








	Menü	Zutaten
MO 18.05.	Bio Kartoffelaufauf mit Brokkoli & Blumenkohl, überbacken mit jungem Gouda 	Bio Kartoffelaufauf mit Blumenk., Brokk.: 4 17 2 11a
	Geflügelhackbällchen	Geflügelbällchen: 13 11a Vollkornreis: Geflügel-Sahnesauce: 17 11a Rotkohlsalat: 20 5
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Hähnchengulasch "Ungarische Art" mit Paprikastreifen, dazu Spätzle 	Hähnchengulasch "Ungarische Art": 11a Spätzle: 13 11a
DI 19.05.	Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern 	Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachter Gemüse-Sahnesauc, verfeinert mit Kräutern: 17
	Nudeln à la Pesto 	Penne mit Tomaten-Pesto: 17 11a Krautsalat: 20
	Milchreis mit Kirschsauce 	Milchreis: 1 17 Kirschsauce: 1
	Hähnchengeschnetzeltes mit Kaisergemüse, dazu Mini-Kartoffelknödel 	Hähnchengeschnetzeltes: 11a Mini-Kartoffelknödel*: 4 Kaisergemüse natur:
MI 20.05.	Glutenkost: Rote-Linsen-Suppe mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln, buntem Gemüse & Kokosnussmilch 	Rote Linsensuppe mit Kokosmilch:
	Kartoffelrösti 	Kartoffelrösti*: 10 Kräuterquark: 17 Tomatensalat:
	Geflügelcevapcici	Hausgemachte Geflügelcevapcici: 13 20 11a Kartoffeln: Geflügel-Sahnesauce mit Thymian: 17 11a Tomatensalat:
	Hähnchenbrust in dunkler Sauce, dazu Karottenscheiben gebunden und Salzkartoffeln 	Hähnchenbrust: Geflügelsauce: 11a Karottenscheiben-Gemüse: 11a Kartoffeln:
DO 21.05.	Glutenkost: Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu Rahmgemüse 	Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung und Rahmgemüse: 17
	Fischstäbchen (paniert) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Fischstäbchen: 14 11 11 Rahmspinat: 4 17 Kartoffeln:

Bio vegetarisch laktosefrei 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.

	Menü	Zutaten
DO 21.05.	Gemüse-Curry mit Kokosnussmilch mit Hähnchenbruststreifen, dazu Spirelli 	Hähnchenbruststreifen*: Gemüse-Curry mit Kokosnussmilch: Spirelli: 11a
	Glutenkost: Reis-Gemüse Eintopf mit Rindfleisch 	Glutenkost Reis Gemüse Eintopf mit Rindfleisch:
FR 22.05.	Thunfisch Pasta Thunfisch-Rahm-Sauce mit Makkaroni, dazu Blattsalat mit Joghurdressing 	Thunfisch-Creme-Sauce mit Schnittlauch: 14 17 11a Blattsalat mit Joghurdressing: 17 Makkaroni: 11a
	Risoni-Nudelpfanne mit Erbsen und Hartkäse (von Natur aus laktosefrei)  	One-Pot Risoni mit Erbsen und Hartkäse: 17 11a
	Glutenkost: Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln  	Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln: 13 16

 Bio
  vegetarisch
  laktosefrei
  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=Sesamsamen; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.