



	Menü	Zutaten
MO 02.03.	<b>Bio Spaghetti Napoli</b> Spaghetti mit Tomatensauce, dazu Gouda-Topping  	<b>Bio Spaghetti:</b> 11a <b>Bio Tomatensauce:</b> 19 11a <b>Bio Gouda-Topping:</b> 17
	<b>Naturjoghurt 3,5%</b> -	<b>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</b> 17
	<b>Glutenkost: Vegetarische Spinat-Käse-Bällchen</b> aus Erbsen- & Sonnenblumenprotein, dazu Kohlrabigemüse und Erbsen-Kartoffelstampf  	<b>Spinat Mozzarella Bällchen mit Kohlrabi und Erbsen-Kartoffelstampf:</b> 13 17
DI 03.03.	<b>Möhreneintopf "Bürgerlich"</b> mit Möhren- und Kartoffelwürfeln, dazu ein Brötchen  	<b>Brötchen*:</b> 11a <b>Möhren-Kartoffel-Eintopf:</b> 5
	<b>Putengeschnetzeltes</b>	<b>Putengeschnetzeltes:</b> 11a <b>Reis:</b> <b>Farmersalat:</b> 13 17 19 20
	<b>Glutenkost: Hähnchen-Medaillons</b> in Gemüesoße, dazu Reis 	<b>Hähnchen-Medaillons in Gemüesoße, dazu Reis:</b> 17 20
MI 04.03.	<b>Vegetarische Hackbällchen (Sojabasis)</b> 	<b>vegetarische Sojahackbällchen*:</b> 4 16 <b>Kartoffeln:</b> <b>Rotkohl:</b> 5 2 5 2
	<b>Geflügelbratwurst</b> in dunkler Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	<b>Geflügelbratwurst:</b> <b>Kartoffeln:</b> <b>Rotkohl:</b> 5 2 5 2 <b>Geflügelsauce:</b> 11a
	<b>Naturjoghurt 3,5%</b> -	<b>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</b> 17
	<b>Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne</b> in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern  	<b>Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachterGemüse-Sahnesauc,verfeinert mit Kräutern:</b> 17
DO 05.03.	<b>Kartoffelrösti</b> mit Erbsen-Möhren-Gemüse, dazu Kräuterquark 	<b>Kartoffelrösti*:</b> 10 <b>Erbsen-Möhren-Gemüse:</b> 17 11a <b>Kräuterquark:</b> 17
	<b>Kichererbsencurry</b> verfeinert mit Kokosnussmilch, dazu Vollkornreis  	<b>Kichererbsencurry:</b> 20 11a <b>Vollkornreis:</b>
	<b>Glutenkost: Truthahnschnitzel "natur"</b> in Rahmsoße, dazu Fingermöhren, Erbsen & Reis 	<b>Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, mit Fingermöhrchen und Erbsen, dazu Langkornreis:</b> 13 17 19
FR 06.03.	<b>Kibbeling (Seelachsfilet, paniert)</b>	<b>Kibbeling*:</b> 14 17 11a <b>Remoulade:</b> 4 13 20 9 <b>Gurkensalat:</b> 20 <b>Vollkorn Spirelli:</b> 11a

 Bio  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=Sesamsamen; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.

Menü	Zutaten
<p><b>Hähnchenbrust</b> auf Leipziger Allerlei, dazu Salzkartoffeln</p> 	<p><u>Leipziger Allerlei:</u> <u>Hähnchenbrust:</u> <u>Kartoffeln:</u></p>
<p>FR 06.03.</p> <p><b>Glutenkost: Rote-Linsen-Suppe</b> mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln, buntem Gemüse &amp; Kokosnussmilch</p> 	<p><u>Rote Linsensuppe mit Kokosmilch:</u></p>

 Bio
  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= Sesamsamen; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.