









	Menü	Zutaten
MO 23.02.	<b>Hähnchenbrust</b>	<u>Hähnchenbrust:</u> <u>Blumenkohl natur:</u> <u>Rotkohlsalat:</u> 20 5 <u>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</u> 17
	<b>Bio Möhre Eintopf</b> mit Kartoffelwürfeln  	<u>Bio Kartoffel-Möhren Eintopf:</u> 11a
	<b>Naturjoghurt 3,5%</b> - 	<u>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</u> 17
	<b>Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne</b> in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern  	<u>Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachter Gemüse-Sahnesauce, verfeinert mit Kräutern:</u> 17
DI 24.02.	<b>Reibekuchen</b> mit feinem Apfelmus 	<u>Reibekuchen:</u> 13 11a <u>Apfelmus:</u> 5 2 5 2
	<b>Verschiedene Blattsalate</b> 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>
	<b>Rindergulasch "Ungarische Art"</b> mit Salzkartoffeln	<u>Rindergulasch "Ungarische Art":</u> 11a <u>Kartoffeln:</u>
	<b>Glutenkost: Reis-Gemüse Eintopf</b> mit Rindfleisch 	<u>Glutenkost Reis Gemüse Eintopf mit Rindfleisch:</u>
	<b>Apfelmus</b> Zukaufartikel: Sauce-Apfelmus-kalt-Beigabe	<u>Apfelmus:</u> 5 2 5 2
MI 25.02.	<b>Hähnchen Cordon Bleu</b>	<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
	<b>Putenhackbraten</b> 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>
	<b>Naturjoghurt 3,5%</b> - 	<u>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</u> 17
	<b>Glutenkost: Kartoffeltasche</b> mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu Rahmgemüse  	<u>Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung und Rahmgemüse:</u> 17
DO 26.02.	<b>Geflügelbolognesesauce</b> mit Vollkornspirelli und Gurken-Möhrensalat 	<u>Geflügel-Bolognese:</u> 11a <u>Vollkorn Spirelli:</u> 11a <u>Gurken-Möhrensalat:</u> 20

DO  
26.02.

FR  
27.02.

Menü	Zutaten
<b>Tomatencremesuppe</b> dazu Ravioli mit Tomatenfüllung 	<b>Tomatencremesuppe:</b> 17 11a <b>Ravioli - Suppeneinlage:</b> 11a
<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
<b>Lachs-Brokkoli-Vollkornnudelauf</b> mit jungem Gouda überbacken, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 	<b>Vollkornnudelauf mit Brokkoli, Lachs:</b> 1 14 17 10 11a <b>Blattsalat mit Joghurtdressing:</b> 17
<b>Bio Pfannkuchen</b> mit feinem Apfelmus  	<b>Bio Pfannkuchen*:</b> 13 17 2 2 11a 11b 11c 11d <b>Bio Apfelmus:</b> 5
<b>Glutenkost: Rührei</b> mit Spinat und Kartoffeln  	<b>Glutenkost Rührei Spinat Kartoffel:</b> 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=Sesam; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.