





























	Menü	Zutaten
MO 20.01.	<b>Kaiserschmarrn ohne Rosinen</b> mit Vanillesauce 	<b>Kaiserschmarrn ohne Rosinen:</b> 13 17 2 11a <b>warme Vanillesauce:</b> 1 17
	<b>Naturjoghurt 3,5%</b> -	<b>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</b> 17
	<b>Rindergulasch</b> mit Rotkohl und Salzkartoffeln 	<b>Gulasch vom Rind:</b> 11a <b>Kartoffeln:</b> <b>Rotkohl:</b> 5 2 5 2
	<b>Glutenkost: Vegetarische Spinat-Käse-Bällchen</b> aus Erbsen- & Sonnenblumenprotein, dazu Kohlrabigemüse und Erbsen-Kartoffelstampf  	<b>Spinat Mozzarella Bällchen mit Kohlrabi und Erbsen-Kartoffelstampf:</b> 13 17
DI 21.01.	<b>One-Pot-Käse-Pasta</b> Gabelspaghetti in cremiger Käsesauce verfeinert mit Blattspinat, dazu Gurken-Karottensalat 	<b>Cremige Käse-Pasta mit Spinat:</b> 1 17 19 20 10 11a <b>Gurken-Möhrensalat:</b> 20
	<b>Geflügeldinos</b>	<b>Geflügeldinos:</b> 6 11a <b>Kartoffeln:</b> <b>Fingermöhren:</b> <b>Ketchup:</b>
	<b>Ratatouille</b> mit Salzkartoffeln  	<b>Ratatouille:</b> 19 <b>Kartoffeln:</b>
	<b>Glutenkost: Hähnchen-Medaillons</b> in Gemüsesoße, dazu Reis 	<b>Hähnchen-Medaillons in Gemüsesauce, dazu Reis:</b> 17 20
MI 22.01.	<b>Backfisch (Seelachsfilet, paniert)</b> mit Kartoffelpüree, dazu Blattspinat in Rahm	<b>Backfisch:</b> 14 10 11a <b>Blattspinat in Rahm:</b> 17 5 <b>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</b> 17
	<b>Naturjoghurt 3,5%</b> -	<b>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</b> 17
	<b>Happea Meat Bolognese</b> (auf Erbsenbasis) mit Tomaten, Möhren & Porree, dazu Gabelspaghetti  	<b>vegetarische Bolognese aus Happea mit Brunoewe Gemüse:</b> 19 11a <b>Gabelspaghetti:</b> 11a
	<b>Glutenkost: Kartoffel-Gemüsegericht</b> mit Karotten, Brokkoli und Blumenkohl in Rahm  	<b>Glutenkost-Kartoffel-Gemüse:</b> 17 19
DO 23.01.	<b>Kichererbsencurry</b>  	<b>Kichererbsencurry:</b> 19 20 11a <b>Krautsalat Hawaii:</b> 13 17 2 20 2 <b>Vollkornreis:</b>
	<b>Kichererbsencurry</b> verfeinert mit Kokosnussmilch, dazu Vollkornreis  	<b>Kichererbsencurry:</b> 19 20 11a <b>Vollkornreis:</b>

 vegetarisch  laktosefrei  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  DGE

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><b>Glutenkost: Truthahnschnitzel "natur"</b> in Rahmsoße, dazu Fingermöhren, Erbsen &amp; Reis</p>  <p>DO 23.01.</p>	<p><b>Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, mit Fingermöhrrchen und Erbsen, dazu Langkornreis:</b> 13 17 19</p>
<p><b>Rührei</b></p> 	<p><b>Rührei:</b> 13 17 11a <b>Erbsen in Rahm:</b> 17 11a <b>Gabelspaghetti:</b> 11a</p>
<p><b>Köfte vom Rind</b></p>	<p><b>Köfte vom Rind*:</b> 13 17 11a <b>mediterrane Tomaten-Sauce:</b> 17 19 11a <b>Erbsen in Rahm:</b> 17 11a <b>Gabelspaghetti:</b> 11a</p>
<p>FR 24.01.</p> <p><b>Hähnchenbrust</b> auf Leipziger Allerlei, dazu Salzkartoffeln</p> 	<p><b>Leipziger Allerlei:</b> 19 <b>Hähnchenbrust:</b> <b>Kartoffeln:</b></p>
<p><b>Glutenkost: Rote-Linsen-Suppe</b> mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln, buntem Gemüse &amp; Kokosnussmilch</p> 	<p><b>Rote Linsensuppe mit Kokosmilch:</b></p>

 vegetarisch
  laktosefrei
  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird
  DGE

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.