

	Menü	Zutaten
MO 28.09.	Vegetarisches Schnitzel (auf Sojabasis, paniert) 	Veg. Schnitzel: 4 16 11a Mais natur: Gabelspaghetti: 11a Gurkensalat in Rahm: 13 17 2 20 2
	Kichererbsentaler (mit Kartoffeln und Kichererbsenmehl) in fruchtiger Currysauce (Ananas, Pfirsich, Birne), dazu Brokkoli natur	Kichererbsentaler: 11 13 20 11a 11c Brokkoli natur: Curry-Frucht Sauce: 5 17 2 20 11a
	Glutenkost: Vegetarische Spinat-Käse-Bällchen aus Erbsen- & Sonnenblumenprotein, dazu Kohlrabigemüse und Erbsen-Kartoffelstampf 	Spinat Mozzarella Bällchen mit Kohlrabi und Erbsen-Kartoffelstampf: 13 17
DI 29.09.	Nudelauf mit Brokkoli und Hähnchen, überbacken mit jungem Gouda, dazu Gurken-Möhren-Salat 	Nudelauf mit Brokkoli und Hähnchen: 1 17 10 11a Gurken-Möhrensalat: 20
	Geflügelbratwurst	Geflügelbratwurst: Blumenkohlgemüse: 17 11a Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 Geflügel-Paprika-Sauce mit Sahne: 17 11a Karottenscheiben-Gemüse: 11a
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
MI 30.09.	Glutenkost: Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, dazu Reis 	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesauce, dazu Reis: 17 20
	Paniertes Putenschnitzel mit Wedges, dazu Ketchup und Krautsalat "Coleslaw"	Putenschnitzel*: 11a Krautsalat Coleslaw: 13 17 2 20 2 Kartoffelwedges*: 10 Ketchup:
	Eieromelette mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 	Eieromelette*: 4 13 17 2 2 Rahmspinat: 4 17 Kartoffeln:
DO 01.10.	Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern 	Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachter Gemüse-Sahnesauce, verfeinert mit Kräutern: 17
	Bio-/Fairtrade®-Banane -  	Bio-/Fairtrade®-Banane:
	Nudelauf  	Nudelauf mit Blumenk., Semmelbröseln: 1 17 10 11a Chinakohlsalat: Erbsen-Möhren-Gemüse: 17 11a
FR 02.10.	Glutenkost: Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, dazu Fingermöhren, Erbsen & Reis 	Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, mit Fingermöhren und Erbsen, dazu Langkornreis: 13 17 19
	Pasta "Carbonara Art" 	veg. Sauce "Carbonara Art": 1 16 17 10 Blattsalat mit Joghurtdressing: 17 22 1 5 Vollkorn Spirelli: 11a

Menü	Zutaten
Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) 	vegetarische Nuggets*: 4 16 11a Blattsalat mit Joghurtdressing: 17 22 1 5 Vollkorn Spirelli: 11a Ketchup: Erbsen-Möhren-Gemüse: 17 11a
FR 02.10. Glutenkost: Spinat-Kartoffelauf mit Sesam, überbacken mit würzigem Gouda-Käse 	Spinat-Kartoffelauf mit Sesam, überbacken mit Gouda: 17 21

 vegetarisch  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  DGE  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.