




	Menü	Zutaten
MO 05.05.	<b>Nudel-Bolognese-Auflauf</b> mit Rinderhackfleisch und Mais, dazu Krautsalat natur	<b>Nudel-Mais-Auflauf mit Rinderhackfleisch:</b> 1 17 11a <b>Krautsalat:</b> 20
	<b>Hähnchenbrust</b> auf Djuvetschreis	<b>Hähnchenbrust:</b> <b>Djuvec Reis:</b> 11a
	<b>Naturjoghurt 3,5%</b> -	<b>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</b> 17
	<b>Glutenkost: Vegetarische Spinat-Käse-Bällchen</b> aus Erbsen- & Sonnenblumenprotein, dazu Kohlrabigemüse und Erbsen-Kartoffelstampf  	<b>Spinat Mozzarella Bällchen mit Kohlrabi und Erbsen-Kartoffelstampf:</b> 13 17
DI 06.05.	<b>Nudeln à la Pesto</b> Penne Nudeln mit grünem Spinatpesto, dazu Pariser Karotten 	<b>Penne mit Spinat-Pesto:</b> 17 11a 18a <b>Pariser Möhren:</b> 11a
	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> mit Rotkohl und Kartoffelpüree	<b>Hähnchengeschnetzeltes:</b> 11a <b>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</b> 17 <b>Rotkohl:</b> 5 2 5 2
	<b>Glutenkost: Hähnchen-Medaillons</b> in Gemüesoße, dazu Reis 	<b>Hähnchen-Medaillons in Gemüesoße, dazu Reis:</b> 17 20
	<b>Bio-/Fairtrade®-Banane</b> -  	<b>Bio-/Fairtrade®-Banane:</b>
MI 07.05.	<b>Nudelauf mit Planted.Chicken Streifen</b> (auf Erbsenbasis) mit Erbsen & Möhren, überbacken mit jungem Gouda, dazu Chinakohlsalat  	<b>vegetarischer Nudelauf mit Erbsen,Möhren und planted</b> <b>Chicken:</b> 1 17 10 11a <b>Chinakohlsalat:</b>
	<b>Kaltmenü: Milchreis</b> mit Erdbeersauce 	<b>kalte Erdbeersauce:</b> 2 <b>kalter Milchreis:</b> 1 17
DO 08.05.	<b>Backfisch (Seelachsfilet, paniert)</b> Remouladensauce und Krokette, dazu Gurkensalat in Rahm	<b>Backfisch:</b> 14 10 11a <b>Gurkensalat in Rahm:</b> 13 17 2 20 2 <b>Kartoffelkrokette*:</b> 17 <b>Remouladensauce:</b> 4 13 20 9
	<b>Vegetarisches Schnitzel (auf Sojabasis, paniert)</b> mit Kartoffelpüree, dazu Apfelmus 	<b>Schnitzel vegetarisch:</b> 4 16 11a <b>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</b> 17 <b>Apfelmus:</b> 5 2 5 2
	<b>Naturjoghurt 3,5%</b> -	<b>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</b> 17
	<b>Glutenkost: Truthahnschnitzel "natur"</b> in Rahmsauce, dazu Fingermöhren, Erbsen & Reis 	<b>Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, mit Fingermöhren und Erbsen, dazu Langkornreis:</b> 13 17 19

 Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  vegetarisch  Bio  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.

Menü	Zutaten
<p><b>Gemüsefrikadelle</b> auf Vollkornreis, dazu Tomaten-Paprika-Sauce</p> 	<p><b>Vegetarische Gemüsefrikadelle:</b> 4 13 11a <b>Vollkornreis:</b> <b>Tomaten-Paprikasauce:</b> 11a</p>
<p><b>Raviolis gefüllt mit Tomaten</b></p> 	<p><b>Tomatensauce mit Rahm:</b> 17 19 11a <b>Ravioli mit vegetarischer Tomatenfüllung:</b> 11a <b>Blattsalat mit Joghurdressing:</b> 17</p>
<p><b>Glutenkost: Rote-Linsen-Suppe</b> mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln, buntem Gemüse &amp; Kokosnussmilch</p> 	<p><b>Rote Linsensuppe mit Kokosmilch:</b></p>

FR  
09.05.

 Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  vegetarisch  Bio  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.