






	Menü	Zutaten
MO 15.06.	<b>Verschiedene Blattsalate</b> Mit Kichererbsen und Kidneybohnen, dazu Cocktail-Dressing und Joghurd dressing 	<b>Kichererbsen:</b> <b>Kidneybohnen:</b> <b>Joghurd dressing, Salatbar klein:</b> 17 <b>Cocktail dressing, Salatbar klein:</b> 4 13 20 <b>Blattsalat:</b>
	<b>Nudelauflauf</b> mit Käse und Brokkoli, überbacken mit Semmelbröseln 	<b>Nudelauflauf mit Brokk., Semmelbröseln:</b> 1 17 10 11a
	<b>Geflügelfrikadelle</b> auf Erbsen-Möhren-Gemüse, dazu Kartoffelpüree	<b>Hausgemachte Geflügelfrikadelle:</b> 13 11a <b>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</b> 17 <b>Erbsen-Möhren-Gemüse:</b> 17 11a
	<b>Naturjoghurt 3,5%</b> -	<b>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</b> 17
DI 16.06.	<b>Glutenkost: Vegetarische Spinat-Käse-Bällchen</b> aus Erbsen- & Sonnenblumenprotein, dazu Kohlrabigemüse und Erbsen-Kartoffelstampf  	<b>Spinat Mozzarella Bällchen mit Kohlrabi und Erbsen-Kartoffelstampf:</b> 13 17
	<b>Raviolis gefüllt mit Tomaten</b> 	<b>Ravioli mit Tomatenfüllung:</b> 11a <b>Erbsen natur:</b> <b>Tomatensauce:</b> 11a
	<b>Geflügelbratwurst</b> mit Ketchup, dazu Kartoffelwedges und Gurkensalat in Rahm	<b>Geflügelbratwurst:</b> <b>Kartoffelwedges*:</b> 10 <b>Ketchup:</b> <b>Gurkensalat in Rahm:</b> 13 17 2 20 2
MI 17.06.	<b>Glutenkost: Hähnchen-Medaillons</b> in Gemüsesoße, dazu Reis 	<b>Hähnchen-Medaillons in Gemüsesauce, dazu Reis:</b> 17 20
	<b>Putengulasch</b>	<b>Putengulasch:</b> 11a <b>Blattsalat mit Cocktaildressing:</b> 4 13 20 <b>Spirelli:</b> 11a <b>Fingermöhren natur:</b>
	<b>Vegetarische Hackbällchen</b>  	<b>Zucchini Risotto:</b> 1 17 10 <b>vegetarische Sojahackbällchen*:</b> 4 16 <b>Blattsalat mit Cocktaildressing:</b> 4 13 20
DO 18.06.	<b>Bio-/Fairtrade®-Banane</b>   	<b>Bio-/Fairtrade®-Banane:</b>
	<b>Geflügeldinos</b>	<b>Geflügeldinos:</b> 6 11a <b>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</b> 17 <b>Blattsalat mit Cocktaildressing:</b> 4 13 20 <b>Mischgemüse:</b> 11a <b>Ketchup:</b>
	<b>Bio Brokkoli-Creme-Suppe</b> mit Kartoffeln, verfeinert mit Sahne, dazu Bio Happea Bällchen  	<b>Bio Brokkolicremesuppe:</b> 4 17 19 11a <b>Bio Happea Bällchen:</b> 13 2 11c
	<b>Naturjoghurt 3,5%</b> -	<b>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</b> 17

 vegetarisch 
  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird 
  DGE 
  Bio 
  Fairtrade 
  enthält Schweinefleisch

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><b>Glutenkost: Truthahnschnitzel "natur"</b> in Rahmsoße, dazu Fingermöhren, Erbsen &amp; Reis</p> 	<p><b>Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, mit Fingermöhrrchen und Erbsen, dazu Langkornreis:</b> 13 17 19</p>
<p>DO 18.06.</p>	
<p><b>Reibekuchen mit Apfelmus</b></p> 	<p><b>Reibekuchen:</b> 13 11a <b>Apfelmus:</b> 5 2 5 2</p>
<p><b>Schweinegulaschsuppe</b> Schweinegulasch, Paprika &amp; Kartoffelwürfeln</p> 	<p><b>Schweinegulaschsuppe:</b> 20 11a</p>
<p>FR 19.06.</p>	
<p><b>Glutenkost: Spinat-Kartoffelauflauf</b> mit Sesam, überbacken mit würzigem Gouda-Käse</p>  	<p><b>Spinat-Kartoffelauflauf mit Sesam, überbacken mit Gouda:</b> 17 21</p>
<p><b>Apfelmus</b> Zukaufartikel: Sauce-Apfelmus-kalt-Beigabe</p>	<p><b>Apfelmus:</b> 5 2 5 2</p>

 vegetarisch
  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird
  DGE
  Bio
  Fairtrade
  enthält Schweinefleisch

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.