

	Menü	Zutaten
MO 17.02.	Geflügelbratwurst in dunkler Sauce, dazu Kohlrabi gebunden und Salzkartoffeln	Geflügelbratwurst: braune Geflügelsauce: 11a Kartoffeln: Kohlrabigemüse: 17 11a
	Bio Kartoffelauf mit Brokkoli & Blumenkohl, überbacken mit jungem Gouda 	Bio Kartoffel-Auf mit Blumenkohl und Brokkoli: 4 17 2 11a
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Gemüse-Curry mit Kokosnussmilch mit Salzkartoffeln 	Gemüse-Curry mit Kokosnussmilch: 19 Kartoffeln:
DI 18.02.	Glutenkost: Hähnchenbrustfilet natur in würziger Soße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree 	Hähnchenbrust mit Rotkohl und Püree: 17 19
	Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) 	vegetarische Nuggets*: 4 16 11a Rotkohlsalat: 20 5 Gabelspaghetti: 11a
	Putengulasch mit Gabelspaghetti und Rotkrautsalat 	Putengulasch: 11a Rotkohlsalat: 20 5 Gabelspaghetti: 11a
	Putengulasch mit Gabelspaghetti 	Putengulasch: 11a Gabelspaghetti: 11a
MI 19.02.	Glutenkost: Pikantes Rindergulasch mit Erbsen und Fingermöhren, dazu Kartoffelschmarrn 	Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn: 19
	Mac & Cheese-Auflauf Nudelauf mit Penne und Cheddarkäse 	Nudelauf mit "Mac n Cheese": 1 17 19 20 10 11a
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Bio Linsenbolognese (Karotten, Porree, Paprikastreifen) mit Penne 	Bio-Linsenbolognese: 11a Bio Pennenudeln: 11a
DO 20.02.	Glutenkost: Reis-Gemüse Eintopf mit Rindfleisch 	Glutenkost Reis Gemüse Eintopf mit Rindfleisch:
	Chili sin Carne 	Chili-sin-Carne aus Happea mit Beilage: 5 11a Kappessalat: 13 17 2 20 2 Reis mit Tomaten: 17 19 11a

Bio vegetarisch DGE 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>Geflügelcevapcici</p>	<p><u>Cevapcici-Geflügel:</u> 13 20 11a <u>Kappessalat:</u> 13 17 2 20 2 <u>Reis mit Tomaten:</u> 17 19 11a</p>
<p>Chili sin Carne mit Happea Meat (auf Erbsenbasis), Paprika, Tomaten & Kidneybohnen, dazu Vollkorn-Reis  </p>	<p><u>Chili-sin-Carne aus Happea mit Beilage:</u> 5 11a <u>Vollkornreis:</u></p>
<p>Glutenkost: Bunte Gemüseplatte dazu Salzkartoffeln  </p>	<p><u>Glutenkost Bunte Gemüseplatte:</u></p>
<p>Lachs-Brokkoli-Vollkornnudelauf mit jungem Gouda überbacken, dazu Blattsalat mit Joghurdressing </p>	<p><u>Vollk.-Nudelauf m. Brokkoli u. Lachs:</u> 1 14 17 10 11a <u>Blattsalat mit Joghurdressing:</u> 17</p>
<p>Weißer Bohneneintopf mit Wurzelgemüse & Kartoffelwürfeln, dazu Geflügelbockwurst </p>	<p><u>Weißer-Bohnen-Eintopf mit Kartoffeln:</u> 5 19 5 <u>Geflügelbockwurst:</u> 3 5 2 5 10 7</p>
<p>Glutenkost: Hähnchenbrust "Delicia" in Tomaten-Rahmsauce, dazu Gemüse- Champignon-Reis. </p>	<p><u>Hähnchenbrustfilet in einer Tomaten-Rahmsauce mit Gemüse- Champignon-Reis:</u> 17 19</p>

DO
20.02.

FR
21.02.

 Bio  vegetarisch  DGE  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.