

















	Menü	Zutaten
MO 19.05.	Bio Gemüseravioli mit Tomatensauce, dazu Gouda Topping  	Bio Ravioli mit Gemüse: 19 11a Bio Gouda als Topping: 17 Bio Tomaten-Sauce: 19 11a
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern  	Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachter Gemüse-Sahnesauc, verfeinert mit Kräutern: 17
DI 20.05.	Kartoffelauflauf   	Kartoffelauflauf: 1 17 10 Gemüsemais:
	Hähnchengeschnetzeltes	Hähnchengeschnetzeltes: 11a Gemüsemais: Mini-Kartoffelknödel*: 4
	Glutenkost: Reis-Gemüse Eintopf mit Rindfleisch 	Glutenkost Reis Gemüse Eintopf mit Rindfleisch:
MI 21.05.	One-Pot-Lasagne mit Penne Nudeln, Rinderhackfleisch & Béchamel-Käse-Sauce	One-Pot-Lasagne mit Penne Nudeln, Rinderhackfleisch und jungem Gouda: 1 17 11a
	Reisbratling auf Kartoffel-Tomatenpüree, dazu Krautsalat natur 	Reisbratling: 11 17 11c Hausgemachtes Kartoffel-Tomaten-Püree: 17 Krautsalat: 20
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Glutenkost: Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu Rahmgemüse  	Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung und Rahmgemüse: 17
DO 22.05.	Fischstäbchen (paniert) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Fischstäbchen: 14 11 11 Rahmspinat: 4 17 Kartoffeln:
	Glutenkost: Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten & Erbsen, dazu Salzkartoffeln 	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln: 13 17
FR 23.05.	Bio-Käsebratling mit Bulgur mit Tomaten-Rahmsauce und Penne  	Bio Bulgur-Bratling mit Käse: 13 17 11a 11c Bio Pennenudeln: 11a Bio Tomatensauce: 19 11a
	Glutenkost: Rührei mit Spinat und Kartoffeln  	Glutenkost Rührei Spinat Kartoffel: 13 17

 Bio
  vegetarisch
  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird
  DGE
  verbesserte Rezeptur

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.