









| | Menü | Zutaten |
|--------------|---|---|
| MO 11.03. | Happea Meat Bolognese (auf Erbsenbasis) mit Tomaten, Möhren & Porree, dazu Vollkorn-Penne   | vegetarische Bolognese aus Happea mit Brunoeeux Gemüse: 19 11a Vollkorn Penne: 11a |
| | Hähnchenbruststreifen in Rahm  | Gulasch vom Hähnchen in Rahmsauce: 17 11a Vollkorn Penne: 11a Rotkohlsalat: 20 5 5 |
| DI 12.03. | Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung auf Ratatouillegemüse, dazu Reis  | Kartoffeltasche*: 17 5 Ratatouille: 11a Reis: |
| MI 13.03. | Fischfiguren (Alaskaseelachs)  | Fischfiguren: 14 11a Kartoffeln: Remouladensauce: 13 20 4 9 Gurken-Möhrensalat: 20 |
| DO 14.03. | Gegarte Putenbrust in dunkler Sauce, dazu Kohlrabi natur und Kartoffelrösti | gegarte Putenbrust: braune Geflügelsauce: 11a Kartoffelrösti*: 10 Kohlrabi: |
| | Bio Kartoffelgratin mit Karottenscheiben natur und Schnittlauch-Rahm- Sauce   | Bio Kartoffelgratin: 17 11a 4 2 Bio Möhren: Bio Schnittlauch-Rahm-Sauce: 17 19 11a 4 2 |
| FR 15.03. | Kartoffel-Zucchini-Möhrenpuffer  | Zucchini-Möhrenpuffer*: 13 Blattsalat mit Cocktaildressing: 13 20 4 Tzatziki: 13 17 20 4 |

 vegetarisch  neues Menü  DGE  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.