

	Menü	Zutaten
MO 02.02.	<b>Pasta "Carbonara Art"</b> Veganer Speck (auf Sojabasis) in cremiger Sauce, dazu Gabelspaghetti und Krautsalat natur  	<b>veg. Sauce "Carbonara Art":</b> 1 17 10 11a <b>Gabelspaghetti:</b> 11a <b>Krautsalat:</b> 20
	<b>Putengulasch</b>	<b>Putengulasch:</b> 11a <b>Gabelspaghetti:</b> 11a <b>Pariser Karotten Gemüse:</b> 11a <b>Kartoffeln:</b>
	<b>Naturjoghurt 3,5%</b> - 	<b>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</b> 17
DI 03.02.	<b>Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne</b> in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern  	<b>Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachter Gemüse-Sahnesauc, verfeinert mit Kräutern:</b> 17
	<b>Rinderhackbällchen "Köttbular"</b>	<b>Rinderhackbällchen:</b> 13 11a <b>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</b> 17 <b>Preiselbeer-Rahm-Sauce (Rind):</b> 17 2 11a <b>Gurkensalat:</b> 20
	<b>Spirelli Napoli</b> Spirelli mit Tomatensauce, dazu Gouda-Topping  	<b>Spirelli:</b> 11a <b>Geriebener Gouda:</b> 1 17 <b>Tomatensauce:</b> 19 11a
MI 04.02.	<b>Glutenkost: Reis-Gemüse Eintopf</b> mit Rindfleisch 	<b>Glutenkost Reis Gemüse Eintopf mit Rindfleisch:</b>
	<b>Reibekuchen</b> mit feinem Apfelmus 	<b>Reibekuchen:</b> 13 11a <b>Apfelmus:</b> 5 2 5 2
	<b>Verschiedene Blattsalate</b> Mit Paprikawürfeln und Karottenstreifen, dazu Joghurdressing und Hausdressing 	<b>Blattsalat:</b> <b>Paprikawürfel:</b> <b>Hausdressing, Salatbar klein:</b> 4 13 20 <b>Karottenstreifen Salatbar:</b> <b>Joghurdressing, Salatbar klein:</b> 17
	<b>Fischstäbchen (paniert)</b> mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	<b>Fischstäbchen:</b> 14 11 11 <b>Rahmspinat:</b> 4 17 <b>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</b> 17
	<b>Glutenkost: Kartoffeltasche</b> mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu Rahmgemüse  	<b>Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung und Rahmgemüse:</b> 17
	<b>Bio-/Fairtrade®-Banane</b> -  	<b>Bio-/Fairtrade®-Banane:</b>
DO 05.02.	<b>Kartoffelauflauf</b> überbacken mit jungem Gouda, dazu Brokkoli natur 	<b>Kartoffelauflauf:</b> 1 17 10 <b>Brokkoli natur:</b>
	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Champignons, Erbsen und Möhren, dazu Vollkornreis und Möhrensalat natur 	<b>Hühnerfrikassee:</b> 17 11a <b>Möhrensalat:</b> 2 2 <b>Vollkornreis:</b>

 vegetarisch  neues Menü  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=Sesamsamen; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.

	Menü	Zutaten
DO 05.02.	<b>Naturjoghurt 3,5%</b> 	<b>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</b> 17
	<b>Glutenkost: Hühnerfrikassee</b> mit Spargel, Karotten & Erbsen, dazu Salzkartoffeln 	<b>Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln:</b> 13 17
FR 06.02.	<b>Marinierte Kartoffeln</b> 	<b>Kartoffeln mit Paprikamarinade:</b> <b>Kräuterquark:</b> 17 <b>Blattsalat mit Hausdressing:</b> 4 13 20
	<b>Hot Dog</b>	<b>Hot-Dog-Brötchen:</b> 11a <b>Geflügelbockwurst:</b> 3 5 2 5 10 7 <b>Ketchup:</b> <b>Blattsalat mit Hausdressing:</b> 4 13 20 <b>Grüne Spirelli:</b> 11a <b>Mais natur:</b>
	<b>Glutenkost: Rührei</b> mit Spinat und Kartoffeln  	<b>Glutenkost Rührei Spinat Kartoffel:</b> 13 17

 vegetarisch
  neues Menü
  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=Sesamsamen; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.