

	Menü	Zutaten
MO 10.06.	<b>Happea Meat Bolognese</b> 	<b>vegetarische Bolognese aus Happea mit Brunoewe Gemüse:</b> 19 11a <b>Geriebener Gouda:</b> 17 <b>Vollkornreis:</b>
	<b>Currywurstgulasch</b>	<b>Currywurstgulasch von Geflügelbockwurst:</b> 17 19 20 5 7 2 11a 2 2 5 3 10 <b>Krautsalat Coleslaw:</b> 13 17 20 2 2 <b>Vollkornreis:</b>
	<b>Naturjoghurt 3,5%</b> -	<b>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</b> 17
DI 11.06.	<b>Rinderfrikadelle</b> in dunkler Sauce, dazu Karottenscheiben und Spätzle	<b>Hausgemachte Frikadelle vom Rind:</b> 13 11a 2 <b>Karottenscheiben gebunden:</b> 11a <b>Spätzle:</b> 13 11a <b>Braune Sauce vom Rind:</b> 11a
	<b>Nudel-Spinat-Bratling</b> 	<b>Nudel-Spinat-Taler:</b> 17 11a <b>Karottenscheiben gebunden:</b> 11a <b>Vegetarische Pilz-Rahm Sauce:</b> 17 19 10 11a 2 5 1
MI 12.06.	<b>Vegetarisches Schnitzel (auf Sojabasis, paniert)</b> mit Kartoffelpüree, dazu Apfelmus 	<b>Schnitzel vegetarisch:</b> 16 11a 4 <b>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</b> 17 <b>Apfelmus:</b> 5 2 2 5
	<b>Naturjoghurt 3,5%</b> -	<b>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</b> 17
DO 13.06.	<b>Backfisch (Seelachsfilet, paniert)</b>	<b>Backfisch:</b> 14 10 11a <b>Kartoffeln:</b> <b>Gurkensalat in Rahm:</b> 13 17 20 2 2 <b>Remouladensauce:</b> 13 20 4 9
FR 14.06.	<b>Kichererbsentaler</b> 	<b>Kichererbsentaler:</b> 13 20 5 2 11 11a 11c <b>Tomatensauce Mediterrane Art:</b> 17 19 11a <b>Kartoffelkroketten*:</b> 17

vegetarisch DGE

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.