


	Menü	Zutaten
MO 04.05.	Happea Meat Bolognese 	Veg. Bolognese mit Happea: 19 11a Vollkornreis: Gurken-Möhrensalat: 20
	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 05.05.	Gemüsecremesuppe (Erbsen, Möhren, Brokkoli, Kartoffeln) dazu ein Brötchen 	Gemüsecremesuppe: 17 19 11a Brötchen*: 11a
	Hähnchengeschnetzeltes dazu Penne 	Hähnchengeschnetzeltes: 11a Penne: 11a
	Glutenkost: Hähnchen-Medaillons in Gemüesoße, dazu Reis 	Hähnchen-Medaillons in Gemüesoße, dazu Reis: 17 20
MI 06.05.	Nudelauf mit Planted.Chicken Streifen (auf Erbsenbasis) mit Erbsen & Möhren, überbacken mit jungem Gouda, dazu Chinakohlsalat 	Nudelauf m. Erbse, Möhre, plant. Chicken: 1 17 10 11a Chinakohlsalat:
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Hähnchenbrust in dunkler Sauce, dazu Brokkoli natur und Salzkartoffeln 	Hähnchenbrust: Kartoffeln: Geflügelsauce: 11a Brokkoli natur:
	Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern 	Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachterGemüse-Sahnesauc,verfeinert mit Kräutern: 17
DO 07.05.	Backfisch (Seelachsfilet, paniert) mit Remouladensauce und Salzkartoffeln, dazu Blattsalat mit Hausdressing	Backfisch*: 14 10 11a Remoulade: 4 13 20 9 Kartoffeln: Blattsalat mit Hausdressing: 4 13 20
	Glutenkost: Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsoße, dazu Fingermöhren, Erbsen & Reis 	Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, mit Fingermöhrchen und Erbsen, dazu Langkornreis: 13 17 19
	Ravioli mit Tomatenfüllung in Tomaten-Rahmsauce, dazu Mais natur 	Tomaten-Rahm-Sauce: 17 11a Ravioli mit Tomatenfüllung: 11a Mais natur:
FR 08.05.	Hähnchenbrust auf Leipziger Allerlei, dazu Salzkartoffeln 	Leipziger Allerlei: Hähnchenbrust: Kartoffeln:

vegetarisch
 DGE
 Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird
 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
<p>Glutenkost: Rote-Linsen-Suppe mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln, buntem Gemüse & Kokosnussmilch</p> 	<p><u>Rote Linsensuppe mit Kokosmilch:</u></p>

FR
08.05.

 vegetarisch
  DGE
  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird
  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.