

	Menü	Zutaten
MO 25.08. Sommerferien 2025	Geflügelcevapcici in Geflügel-Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Rotkohl	Cevapcici-Geflügel: 13 20 11a Rotkohl: 5 2 5 2 Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 Braune Geflügel-Sahnesauce: 17 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
	Glutenkost: Hähnchenbrustfilet natur in würziger Soße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree 	Hähnchenbrust mit Rotkohl und Püree: 17 19
DI 26.08. Sommerferien 2025	Keine Menüauswahl	
MI 27.08.	Milchreis mit Kirschsauce 	Milchreis: 1 17 Kirsch Sauce: 1
	Kartoffelsuppe mit Porree, Karotte und Sellerie, dazu Bockwurstscheiben (Schwein) 	Vegetarischer Gemüse Eintopf: 19 5 Schweinebockwurst-Scheiben: 3 5 10 7
	Glutenkost: Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Karotten, dazu Salzkartoffeln 	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Kartoffeln: 17 19
	Bio-/Fairtrade®-Banane -   	Bio-/Fairtrade®-Banane:
DO 28.08.	Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Kartoffelpüree	Fischfrikadelle: 14 2 20 2 11a Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 Rahmspinat: 4 17
	Marinierte Kartoffeln 	Kartoffeln mit Kräutermarinade: Blattsalat mit Cocktaildressing: 4 13 20 Kräuterquark: 17
	Glutenkost: Bunte Gemüseplatte dazu Salzkartoffeln  	Glutenkost Bunte Gemüseplatte:
FR 29.08.	Vegetarisches Schnitzel, paniert 	Schnitzel vegetarisch: 4 16 11a Kartoffelrösti*: 10 Blattsalat mit Cocktaildressing: 4 13 20 Makkaroni: 11a Ketchup:
	Bio Penne Napoli Vollkorn-Penne mit Tomatensauce, dazu Gouda-Topping  	Bio Vollkornpenne: 11a 11b 11c 11d Bio Tomaten-Sauce: 19 11a Bio Gouda-Topping: 17

 vegetarisch  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  enthält Schweinefleisch  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>Glutenkost: Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, dazu Reis</p> 	<p>Hähnchen-Medaillons in Gemüsesauce, dazu Reis: 17 20</p>

FR
29.08.

 vegetarisch
  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird
  enthält Schweinefleisch
  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.