

	Menü	Zutaten
MO 14.07.	Reibekuchen mit feinem Apfelmus 	Reibekuchen: 13 11a Apfelmus: 5 2 5 2
	Marinierte Kartoffeln in Paprika-Marinade mit Erbsen-Möhren in Rahm, dazu ein Kräuter-Quark-Dip 	Kartoffeln mit Paprikamarinade: Kräuterquark: 17 Erbsen-Möhren-Gemüse in Rahm: 17 11a
	Naturjoghurt 3,5% - 	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Glutenkost: Vegetarische Spinat-Käse-Bällchen aus Erbsen- & Sonnenblumenprotein, dazu Kohlrabigemüse und Erbsen-Kartoffelstampf 	Spinat Mozzarella Bällchen mit Kohlrabi und Erbsen-Kartoffelstampf: 13 17
DI 15.07.	Bolognesesauce vom Rind 	Bolognesesauce vom Rind: 11a Tomatensalat: Vollkorn Spirelli: 11a Gemüsemais:
	Gemüsecremesuppe (Erbsen, Möhren, Brokkoli, Kartoffeln), dazu Geflügelbratwurstscheiben	Geflügelbratwurstscheiben: 3 5 2 5 10 7 Gemüsecremesuppe: 17 19 11a
	Glutenkost: Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, dazu Reis 	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesauce, dazu Reis: 17 20
	Nektarine - 	Nektarinen:
MI 16.07.	Bio-/Fairtrade®-Banane -  	Bio-/Fairtrade®-Banane:
	Bio Raviolauflauf mit Erbsen und Möhren   	Bio Ravioli-Auflauf mit Erbsen und Möhren: 4 17 2 19 11a
	Geflügelbratwurst in dunkler Sauce, dazu Kartoffelpüree und Möhrensalat natur	Geflügelbratwurst: Möhrensalat: 2 2 Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 braune Geflügelsauce: 11a
	Glutenkost: Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Brokkoli und Blumenkohl in Rahm 	Glutenkost-Kartoffel-Gemüse: 17 19
DO 17.07.	Lunchpaket Käse - klein Mehrkornsandwich Käse, Apfel, Wasser Tetra 0,5 	Vegetarisches Mehrkorn-Käse-Sandwich (Gouda, Rucola, Tomaten, Mayo): 13 17 20 1 11a 11b 11c Apfel: Wasser Tetra:
FR 18.07.	Lachs-Brokkoli-Kartoffelaufbau mit jungem Gouda überbacken, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 	Kartoffelaufbau mit Brokkoli und Lachs: 1 14 17 10 11a Blattsalat mit Joghurtdressing: 17

Menü	Zutaten
Veg. Köttbullar (auf Sojabasis) in Preiselbeer-Rahm-Sauce, dazu Erbsen natur und Kartoffelpüree 	vegetarische Sojahackbällchen*: 4 16 Preiselbeer-Rahmsauce: 17 2 19 11a Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 Erbsen natur:
FR 18.07. Glutenkost: Rote-Linsen-Suppe mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln, buntem Gemüse & Kokosnussmilch 	Rote Linsensuppe mit Kokosmilch:

 vegetarisch
  DGE
  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=Sesam Samen; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.