
















	Menü	Zutaten
MO 20.04.	Spirelli Napoli 	Spirelli: 11a Tomatensauce: 11a Gurkensalat: 20
	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 21.04.	Rindergulasch	Rindergulasch: 11a Reis: Rotkohlsalat: 20 5
	Süßkartoffel Curry mit Auberginen und Kokosnussmilch, dazu Reis 	Süßkartoffel-Auberginen Curry: 17 20 11a 18a Reis:
	Glutenkost: Pikantes Rindergulasch mit Erbsen und Fingermöhren, dazu Kartoffelschmarrn 	Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn: 19
MI 22.04.	Gemüsebolognesesauce  	Veg. Gemüse-Bolognese: 19 20 11a Vollkorn Spirelli: 11a Gurkensalat: 20
	Geflügeldinos	Geflügeldinos: 6 11a Vollkorn Spirelli: 11a Salatmayonnaise: 4 13 20 Mischgemüse: 11a
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Glutenkost: Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Karotten, dazu Salzkartoffeln 	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Kartoffeln: 17 19
DO 23.04.	Möhrensuppe mit Kokosnussmilch und Kichererbsen, dazu ein Brötchen  	Karotten-Kokos-Suppe mit Kichererbsen: 5 11a Brötchen*: 11a
	Putengeschnetzeltes "Jäger Art" mit Kartoffelpüree	Putengeschnetzeltes "Jäger Art": 11a Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17
	Glutenkost: Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Brokkoli und Blumenkohl in Rahm  	Glutenkost-Kartoffel-Gemüse: 17
FR 24.04.	Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Vanillesauce 	Kaiserschmarrn ohne Rosinen: 13 17 11a warme Vanillesauce: 1 17

 vegetarisch
  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird
  DGE
  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.

Menü	Zutaten
<p>Thunfisch- Tomatensauce mit Vollkorn-Spirelli</p> 	<p>Thunfisch-Tomaten-Sauce: 14 11a Vollkorn Spirelli: 11a</p>
<p>FR 24.04.</p> <p>Glutenkost: Rührei mit Spinat und Kartoffeln</p>  	<p>Glutenkost Rührei Spinat Kartoffel: 13 17</p>

 vegetarisch
  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird
  DGE
  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=Sesamkörner; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.