

	Menü	Zutaten
MO 07.04.	<b>Hähnchengulasch</b> mit Vollkornspirelli und Gurkensalat natur 	<b>Gulasch vom Hähnchen in Sahnesauce:</b> 17 11a <b>Gurkensalat:</b> 20 <b>Vollkorn Spirelli:</b> 11a
	<b>Spinatknödel</b> 	<b>Spinatknödel*:</b> 13 17 2 11a <b>Kräuter-Rahm Sauce:</b> 1 17 10 11a <b>Vollkorn Spirelli:</b> 11a
	<b>Naturjoghurt 3,5%</b> -	<b>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</b> 17
	<b>Weißer Bohneneintopf</b> mit Wurzelgemüse & Kartoffelwürfeln  	<b>Weißer-Bohnen-Eintopf mit Kartoffeln:</b> 5 19 5
	<b>Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne</b> in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern  	<b>Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachter Gemüse-Sahnesauce, verfeinert mit Kräutern:</b> 17
DI 08.04.	<b>Reibekuchen</b> mit feinem Apfelmus 	<b>Reibekuchen:</b> 13 11a <b>Apfelmus:</b> 5 2 5 2
	<b>Bunte-"Singapur"-Pasta</b> mit Hühnerfleisch, Porree, Mais & Paprikastreifen, verfeinert mit Kokosnussmilch und Zitronengras 	<b>Pfanne-Nudel-Singapur:</b> 13 16 20 11a
	<b>Glutenkost: Reis-Gemüseintopf</b> mit Rindfleisch 	<b>Glutenkost Reis Gemüseintopf mit Rindfleisch:</b>
MI 09.04.	<b>Hähnchenoberkeule (ausgelöst)</b>	<b>Hähnchenoberkeule:</b> <b>braune Geflügelsauce:</b> 11a <b>Reis:</b> <b>Karottenscheiben gebunden:</b> 11a
	<b>Bio Penne</b> mit Spinat-Rahm-Sauce, dazu Karottenscheiben natur  	<b>Bio Pennenudeln:</b> 11a <b>Bio Spinatrahmsauce:</b> 4 17 11a <b>Bio Möhren:</b>
	<b>Naturjoghurt 3,5%</b> -	<b>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</b> 17
	<b>Hähnchenoberkeule (ausgelöst)</b> in dunkler Sauce, dazu Brokkoli natur und Reis 	<b>Hähnchenoberkeule:</b> <b>braune Geflügelsauce:</b> 11a <b>Reis:</b> <b>Brokkoli natur:</b>
	<b>Glutenkost: Bunte Gemüseplatte</b> dazu Salzkartoffeln  	<b>Glutenkost Bunte Gemüseplatte:</b>
DO 10.04.	<b>Happea Meat Currywurstgulasch</b> 	<b>veg. Currywurst-Gulasch Happea:</b> 20 <b>Kartoffelwedges*:</b> 10 <b>Krautsalat:</b> 20

 DGE  vegetarisch  laktosefrei  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  Bio

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 10.04.	<b>Hähnchenbrust</b> auf Zucchini-Tomatengemüse, dazu Penne  	<b>Hähnchenbrust:</b> <b>Zucchini tomatisiert:</b> 11a <b>Penne:</b> 11a
	<b>Glutenkost: Hühnerfrikassee</b> mit Spargel, Karotten & Erbsen, dazu Salzkartoffeln 	<b>Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln:</b> 13 17
FR 11.04.	<b>Thunfisch-Mais-Nudelaufauf</b> 	<b>Nudelaufauf mit Thunfisch und Mais:</b> 1 14 17 19 11a <b>Blattsalat mit Hausdressing:</b> 4 13 20
	<b>Chili sin Carne</b> mit Happea Meat (auf Erbsenbasis), Paprika, Tomaten & Kidneybohnen, dazu Vollkorn-Reis  	<b>Chili-sin-Carne aus Happea mit Beilage:</b> 5 11a <b>Vollkornreis:</b>
	<b>Glutenkost: Rührei</b> mit Spinat und Kartoffeln  	<b>Glutenkost Rührei Spinat Kartoffel:</b> 13 17

 DGE
  vegetarisch
  laktosefrei
  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird
  Bio

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.