

	Menü	Zutaten
MO 27.11.	Milchreis mit Kirschsauce 	Milchreis: 17 1 Kirsch Sauce: 2 1
	Bio Vollkorn-Nudelauf mit Brokkoli, überbacken mit jungem Gouda 	Bio Brokkoli-Vollkornnudel-Auflauf: 17 11a 11b 11c 11d 4 2
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Glutenkost: Hähnchenbrustfilet natur in würziger Soße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree 	Hähnchenbrust mit Rotkohl und Püree: 17 19
DI 28.11.	Kartoffelauf mit Rahmsauce, überbacken mit jungem Gouda, dazu Brokkoli natur 	Kartoffelauf: 17 10 1 Brokkoli natur:
	Bio Curry-Linseneintopf mit roten Linsen, Karotten- & Kartoffelwürfeln 	Bio Linsen-Curry Eintopf: 17
	Verschiedene Blattsalate Mit Kichererbsen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und Vinaigrette	Kichererbsen: Vinaigrette-Dressing: Cocktaildressing: 13 20 4 Mais: Blattsalat:
	Glutenkost: Pikantes Rindergulasch mit Erbsen und Fingermöhren, dazu Kartoffelschmarrn 	Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn: 19
MI 29.11.	Rinderfrikadelle	Hausgemachte Frikadelle vom Rind: 13 11a 2 Blumenkohl, natur: Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 Kartoffelgratin: 17 10 1 Blattsalat mit Hausdressing:
	Glutenkost: Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Karotten, dazu Salzkartoffeln 	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Kartoffeln: 17 19
	Currywurstgulasch mit Geflügelbockwurst, Gabelspaghetti und Gurkensalat natur 	Currywurstgulasch von Geflügelbockwurst: 17 19 20 5 7 2 11a 2 2 5 3 Gabelspaghetti: 11a Gurkensalat: 20
DO 30.11.	Tomatensuppe mit vegetarischen Maultaschen 	Tomatensuppe fruchtig: 17 11a Vegetarische Maultaschen: 13 19 11a
	Glutenkost: Bunte Gemüseplatte dazu Salzkartoffeln 	Glutenkost Bunte Gemüseplatte:
	Geflügelbällchen	Geflügelbällchen: 13 11a 2 Reis: Tomatensauce: 19 11a
FR 01.12.		

vegetarisch Bio DGE Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird

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
<p>Verschiedene Blattsalate Mit Radieschenstreifen und Gurkenscheiben, dazu Joghurtdressing und Vinaigrette</p>	<p>Joghurtdressing: 13 17 20 4 Radieschenstreifen: Vinaigrette-Dressing: Gurkenscheiben: Blattsalat:</p>
<p>FR 01.12.</p> <p>Glutenkost: Hähnchenbrust "Delicia" in Tomaten-Rahmsauce, dazu Gemüse-Champignon-Reis. </p>	<p>Hähnchenbrustfilet in einer Tomaten-Rahmsoße mit Gemüse-Champignon-Reis: 17 19</p>

 vegetarisch  Bio  DGE  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird

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.