









	Menü	Zutaten
MO 01.06.	Geflügelbolognesesauce 	Geflügel-Bolognese: 11a Vollkorn Spirelli: 11a Gurken-Möhrensalat: 20 Erbsen natur:
	Marinierte Kartoffeln in Kräuter-Marinade dazu Zucchini-Tomatengemüse und Kräuterquark 	Kartoffeln mit Kräutermarinade: Zucchini tomatisiert: 11a Kräuterquark: 17
	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 02.06.	Pfannkuchen mit Apfelmus 	Pfannkuchen natur*: 13 17 10 11a Apfelmus: 5 2 5 2
	Falafelbällchen  	Falafelbällchen*: 11 11a Kartoffeln: Chinakohlsalat:
	Glutenkost: Pikantes Rindergulasch mit Erbsen und Fingermöhren, dazu Kartoffelschmarrn 	Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn: 19
	Apfelmus Zukaufartikel: Sauce-Apfelmus-kalt-Beigabe	Apfelmus: 5 2 5 2
MI 03.06.	Hähnchengeschnetzeltes	Hähnchengeschnetzeltes: 11a Blattsalat mit Cocktaildressing: 4 13 20 Vollkornreis:
	Eieromelette mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 	Eieromelette*: 4 13 17 2 2 Rahmspinat: 4 17 Kartoffeln:
DO 04.06.	Keine Menüauswahl <small>Fronleichnam</small>	
FR 05.06.	Keine Menüauswahl	

 DGE  vegetarisch  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird

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.