

	Menü	Zutaten
MO 23.03.	Rindercevapcici	Hausgemachte Rindercevapcici: 13 20 11a Blumenkohlgemüse: 17 11a Sauce vom Rind: 11a Kartoffeln:
	Tomatensuppe mit vegetarischen Maultaschen (Karotte, Spinat, Erbse) 	Tomatensuppe: 17 11a Veg. Maultaschen - Suppeneinlage: 13 19 11a
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Glutenkost: Vegetarische Spinat-Käse-Bällchen aus Erbsen- & Sonnenblumenprotein, dazu Kohlrabigemüse und Erbsen-Kartoffelstampf  	Spinat Mozzarella Bällchen mit Kohlrabi und Erbsen-Kartoffelstampf: 13 17
DI 24.03.	Kartoffel-Lauch-Auflauf mit jungem Gouda überbacken, dazu Gurkensalat natur  	Kartoffelaufwurf mit Lauch: 1 17 10 11a Gurkensalat: 20
	Hähnchenbrust auf Leipziger Allerlei dazu Salzkartoffeln 	Hähnchenbrust: Leipziger Allerlei: 11a Kartoffeln:
	Glutenkost: Hähnchen-Medaillons in Gemüesoße, dazu Reis 	Hähnchen-Medaillons in Gemüesoße, dazu Reis: 17 20
MI 25.03.	Pfannkuchen mit Apfelmus 	Pfannkuchen natur*: 13 17 10 11a Apfelmus: 5 2 5 2
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Geflügelbolognesesauce mit Vollkornspirelli 	Geflügel-Bolognese: 11a Vollkorn Spirelli: 11a
	Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern  	Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachter Gemüse-Sahnesauce, verfeinert mit Kräutern: 17
DO 26.03.	Backkäse 	Backkäse*: 13 17 2 11a Blattsalat mit Hausdressing: 4 13 20 Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17
	Hähnchenbrust in dunkler Sauce, dazu Erbsen natur und Salzkartoffeln 	Hähnchenbrust: Erbsen natur: Kartoffeln: Geflügelsauce: 11a
	Glutenkost: Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, dazu Fingermöhren, Erbsen & Reis 	Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, mit Fingermöhren und Erbsen, dazu Langkornreis: 13 17 19

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

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>Geflügelbratwurst in Geflügel-Paprika-Rahmsauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffelröstis</p> <p></p>	<p>Geflügelbratwurst: Geflügel-Paprika-Sauce mit Sahne: 17 11a Kohlrabigemüse: 17 11a Kartoffelrösti*: 10</p>
<p>Mac & Cheese-Auflauf</p> <p></p>	<p>Nudelaufauf "Mac'n'Cheese": 1 17 20 10 11a Kohlrabigemüse: 17 11a</p>
<p>Hähnchenbrust auf Zucchini-Tomatengemüse, dazu Spirelli</p> <p> </p>	<p>Hähnchenbrust: Zucchini tomatisiert: 11a Spirelli: 11a</p>
<p>Glutenkost: Rote-Linsen-Suppe mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln, buntem Gemüse & Kokosnussmilch</p> <p></p>	<p>Rote Linsensuppe mit Kokosmilch:</p>

FR
27.03.

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

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.