













	Menü	Zutaten
MO 16.03.	Hähnchengeschnetzeltes 	Hähnchengeschnetzeltes: 11a Spätzle: 13 11a Gurkensalat: 20
	Vegetarisches Paprika-Gulasch mit Planted.Chicken (auf Erbsenbasis) und Tomatenwürfeln, dazu Spätzle 	Veg. Planted-Gulasch mit Paprika: 16 20 11a Spätzle: 13 11a
	Naturjoghurt 3,5% - 	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern  	Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachter Gemüse- Sahnesauc,verfeinert mit Kräutern: 17
DI 17.03.	Bio Linseneintopf mit Sellerie, Karotten und Kartoffeln  	Bio Linsen-Gemüse-Eintopf: 19
	Hähnchenbrust	Hähnchenbrust: Erbsen-Möhren-Gemüse: 17 11a Geflügel-Sahnesauce: 17 11a Vollkorn Spirelli: 11a
	Glutenkost: Reis-Gemüse Eintopf mit Rindfleisch 	Glutenkost Reis Gemüse Eintopf mit Rindfleisch:
	Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln	Rotkohl: 5 2 5 2 Putengulasch-Fleisch: Kartoffeln: Putengulasch-Sauce: 11a
MI 18.03.	Fischstäbchen (paniert) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Fischstäbchen: 14 11 11 Rahmspinat: 4 17 Kartoffeln:
	Naturjoghurt 3,5% - 	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Hähnchenbrust auf Karottenscheiben gebunden, dazu Salzkartoffeln 	Hähnchenbrust: Karottenscheiben-Gemüse: 11a Kartoffeln:
	Glutenkost: Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu Rahmgemüse  	Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung und Rahmgemüse: 17
DO 19.03.	Hähnchenoberkeule (ausgelöst)	Hähnchenoberkeule: Vollkornreis: Tomaten-Rahm-Sauce: 17 11a Kohlrabi natur:
	Bio Vollkorn-Nudelaufauf mit Brokkoli, überbacken mit jungem Gouda   	Bio Vollkornnudelaufauf mit Brokkoli: 4 17 2 11a 11b 11c 11d

 DGE  vegetarisch  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  Bio  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
DO 19.03.	Chili con Carne (Rind) mit Paprika, Tomatenmark, Kidneybohnen, dazu Vollkornreis 	Chili con carne vom Rind: 5 11a Vollkornreis:
	Glutenkost: Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten & Erbsen, dazu Salzkartoffeln 	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln: 13 17
FR 20.03.	Lachs Pasta Grüne Nudeln mit Lachs-Rahmsauce, verfeinert mit Schnittlauch, dazu Möhren-Salat natur 	Lachs-Rahm Sauce mit Schnittlauch: 1 14 17 10 11a Grüne Spirelli: 11a Möhrensalat: 2 2
	Schnittbohneintopf mit Schnittbohnen, Karotten- & Kartoffelwürfeln  	Schnittbohneintopf: 19 5
	Glutenkost: Rührei mit Spinat und Kartoffeln  	Glutenkost Rührei Spinat Kartoffel: 13 17

 DGE
  vegetarisch
  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird
  Bio
  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.