







	Menü	Zutaten
MO 18.05.	Hähnchengulasch "Ungarische Art" mit Paprikastreifen, dazu Spätzle und Rotkrautsalat	Hähnchengulasch "Ungarische Art": 11a Spätzle: 13 11a Rotkohlsalat: 20 5
	Bio Kartoffelaufauf mit Brokkoli & Blumenkohl, überbacken mit jungem Gouda  	Bio Kartoffelaufauf mit Blumenk., Brokk.:: 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 19.05.	Rinderfrikadelle auf Kartoffelgratin, dazu Erbsen-Möhren-Gemüse	Hausgemachte Rinderfrikadelle: 13 11a Kartoffelgratin: 1 17 10 Erbsen-Möhren-Gemüse: 17 11a
	Nudeln à la Pesto Penne Nudeln mit Tomatenpesto, dazu Mais natur 	Penne mit Tomaten-Pesto: 17 11a Mais natur:
	Glutenkost: Rote-Linsen-Suppe mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln, buntem Gemüse & Kokosnussmilch 	Rote Linsensuppe mit Kokosmilch:
MI 20.05.	Kartoffelrösti  	Kartoffelrösti*: 10 Ketchup: Brokkoli natur:
	One-Pot-Lasagne mit Penne Nudeln, Rinderhackfleisch & Béchamel-Käse-Sauce, dazu Gurkensalat in Rahm	One-Pot-Lasagne mit Rinderhackfleisch: 1 17 11a Gurkensalat in Rahm: 13 17 2 20 2
	Glutenkost: Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu Rahmgemüse  	Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung und Rahmgemüse: 17
	Bio-/Fairtrade®-Banane -  	Bio-/Fairtrade®-Banane:
DO 21.05.	Fischstäbchen (paniert)	Fischstäbchen: 14 11 11 Rahmspinat: 4 17 Kartoffeln: Gelber Reis mit Kurkuma: 20
	Bio Rahm-Geschnetzeltes mit Happea Geschnetzeltem (auf Erbsenbasis), Erbsen & Möhren, dazu Reis  	Bio Veg. Geschnetz. aus Happea Erbs., Möhr.: 4 17 11a Bio Reis:
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17

 Bio  vegetarisch  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 zusammengesetzt; 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: Reis-Gemüse Eintopf mit Rindfleisch </p> <p>DO 21.05.</p>	<p><u>Glutenkost Reis Gemüse Eintopf mit Rindfleisch:</u></p>
<p>Asia Reis mit Erbsen, Karotten und Rührei, dazu Gurkensalat in Rahm </p>	<p><u>Reispfanne mit Ei:</u> 13 17 <u>Gurkensalat in Rahm:</u> 13 17 2 20 2</p>
<p>Bio Nudelaufauf in Tomatenrahmsauce, überbacken mit jungem Gouda  </p> <p>FR 22.05.</p>	<p><u>Bio Nudelaufauf mit Tomatensauce:</u> 4 17 19 11a</p>
<p>Glutenkost: Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln  </p>	<p><u>Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln:</u> 13 16</p>