









	Menü	Zutaten
MO 11.05.	Putengeschnetzeltes	Putengeschnetzeltes: 11a Möhrensalat: 2 2 Vollkornreis:
	Bunte Reispfanne 	Reispfanne mit Paprika und Hirtenkäse: 17 11a Möhrensalat: 2 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 12.05.	Geflügelbratwurst	Geflügelbratwurst: Kartoffeln: Geflügelsauce: 11a Gurkensalat: 20
	Vollkorn-Tomaten-Pasta Vollkornspirelli mit Tomaten-Basilikum-Sauce, dazu Gurkensalat natur 	Vollkorn Spirelli: 11a Tomaten-Basilikum Sauce: 11a Gurkensalat: 20
	Glutenkost: Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Brokkoli und Blumenkohl in Rahm 	Glutenkost-Kartoffel-Gemüse: 17
MI 13.05.	Bio Gemüsebolognese mit Erbse & Karotte, dazu Spirelli 	Bio Gemüse-Bolognese: 11a Bio Spirelli:
	Linsen-Curry-Eintopf mit roten Linsen und Kartoffelwürfeln, dazu Geflügelbratwurst	Roter Linseneintopf mit Curry: 17 20 5 Geflügelbratwurst: 3 5 2 5 10 7
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Glutenkost: Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark dazu Gemüsereis mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen	Hähnchenbrust in Sauce mit Gemüsereis: 19
DO 14.05. Christi-Himmelfahrt	Keine Menüauswahl	
FR 15.05.	Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) 	vegetarische Nuggets*: 4 16 11a Leipziger Allerlei: 11a Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17
	Hähnchenbrust in dunkler Sauce, dazu Erbsen natur und Vollkornspirelli 	Hähnchenbrust: Erbsen natur: Geflügelsauce: 11a Vollkorn Spirelli: 11a

 vegetarisch  DGE  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  Bio  neues Menü  laktosefrei

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>Glutenkost: Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln</p> <p>  </p>	<p><u>Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln:</u> 13 16</p>
<p>FR 15.05.</p> <p>Rinderhackbällchen "Köttbular" Rinderhackbällchen in Preiselbeer-Rahm-Sauce, dazu Kartoffelpüree und Erbsen natur</p>	<p><u>Rinderhackbällchen:</u> 13 11a <u>Preiselbeer-Rahm-Sauce (Rind):</u> 17 2 11a <u>Bio Erbsen natur:</u> <u>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</u> 17</p>

 vegetarisch  DGE  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  Bio  neues Menü  laktosefrei

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.