

	Menü	Zutaten
MO 21.07.	Kartoffelcremesuppe dazu ein Brötchen 	Vegetarischer Kartoffeleintopf mit Rahm: 17 19 5 Brötchen*: 11a
	Verschiedene Blattsalate Mit Kichererbsen und Kidneybohnen, dazu Cocktail-Dressing und Joghurdressing 	Kichererbsen: Kidneybohnen: Joghurdressing: 17 Cocktaildressing: 4 13 20 Blattsalat:
	Bio Nudelaufauf mit Brokkoli, überbacken mit jungem Gouda  	Bio Brokkoli-Nudel-Auflauf: 4 17 2 11a
	Naturjoghurt 3,5% - 	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Glutenkost: Hähnchenbrustfilet natur in würziger Soße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree 	Hähnchenbrust mit Rotkohl und Püree: 17 19
	Nektarine - 	Nektarinen:
DI 22.07.	Bami Goreng Nudelpfanne mit Hühnerfleisch und Karottenstreifen, dazu Gurkensalat natur 	Pfanne-Nudel-Bami-Goreng: 13 16 11a Gurkensalat: 20
	Geflügelklopse "Königsberger Art" in Kapernsauce, dazu Kartoffelpüree und Rote-Beete-Salat	Königsberger Klopse vom Geflügel: 13 11a Kapernsauce mit Rahm: 17 19 11a Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 Rote Beete: 9
	Glutenkost: Pikantes Rindergulasch mit Erbsen und Fingermöhren, dazu Kartoffelschmarrn 	Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn: 19
	Bio-/Fairtrade®-Banane -   	Bio-/Fairtrade®-Banane:
MI 23.07.	Blumenkohlklops in cremiger Rahmsauce, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln 	Blumenkohlbällchen: 11 13 1 17 11c Pariser Möhren: 11a vegetarische Rahm-Sauce: 16 17 19 11a Kartoffeln:
	Hähnchen Cordon Bleu	Geflügel Cordon Bleu: 3 17 11a Rahmspinat: 4 17 Pariser Möhren: 11a Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17
	Glutenkost: Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Karotten, dazu Salzkartoffeln 	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Kartoffeln: 17 19
DO 24.07.	Kartoffelrösti mit Brechbohnen natur, dazu Kräuterquark  	Kartoffelrösti*: 10 Kräuterquark: 17 Brechbohnen natur: 17

 vegetarisch
  Bio
  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird
  DGE
  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
DO 24.07.	Milchreis mit Erdbeersauce 	warme Erdbeersauce: 2 11a Milchreis: 1 17
	Glutenkost: Bunte Gemüseplatte dazu Salzkartoffeln  	Glutenkost Bunte Gemüseplatte:
FR 25.07.	Pfannkuchen mit Apfelmus 	Pfannkuchen natur*: 13 17 10 11a Apfelmus: 5 2 5 2
	Rindergulaschsuppe mit Rindergulasch, Paprika & Kartoffelwürfeln	Gulaschsuppe Rind: 20 11a
	Glutenkost: Hähnchen-Medaillons in Gemüesoße, dazu Reis 	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesauce, dazu Reis: 17 20

 vegetarisch
  Bio
  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird
  DGE
  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.