






	Menü	Zutaten
MO 09.03.	Happea Meat Bolognese (auf Erbsenbasis) mit Tomaten, Möhren & Porree, dazu Vollkorn-Spirelli 	Veg. Bolognese mit Happea: 19 11a Vollkorn Spirelli: 11a
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
DI 10.03.	Glutenkost: Hähnchenbrustfilet natur in würziger Soße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree 	Hähnchenbrust mit Rotkohl und Püree: 17 19
	Schnitzelspaß im Frühling Putenschnitzel auf Kohlrabigemüse, dazu Kartoffel-Bärlauch-Gratin 	Putenschnitzel*: 11a Kohlrabigemüse: 17 11a Kartoffel-Bärlauch-Gratin: 1 17
	Bio Ravioliauflauf mit Erbsen & Möhren, überbacken mit jungem Gouda 	Bio Ravioliauflauf mit Erbsen und Möhren: 4 17 2 19 11a
MI 11.03.	Bami Goreng Nudelpfanne mit Hühnerfleisch und Karottenstreifen 	Nudelpfanne "Bami Goreng" mit Hühnchen: 13 16 11a
	Glutenkost: Pikantes Rindergulasch mit Erbsen und Fingermöhren, dazu Kartoffelschmarrn 	Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn: 19
	Nudeln à la Pesto Penne mit grünem Spinatpesto, dazu Mais natur 	Penne mit Spinat-Pesto: 17 11a 18a Mais natur:
DO 12.03.	Curry Hähnchen 	Hähnchenbrust: Mais natur: Vollkornreis: Curry-Frucht Sauce: 5 17 2 20 11a
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Bolognesesauce vom Rind mit Vollkornspirelli 	Rinder-Bolognese: 11a Vollkorn Spirelli: 11a
	Glutenkost: Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Karotten, dazu Salzkartoffeln 	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Kartoffeln: 17 19
DO 12.03.	Frühlingslachs mit Kräutern Schlemmerfilet (Alaska Seelachs, paniert) mit Kräuter-Rahm-Sauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat natur	Schlemmerfilet Bordelaise: 14 11a Kartoffeln: Gurkensalat: 20 Kräuter-Rahm-Sauce: 1 17 10 11a
	Lammhacksteak auf Ratatouillegemüse, dazu Salzkartoffeln 	Lammhacksteak*: 13 19 20 11a Kartoffeln: Ratatouille: 11a

vegetarisch
 Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird
 Aktionsgericht
 Bio
 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 zusammengesetzt; 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
<p>Glutenkost: Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Brokkoli und Blumenkohl in Rahm</p>  	<p>Glutenkost-Kartoffel-Gemüse: 17</p>
<p>DO 12.03.</p>	
<p>Spinatknödel</p> 	<p>Spinatknödel*: 13 17 2 11a Buntes Gemüse in Tomatensauce: 11a Kräuter-Rahm-Sauce: 1 17 10 11a Kartoffeln:</p>
<p>Currywurstgulasch</p>	<p>Currywurstgulasch mit Geflügelbockwurst: 3 5 2 20 5 10 7 Buntes Gemüse in Tomatensauce: 11a Kartoffeln:</p>
<p>FR 13.03.</p>	
<p>Glutenkost: Rührei mit Spinat und Kartoffeln</p>  	<p>Glutenkost Rührei Spinat Kartoffel: 13 17</p>

 vegetarisch
  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird
  Aktionsgericht
  Bio
  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.