

	Menü	Zutaten
MO 31.03.	Bunte Reispfanne  	Reispfanne mit Paprika und Hirtenkäse: 17 11a Gurkensalat in Rahm: 13 17 2 20 2
	Currywurstgulasch mit Geflügelbockwurst, dazu Gabelspaghetti	Currywurstgulasch von Geflügelbockwurst: 3 5 2 20 5 10 7 Gabelspaghetti: 11a
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Currywurstgulasch mit Geflügelbockwurst, dazu Gabelspaghetti 	Currywurstgulasch von Geflügelbockwurst: 3 5 2 20 5 10 7 Gabelspaghetti: 11a
DI 01.04.	Glutenkost: Hähnchenbrustfilet natur in würziger Soße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree 	Hähnchenbrust mit Rotkohl und Püree: 17 19
	Pizzasuppe mit Paprika & Champignons, verfeinert mit Schmierkäse 	vegetarische Pizza-Suppe: 1 17 19 10 11a
	Köfte vom Rind in mediterraner Tomatensauce, dazu Wedges und Gurkensalat in Rahm	Köfte vom Rind*: 13 17 11a Kartoffelwedges*: 10 Gurkensalat in Rahm: 13 17 2 20 2 Tomatensauce Mediterrane Art: 17 19 11a
	Putengeschnetzeltes mit Karottenscheiben natur und Reis 	Geschnetzeltes von der Pute: 11a Karottenscheiben: Reis:
MI 02.04.	Glutenkost: Pikantes Rindergulasch mit Erbsen und Fingermöhren, dazu Kartoffelschmarrn 	Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn: 19
	Pfannkuchen mit Apfelmus  	Pfannkuchen natur*: 13 17 10 11a Apfelmus: 5 2 5 2
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Hähnchenbrust auf Leipziger Allerlei, dazu Salzkartoffeln 	Leipziger Allerlei: 19 Hähnchenbrust: Kartoffeln:
DO 03.04.	Glutenkost: Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Karotten, dazu Salzkartoffeln 	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Kartoffeln: 17 19
	Eieromelette mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 	Eieromelette*: 4 13 17 2 2 Rahmspinat: 4 17 Kartoffeln:

 vegetarisch
  DGE
  laktosefrei
  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird
  Aktionsgericht

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 03.04.	Spirelli Napoli Spirelli mit Tomatensauce  	<u>Spirelli Nudeln:</u> 11a <u>Tomatensauce:</u> 19 11a
	Glutenkost: Bunte Gemüseplatte dazu Salzkartoffeln  	<u>Glutenkost Bunte Gemüseplatte:</u>
FR 04.04.	Backfisch (Seelachsfilet, paniert) 	<u>Backfisch:</u> 14 10 11a <u>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</u> 17 <u>Gemüsemais:</u>
	Möhreneintopf "Bürgerlich" mit Möhren- und Kartoffelwürfeln  	<u>Vegetarischer Möhreeneintopf:</u> 5
	Glutenkost: Hähnchenbrust "Delicia" in Tomaten-Rahmsauce, dazu Gemüse-Champignon-Reis. 	<u>Hähnchenbrustfilet in einer Tomaten-RahmsöÙe mit Gemüse-Champignon-Reis:</u> 17 19

 vegetarisch
  DGE
  laktosefrei
  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird
  Aktionsgericht

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.