



	Menü	Zutaten
MO 13.04.	Kartoffelcremesuppe dazu eine Geflügelbockwurst	Kartoffel-Rahm-Suppe: 17 19 5 Geflügelbockwurst: 3 5 2 5 10 7
	Bio Curry-Linseneintopf mit roten Linsen, Karotten- & Kartoffelwürfeln   	Bio Roter Linseneintopf mit Curry: 17
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Geflügelcevapcici in Tomatensauce, dazu Salzkartoffeln 	Hausgemachte Geflügelcevapcici: 13 20 11a Kartoffeln: Tomatensauce: 11a
DI 14.04.	Glutenkost: Vegetarische Spinat-Käse-Bällchen aus Erbsen- & Sonnenblumenprotein, dazu Kohlrabigemüse und Erbsen-Kartoffelstampf  	Spinat Mozzarella Bällchen mit Kohlrabi und Erbsen-Kartoffelstampf: 13 17
	Bio Spirelli Napoli Spirelli mit Tomatensauce, dazu Karottenscheiben natur  	Bio Spirelli: Bio Tomatensauce: 19 11a Bio Möhrenscheiben natur:
MI 15.04.	Glutenkost: Hähnchen-Medaillons in Gemüesoße, dazu Reis 	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesauce, dazu Reis: 17 20
	Backfisch (Seelachsfilet, paniert)	Backfisch*: 14 10 11a Vollkorn Spirelli: 11a Rahmspinat: 4 17
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Risoni-Nudelpfanne mit Erbsen und Hartkäse (von Natur aus laktosefrei)  	One-Pot Risoni mit Erbsen und Hartkäse: 17 11a
DO 16.04.	Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern  	Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachter Gemüse-Sahnesauc, verfeinert mit Kräutern: 17
	Tomatensuppe mit vegetarischen Maultaschen (Karotte, Spinat, Erbse) 	Tomatensuppe: 17 11a Veg. Maultaschen - Suppeneinlage: 13 19 11a
	Happea Meat Currywurstgulasch (auf Erbsenbasis) mit Reis  	Veg. Currywurstgulasch aus Happea: 20 Reis:
	Glutenkost: Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, dazu Fingermöhren, Erbsen & Reis 	Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, mit Fingermöhrrchen und Erbsen, dazu Langkornreis: 13 17 19

 Bio  vegetarisch  DGE  laktosefrei  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>Reibekuchen mit feinem Apfelmus</p> 	<p>Reibekuchen: 13 11a Apfelmus: 5 2 5 2</p>
<p>FR 17.04.</p> <p>Glutenkost: Rote-Linsen-Suppe mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln, buntem Gemüse & Kokosnussmilch</p> 	<p>Rote Linsensuppe mit Kokosmilch:</p>

 Bio
  vegetarisch
  DGE
  laktosefrei
  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.