










	Menü	Zutaten
MO 13.01.	<b>Gemüsebolognesesauce</b> 	<b>Vegetarische Gemüse-Bolognese:</b> 19 20 11a <b>Krautsalat Coleslaw:</b> 13 17 2 20 2 <b>Vollkorn Spirelli:</b> 11a
	<b>Paniertes Putenschnitzel</b>	<b>Putenschnitzel:</b> 11a <b>Salatmayonnaise:</b> 4 13 20 <b>Krautsalat Coleslaw:</b> 13 17 2 20 2 <b>Vollkorn Spirelli:</b> 11a
	<b>Naturjoghurt 3,5%</b> -	<b>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</b> 17
DI 14.01.	<b>Gemüsebolognesesauce</b> mit Vollkorn-Spirelli 	<b>Vegetarische Gemüse-Bolognese:</b> 19 20 11a <b>Vollkorn Spirelli:</b> 11a
	<b>Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne</b> in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern 	<b>Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachter Gemüse-Sahnesauc, verfeinert mit Kräutern:</b> 17
	<b>Reibekuchen</b> mit feinem Apfelmus 	<b>Reibekuchen:</b> 13 11a <b>Apfelmus:</b> 5 2 5 2
MI 15.01.	<b>Hähnchenbrust</b> auf Leipziger Allerlei, dazu Salzkartoffeln 	<b>Leipziger Allerlei:</b> 19 <b>Hähnchenbrust:</b> <b>Kartoffeln:</b>
	<b>Glutenkost: Reis-Gemüse Eintopf</b> mit Rindfleisch 	<b>Glutenkost Reis Gemüse Eintopf mit Rindfleisch:</b>
	<b>Bio Blumenkohlbällchen</b> in Tomaten-Sauce, dazu Reis 	<b>Bio-Blumenkohlbällchen:</b> 13 17 11c <b>Bio Reis:</b> <b>Bio Tomatensauce:</b> 19 11a
DO 16.01.	<b>Naturjoghurt 3,5%</b> -	<b>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</b> 17
	<b>Gegarte Putenbrust</b> in dunkler Sauce, dazu Kohlrabi natur und Kartoffeln 	<b>gegarte Putenbrust:</b> <b>braune Geflügelsauce:</b> 11a <b>Kohlrabi:</b> <b>Kartoffeln:</b>
	<b>Glutenkost: Kartoffeltasche</b> mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu Rahmgemüse 	<b>Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung und Rahmgemüse:</b> 17
DO 16.01.	<b>Asia Reis</b> mit Erbsen, Karotten und Rührei, dazu Gurkensalat natur 	<b>Reispfanne mit Ei:</b> 13 17 11a <b>Gurkensalat:</b> 20
	<b>Hähnchengulasch</b>	<b>Geflügelfleischgulasch:</b> 11a <b>Kartoffelwedges*:</b> 10

vegetarisch 
 DGE 
 laktosefrei 
 Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird 
 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.

	Menü	Zutaten
DO 16.01.	<b>Bio Spaghetti Napoli</b> Spaghetti mit Tomatensauce  	<b>Bio Spaghetti:</b> 11a <b>Bio Tomaten-Sauce:</b> 19 11a
	<b>Glutenkost: Hühnerfrikassee</b> mit Spargel, Karotten & Erbsen, dazu Salzkartoffeln 	<b>Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln:</b> 13 17
FR 17.01.	<b>Bio Happea Meat Gyros</b> (auf Erbsenbasis) auf Tomaten-Erbsen-Reis, dazu Kräuterquarkdip  	<b>Bio Gyros aus Happea (vegan):</b> <b>Bio Tomatenreis:</b> 11a <b>Bio Kräuterquark Dipp:</b> 17
	<b>Kartoffel-Kürbis-Eintopf</b> mit Karotten, Sellerie und Porree  	<b>Bürgerlicher Kartoffel-Kürbis-Eintopf:</b> 19 5
	<b>Glutenkost: Rührei</b> mit Spinat und Kartoffeln  	<b>Glutenkost Rührei Spinat Kartoffel:</b> 13 17

 vegetarisch 
  DGE 
  laktosefrei 
  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird 
  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.