune Geflügelsauce: 11a Erbsen natur: Mini-Kartoffelknödel*: 4 Vollkorn Penne: 11a
	Bio Nudelaufbau mit Brokkoli, überbacken mit jungem Gouda  	Bio Brokkoli-Nudel-Aufbau: 4 17 2 11a

	Menü	Zutaten
DO 27.02.	Naturjoghurt 3,5% 	<u>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</u> 17
	Glutenkost: Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten & Erbsen, dazu Salzkartoffeln 	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln: 13 17
FR 28.02.	Thunfisch-Vollkornnudelauf mit jungem Gouda überbacken, dazu Blattsalat mit Joghurdressing 	Vollkorn-Nudelauf mit Thunfisch: 1 14 17 19 11a Blattsalat mit Joghurdressing: 17
	Bio Pfannkuchen mit feinem Apfelmus  	Bio Pfannkuchen*: 13 17 2 2 11a 11b 11c 11d Bio Apfelmus: 5
	Glutenkost: Rührei mit Spinat und Kartoffeln  	Glutenkost Rührei Spinat Kartoffel: 13 17

 vegetarisch
  Bio
  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird
  Fairtrade
  DGE

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.