

Menü		Zutaten
MO 23.02.	Hähnchenbrust	<u>Hähnchenbrust:</u> <u>Blumenkohl natur:</u> <u>Rotkohlsalat:</u> 20 5 <u>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</u> 17
	Bio Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln  	<u>Bio Kartoffel-Möhren Eintopf:</u> 11a
	Naturjoghurt 3,5% - 	<u>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</u> 17
DI 24.02.	Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern  	<u>Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachter Gemüse-Sahnesauc, verfeinert mit Kräutern:</u> 17
	Reibekuchen mit feinem Apfelmus 	<u>Reibekuchen:</u> 13 11a <u>Apfelmus:</u> 5 2 5 2
DI 24.02.	Verschiedene Blattsalate Mit Kichererbsen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und Hausdressing 	<u>Kichererbsen:</u> <u>Hausdressing, Salatbar klein:</u> 4 13 20 <u>Cocktaildressing, Salatbar klein:</u> 4 13 20 <u>Mais:</u> 2 <u>Blattsalat:</u>
	Rindergulasch "Ungarische Art" mit Salzkartoffeln	<u>Rindergulasch "Ungarische Art":</u> 11a <u>Kartoffeln:</u>
	Glutenkost: Reis-Gemüseeintopf mit Rindfleisch 	<u>Glutenkost Reis Gemüseeintopf mit Rindfleisch:</u>
MI 25.02.	Apfelmus Zukaufartikel: Sauce-Apfelmus-kalt-Beigabe	<u>Apfelmus:</u> 5 2 5 2
	Hähnchen Cordon Bleu	<u>Geflügel Cordon Bleu:</u> 3 17 11a <u>Kartoffelkroketten*:</u> 17 <u>Blattsalat mit Cocktaildressing:</u> 4 13 20 <u>Currysauce:</u> 5 2 20 5 2 11a <u>Kartoffeln:</u> <u>Spirelli:</u> 11a
	Putenhackbraten in dunkler Sauce, dazu Blumenkohl natur und Spirelli	<u>Puten-Hackbraten:</u> 13 11a <u>Spirelli:</u> 11a <u>Geflügelsauce:</u> 11a <u>Karottenscheiben natur:</u>
DO 26.02.	Naturjoghurt 3,5% - 	<u>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</u> 17
	Glutenkost: Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu Rahmgemüse  	<u>Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung und Rahmgemüse:</u> 17
DO 26.02.	Geflügelbolognesesauce mit Vollkornspirelli und Gurken-Möhrensalat 	<u>Geflügel-Bolognese:</u> 11a <u>Vollkorn Spirelli:</u> 11a <u>Gurken-Möhrensalat:</u> 20

Menü	Zutaten
Tomatencremesuppe dazu Ravioli mit Tomatenfüllung 	Tomatencremesuppe: 17 11a Ravioli - Suppeneinlage: 11a
Naturjoghurt 3,5%  DO 26.02.	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
Glutenkost: Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten & Erbsen, dazu Salzkartoffeln 	Hühnerfrikasse mit Spargel, Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln: 13 17
Lachs-Brokkoli-Vollkornnuedelauflauf mit jungem Gouda überbacken, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 	Vollkornnuedelauflauf mit Brokkoli, Lachs: 1 14 17 10 11a Blattsalat mit Joghurtdressing: 17
Bio Pfannkuchen mit feinem Apfelmus  FR 27.02.	Bio Pfannkuchen*: 13 17 2 2 11a 11b 11c 11d Bio Apfelmus: 5
Glutenkost: Rührei mit Spinat und Kartoffeln  	Glutenkost Rührei Spinat Kartoffel: 13 17

 Bio  vegetarisch  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  DGE

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.