

	Menü	Zutaten
MO 21.09.	Risoni-Spinat-Pfanne Spinat-Rahm-Sauce mit Risoni Nudeln, verfeinert mit Zitrone 	<u>One-Pot-Risoni Spinat und Zitrone:</u> 17 11a
	Paniertes Putenschnitzel	<u>Putenschnitzel*:</u> 11a <u>Erbsen natur:</u> <u>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</u> 17 <u>Gurkensalat in Rahm:</u> 13 17 2 20 2
	Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern  	<u>Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachter Gemüse-Sahnesauc, verfeinert mit Kräutern:</u> 17
DI 22.09.	Milchreis mit roter Grütze 	<u>Milchreis:</u> 1 17 <u>warme Rote Grütze:</u> 1 2
	Bio Kartoffelauf mit Brokkoli & Blumenkohl, überbacken mit jungem Gouda  	<u>Bio Kartoffelauf mit Blumenk., Brokk.:</u> 4 17 2 11a
	Naturjoghurt 3,5% -	<u>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</u> 17
MI 23.09.	Glutenkost: Rote-Linsen-Suppe mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln, buntem Gemüse & Kokosnussmilch 	<u>Rote Linsensuppe mit Kokosmilch:</u>
	Verschiedene Blattsalate Mit Paprikawürfeln und Karottenstreifen, dazu Joghurdressing und Hausdressing 	<u>Blattsalat:</u> <u>Paprikawürfel:</u> <u>Hausdressing, Salatbar klein:</u> 4 13 20 <u>Karottenstreifen Salatbar:</u> <u>Joghurdressing, Salatbar klein:</u> 17 22 1 5
	Veg. Köttbullar 	<u>vegetarische Sojahackbällchen*:</u> 4 16 <u>Kartoffeln:</u> <u>Veg. Preiselbeer-Rahmsauce:</u> 16 17 2 11a <u>Erbsen natur:</u>
	Bio Penne Napoli Vollkorn-Penne mit Tomatensauce, dazu Gouda-Topping  	<u>Bio Vollkornpenne:</u> 11a 11b 11c 11d <u>Bio Tomatensauce:</u> 19 11a <u>Bio Gouda-Topping:</u> 17
	Glutenkost: Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu Rahmgemüse  	<u>Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung und Rahmgemüse:</u> 17
	Bio-/Fairtrade®-Banane -  	<u>Bio-/Fairtrade®-Banane:</u>
DO 24.09.	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 	<u>Rührei:</u> 13 17 <u>Kartoffeln:</u> <u>Rahmspinat:</u> 4 17
	Bio Kartoffelauf mit Porree, überbacken mit jungem Gouda  	<u>Bio Kartoffelauf mit Porree:</u> 4 17 2 11a

Menü	Zutaten
Glutenkost: Reis-Gemüse Eintopf mit Rindfleisch  DO 24.09.	<u>Glutenkost Reis Gemüse Eintopf mit Rindfleisch:</u>
Geflügeldinos	<u>Geflügeldinos:</u> 6 11a <u>Ketchup:</u> <u>Blattsalat mit Cocktaildressing:</u> 4 13 20 <u>Spätzle:</u> 13 11a
Bio Brokkoli-Creme-Suppe mit Kartoffeln, verfeinert mit Sahne   FR 25.09.	<u>Bio Brokkolicremesuppe:</u> 4 17 19 11a
Glutenkost: Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln  	<u>Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln:</u> 13 16

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