





















	Menü	Zutaten
MO 09.02.	Marinierte Kartoffeln 	Kartoffeln mit Paprikamarinade: Kräuterquark: 17 Zucchini tomatisiert: 11a Krautsalat Coleslaw: 13 17 2 20 2
	Bratwurst vom Schwein 	Schweinebratwurst: 5 5 10 Zucchini tomatisiert: 11a Krautsalat Coleslaw: 13 17 2 20 2 Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Glutenkost: Vegetarische Spinat-Käse-Bällchen aus Erbsen- & Sonnenblumenprotein, dazu Kohlrabigemüse und Erbsen-Kartoffelstampf  	Spinat Mozzarella Bällchen mit Kohlrabi und Erbsen- Kartoffelstampf: 13 17
DI 10.02.	Spirelli  	Spirelli: 11a Mais natur: Chinakohlsalat: Tomaten-Rahm-Sauce: 17 19 11a
	Bio Kartoffelaufauf mit Spinat, überbacken mit jungem Gouda  	Bio Kartoffelaufauf mit Spinat: 4 17 2 11a
	Glutenkost: Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, dazu Reis 	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesauce, dazu Reis: 17 20
MI 11.02.	Gemüsecremesuppe (Erbsen, Möhren, Brokkoli, Kartoffeln) mit vegetarischen Maultaschen (Karotte, Spinat, Erbse) 	Gemüsecremesuppe: 17 19 11a Veg. Maultaschen - Suppeneinlage: 13 19 11a
	Panierte Hähnchen Nuggets	Hähnchennuggets*: 10 6 11a Vollkornreis: Ketchup: Kartoffelrösti*: 10 Blattsalat mit Joghurtdressing: 17
	Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern  	Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachter Gemüse- Sahnesauc, verfeinert mit Kräutern: 17
	Bio-/Fairtrade®-Banane -  	Bio-/Fairtrade®-Banane:
	Pfannkuchen mit Vanillesauce 	Pfannkuchen natur*: 13 17 10 11a warme Vanillesauce: 1 17
DO 12.02.	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem, Pilzen und Paprikastreifen 	Gyrossuppe vom Schwein: 1 16 17 10 11a
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17

Menü	Zutaten
Glutenkost: Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, dazu Fingermöhren, Erbsen & Reis 	Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, mit Fingermöhren und Erbsen, dazu Langkornreis: 13 17 19
Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes und Salatmayonnaise, dazu Blattsalat mit Hausdressing	Hähnchenschnitzel*: 11a Blattsalat mit Hausdressing: 4 13 20 Pommes Frites*: Salatmayonnaise: 4 13 20
Bio Ravioliauflauf mit Erbsen & Möhren, überbacken mit jungem Gouda  	Bio Ravioliauflauf mit Erbsen und Möhren: 4 17 2 19 11a
Glutenkost: Rote-Linsen-Suppe mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln, buntem Gemüse & Kokosnussmilch 	Rote Linsensuppe mit Kokosmilch:

DO
12.02.

FR
13.02.

 vegetarisch
 enthält Schweinefleisch
 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.