

	Menü	Zutaten
MO 01.09.	Geflügelbällchen in Tomatensauce, dazu Penne und Gurkensalat in Rahm	Geflügelbällchen: 13 11a Penne: 11a Gurkensalat in Rahm: 13 17 2 20 2 Tomaten-Sauce: 19 11a
	Bio Kartoffel-Möhren-Auflauf überbacken mit jungem Gouda   	Bio Kartoffelaufwurf mit Möhren: 4 17 2 11a
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern  	Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachter Gemüse-Sahnesauc, verfeinert mit Kräutern: 17
DI 02.09.	Rinderfrikadelle	Hausgemachte Frikadelle vom Rind: 13 11a Braune Sauce vom Rind: 11a Kartoffeln: Brokkoli natur: Gemüsemais:
	Bami Goreng Nudelpfanne mit Hühnerfleisch und Karottenstreifen dazu Gurken-Möhren-Salat natur	Pfanne-Nudel-Bami-Goreng: 13 16 11a Gurken-Möhrensalat: 20
	Glutenkost: Reis-Gemüse Eintopf mit Rindfleisch 	Glutenkost Reis Gemüse Eintopf mit Rindfleisch:
	Bio-/Fairtrade®-Banane -   	Bio-/Fairtrade®-Banane:
MI 03.09.	Backfisch (Seelachsfilet, paniert)	Backfisch: 14 10 11a Ketchup: Blattsalat mit Hausdressing: 4 13 20 Kartoffeln: Karottenscheiben gebunden: 11a
	Kartoffeltasche 	Kartoffeltasche*: 17 5 Reis: Gemüsemais:
	Glutenkost: Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu Rahmgemüse  	Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung und Rahmgemüse: 17
DO 04.09.	Hähnchenbrust	Hähnchenbrust: Rote Beetegemüse: 9 11a Blattsalat mit Hausdressing: 4 13 20 braune Geflügelsauce: 11a Kartoffelgratin: 1 17 10
	Bio Penne mit Spinat-Rahm-Sauce, dazu Gouda Topping  	Bio Penne: 11a Bio Spinat-Rahm-Sauce: 4 17 11a Bio Gouda-Topping: 17
	Glutenkost: Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten & Erbsen, dazu Salzkartoffeln 	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln: 13 17

Menü	Zutaten
<p>Käse-Lauch-Suppe mit Rinderhackfleisch, dazu ein Brötchen</p>	<p>Käse-Lauch-Eintopf mit Rindfleisch: 1 17 10 11a Brötchen*: 11a</p>
<p>Bio Pfannkuchen mit feinem Apfelmus</p> <p> </p>	<p>Bio Pfannkuchen*: 13 17 2 2 11a 11b 11c 11d Bio Apfelmus: 5</p>
<p>Glutenkost: Rührei mit Spinat und Kartoffeln</p> <p> </p>	<p>Glutenkost Rührei Spinat Kartoffel: 13 17</p>

FR
05.09.

 Bio  vegetarisch  DGE  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  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; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.