



























	Menü	Zutaten
MO 18.11.	Backkäse auf Vollkorn-Erbсен-Reis, dazu Tomaten-Rahm-Sauce 	Backkäse*: 13 17 2 11a Tomatensauce mit Rahm: 17 19 11a Vollkornreis mit Erbsen:
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Hähnchenbrust auf Karottenscheiben gebunden, dazu Salzkartoffeln 	Hähnchenbrust: Karottenscheiben gebunden: 11a Kartoffeln:
	Glutenkost: Hähnchenbrustfilet natur in würziger Soße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree 	Hähnchenbrust mit Rotkohl und Püree: 17 19
DI 19.11.	Pasta "Carbonara Art" Putenbrustwürfel in cremiger Sauce, dazu Gabelspaghetti und Gurkensalat natur 	Käse-Geflügelschinken-Sauce: 1 17 10 11a Gurkensalat: 20 Gabelspaghetti: 11a
	Bio Nudelaufauf mit Kürbiswürfeln und Frischkäse, überbacken mit jungem Gouda   	Bio Nudel Kürbis Auflauf: 17 2 11a
	Gemüse-Curry mit Kokosnussmilch mit Salzkartoffeln  	Gemüse-Curry mit Kokosnussmilch: 19 Kartoffeln:
	Glutenkost: Pikantes Rindergulasch mit Erbsen und Fingermöhren, dazu Kartoffelschmarrn 	Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn: 19
MI 20.11.	Happea Meat Currywurstgulasch  	vegetarischer Currywurst-Gulasch aus Happea: 20 Kartoffeln: Blattsalat mit Joghurtdressing: 17
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Happea Meat Currywurstgulasch (auf Erbsenbasis) mit Gabelspaghetti  	vegetarischer Currywurst-Gulasch aus Happea: 20 Gabelspaghetti: 11a
	Glutenkost: Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Karotten, dazu Salzkartoffeln 	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Kartoffeln: 17 19
DO 21.11.	Kichererbsencurry verfeinert mit Kokosnussmilch, dazu Vollkornreis und Farmersalat  	Kichererbsencurry: 19 20 11a Vollkornreis: Farmer Salat: 13 17 19 20
	Hähnchengulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln 	Geflügelfleischgulasch: 11a Kartoffeln: Rotkohl: 5 2 5 2

 vegetarisch  laktosefrei  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  DGE  Bio  Saison

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 zusammengesetzt; 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: Bunte Gemüseplatte dazu Salzkartoffeln</p>  	<p><u>Glutenkost Bunte Gemüseplatte:</u></p>
<p>DO 21.11.</p>	
<p>Bio Tomaten-Gemüse Pasta Vollkorn-Penne mit Tomaten-Gemüse-Sauce (Erbsen, Karotten), dazu Gouda-Topping</p>  	<p><u>Bio-Nudeln-Penne-Vollkorn:</u> 11a 11b 11c 11d <u>Bio Gouda als Topping:</u> 17 <u>Bio Tomatengemüsesauce:</u> 11a</p>
<p>Bio Vollkornpenne mit Tomatengemüsesauce (Erbse, Möhre)</p>   	<p><u>Bio-Nudeln-Penne-Vollkorn:</u> 11a 11b 11c 11d <u>Bio Tomatengemüsesauce:</u> 11a</p>
<p>FR 22.11.</p>	
<p>Glutenkost: Hähnchenbrust "Delicia" in Tomaten-Rahmsauce, dazu Gemüse- Champignon-Reis.</p> 	<p><u>Hähnchenbrustfilet in einer Tomaten-Rahmsöße mit Gemüse- Champignon-Reis:</u> 17 19</p>

 vegetarisch  laktosefrei  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  DGE  Bio  Saison

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.