
























	Menü	Zutaten
MO 02.12.	Raviolis gefüllt mit Tomaten dazu Tomaten-Rahmsauce und Gurken-Möhren-Salat   Naturjoghurt 3,5% -	Tomatensauce mit Rahm: 17 19 11a Ravioli mit vegetarischer Tomatenfüllung: 11a Gurken-Möhrensalat: 20 Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Sauerbratengulasch vom Rind mit Gabelspaghetti 	Sauerbratengulasch vom Rind: 11a Gabelspaghetti: 11a
	Glutenkost: Vegetarische Spinat-Käse-Bällchen aus Erbsen- & Sonnenblumenprotein, dazu Kohlrabigemüse und Erbsen-Kartoffelstampf  	Spinat Mozzarella Bällchen mit Kohlrabi und Erbsen-Kartoffelstampf: 13 17
DI 03.12.	Geflügelbratwurst  	Geflügelbratwurst: Hausgemachtes Kartoffel-Kürbis-Püree: 17 Gurkensalat in Rahm: 13 17 2 20 2
	Eieromelette 	Eieromelette*: 4 13 17 2 2 Hausgemachtes Kartoffel-Kürbis-Püree: 17 Gurkensalat in Rahm: 13 17 2 20 2
	Putengulasch mit Salzkartoffeln 	Putengulasch: 11a Kartoffeln:
MI 04.12.	Glutenkost: Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, dazu Reis 	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesauce, dazu Reis: 17 20
	Kaiserschmarrn ohne Rosinen, mit Pflaumensauce 	Kaiserschmarrn ohne Rosinen: 13 17 2 11a warme Pflaumen Sauce: 1 2
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
DO 05.12.	Geflügelbolognesesauce mit Makkaroni 	Geflügelbolognese: 11a Makkaroni: 11a
	Glutenkost: Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Brokkoli und Blumenkohl in Rahm  	Glutenkost-Kartoffel-Gemüse: 17 19
DO 05.12.	Pasta e Fagioli  	Weißer Bohnen in mediterranen Tomaten-Sauce: 19 11a Kartoffelwedges*: 10
	Pasta e Fagioli Mediterranes weißes Bohnengemüse - tomatisiert, dazu Gabelspaghetti  	Weißer Bohnen in mediterranen Tomaten-Sauce: 19 11a Gabelspaghetti: 11a

 vegetarisch
  DGE
  laktosefrei
  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird
  Saison
  neues Menü

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.

Menü	Zutaten
<p>Glutenkost: Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, dazu Fingermöhren, Erbsen & Reis</p>  <p>DO 05.12.</p>	<p>Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, mit Fingermöhrrchen und Erbsen, dazu Langkornreis: 13 17 19</p>
<p>Thunfisch-Vollkornnudelauf mit jungem Gouda überbacken, dazu Blattsalat mit Joghurdressing</p> 	<p>Vollkorn-Nudelauf mit Thunfisch: 1 14 17 19 11a Blattsalat mit Joghurdressing: 17</p>
<p>Graupeneintopf mit Kartoffel-, Karotten & Selleriewürfeln</p>   <p>FR 06.12.</p>	<p>Eintopf mit Graupen: 19 11b</p>
<p>Glutenkost: Rote-Linsen-Suppe mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln, buntem Gemüse & Kokosnussmilch</p> 	<p>Rote Linsensuppe mit Kokosmilch:</p>

 vegetarisch
  DGE
  laktosefrei
  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird
  Saison
  neues Menü

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.