





	Menü	Zutaten
MO 11.11.	Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Vanillesauce 	Kaiserschmarrn ohne Rosinen: 13 17 2 11a warme Vanillesauce: 1 17
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Bio Penne Napoli Penne mit Tomatensauce, dazu Karottenscheiben natur   	Bio Pennenudeln: 11a Bio Tomatensauce: 19 11a Bio Möhren:
	Glutenkost: Vegetarische Spinat-Käse-Bällchen aus Erbsen- & Sonnenblumenprotein, dazu Kohlrabigemüse und Erbsen-Kartoffelstampf  	Spinat Mozzarella Bällchen mit Kohlrabi und Erbsen-Kartoffelstampf: 13 17
DI 12.11.	Geflügelbratwurst	Geflügelbratwurst: Reis: Geflügel-Paprika Sauce verfeinert mit Sahne: 17 11a Karottenscheiben gebunden: 11a
	Bio Kartoffelgulasch mit Tomate & Paprika  	Bio Kartoffelgulasch: 4 17 19 11a
	Bunte-"Singapur"-Pasta mit Hühnerfleisch, Porree, Mais & Paprikastreifen, verfeinert mit Kokosnussmilch und Zitronengras 	Pfanne-Nudel-Singapur: 13 16 20 11a
	Glutenkost: Hähnchen-Medaillons in Gemüesoße, dazu Reis 	Hähnchen-Medaillons in Gemüesoße, dazu Reis: 17 20
MI 13.11.	Schlemmerfilet mit Kräuterauflage (Alaska Seelachs, paniert) auf Reis, dazu Dill-Rahmsauce und Gurkensalat in Rahm	Schlemmerfilet Bordelaise: 14 11a Reis: Dill-Rahm Fischsauce: 17 20 11a Gurkensalat in Rahm: 13 17 2 20 2
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Zucchini-Tomatengemüse mit Gabelspaghetti  	Zucchini tomatisiert: 11a Gabelspaghetti: 11a
	Glutenkost: Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Brokkoli und Blumenkohl in Rahm  	Glutenkost-Kartoffel-Gemüse: 17 19
DO 14.11.	Bio-Käsebratling mit Bulgur mit Champignon-Rahmsauce und Penne   	Bio Bulgur-Bratling mit Käse: 13 17 11a 11c Bio Champignon-Rahm-Sauce: 4 17 11a Bio Pennenudeln: 11a
	Hähnchenoberkeule (ausgelöst) in dunkler Sauce, dazu Rosenkohl natur und Salzkartoffeln 	Hähnchenoberkeule: Kartoffeln: braune Geflügelsauce: 11a Rosenkohlgemüse:

 vegetarisch  Bio  laktosefrei  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  neues Menü  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=Sesamsamen; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.

Menü	Zutaten
<p>Glutenkost: Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsoße, dazu Fingermöhren, Erbsen & Reis</p>  <p>DO 14.11.</p>	<p>Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, mit Fingermöhrrchen und Erbsen, dazu Langkornreis: 13 17 19</p>
<p>Lachs Pasta Vollkorn-Penne mit Lachs-Rahmsauce, verfeinert mit Schnittlauch, dazu Fingermöhren natur</p> 	<p>Lachs-Rahm Sauce mit Schnittlauch: 1 14 17 10 11a Fingermöhren: Vollkorn Penne: 11a</p>
<p>Rindergulasch "Ungarische Art" mit Salzkartoffeln</p>  <p>FR 15.11.</p>	<p>Rindergulasch "Ungarische Art": 11a Kartoffeln:</p>
<p>Glutenkost: Rote-Linsen-Suppe mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln, buntem Gemüse & Kokosnussmilch</p> 	<p>Rote Linsensuppe mit Kokosmilch:</p>

 vegetarisch
  Bio
  laktosefrei
  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird
  neues Menü
  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=Sesamsamen; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.