




















	Menü	Zutaten
MO 10.03.	Bio Gemüse Köttbullar Gemüse-Bällchen (Brokkoli, Mais, Karotte) in Kräuter-Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree   Naturjoghurt 3,5% -	Bio Gemüsebällchen - vegan: 11a 11c 11d Bio Kartoffelpüree: 17 Bio Kräuterrahmsauce: 4 17 2 11a Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Happea Meat Bolognese (auf Erbsenbasis) mit Tomaten, Möhren & Porree, dazu Vollkorn-Penne   Glutenkost: Hähnchenbrustfilet natur in würziger Soße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree 	vegetarische Bolognese aus Happea mit Brunoexe Gemüse: 19 11a Vollkorn Penne: 11a Hähnchenbrust mit Rotkohl und Püree: 17 19
	Geflügeldinos	Geflügeldinos: 6 11a Karottenscheiben gebunden: 11a Kartoffeln:
DI 11.03.	Kartoffeltasche 	Kartoffeltasche*: 17 5 Karottenscheiben gebunden: 11a Kartoffeln:
	Hähnchenbrust auf Karottenscheiben gebunden, dazu Salzkartoffeln 	Hähnchenbrust: Karottenscheiben gebunden: 11a Kartoffeln:
	Glutenkost: Pikantes Rindergulasch mit Erbsen und Fingermöhren, dazu Kartoffelschmarrn 	Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn: 19
MI 12.03.	Marinierte Kartoffeln 	Kartoffeln mit Kräutermarinade: Tomaten-Quark-Dip: 17 Gurken-Möhrensalat: 20
	Currywurst	Geflügelbratwurst: Currysauce: 5 2 19 20 5 2 11a Gurken-Möhrensalat: 20 Vollkornreis:
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Marinierte Kartoffeln in Kräutermarinade, dazu Erbsen gebunden  	Kartoffeln mit Kräutermarinade: Erbsen: 11a
	Glutenkost: Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Karotten, dazu Salzkartoffeln 	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Kartoffeln: 17 19
DO 13.03.	Gegarte Putenbrust	gegarte Putenbrust: braune Geflügelsauce: 11a Gurken-Möhrensalat: 20 Kartoffeln:

 Bio  vegetarisch  laktosefrei  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird

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>Nudelauf</p> 	<p>Penne-Käse-Spinat-Auflauf mit Semmelbröseln: 4 1 17 10 11a Gurken-Möhrensalat: 20</p>
<p>Gegarte Putenbrust in dunkler Sauce, dazu Kohlrabi natur und Kartoffeln</p> 	<p>gegarte Putenbrust: braune Geflügelsauce: 11a Kohlrabi: Kartoffeln:</p>
<p>Glutenkost: Bunte Gemüseplatte dazu Salzkartoffeln</p>  	<p>Glutenkost Bunte Gemüseplatte:</p>
<p>Spinatknödel</p> 	<p>Spinatknödel*: 13 17 2 11a Kräuter-Rahm Sauce: 1 17 10 11a Rotkohl: 5 2 5 2 Vollkorn Spirelli: 11a</p>
<p>Thunfisch- Tomatensauce mit Vollkorn-Spirelli</p> 	<p>Thunfisch Bolognese Sauce: 14 19 11a Vollkorn Spirelli: 11a</p>
<p>Glutenkost: Hähnchenbrust "Delicia" in Tomaten-Rahmsauce, dazu Gemüse-Champignon-Reis.</p> 	<p>Hähnchenbrustfilet in einer Tomaten-Rahmsoße mit Gemüse-Champignon-Reis: 17 19</p>

DO
13.03.

FR
14.03.

 Bio  vegetarisch  laktosefrei  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird

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.