










	Menü	Zutaten
MO 24.02.	Paniertes Putenschnitzel	Putenschnitzel: 11a Paprikagemüse: 17 11a Vollkornreis:
	Bio Möhre Eintopf mit Kartoffelwürfeln  	Bio Kartoffel-Möhren Eintopf: 11a
	Naturjoghurt 3,5% - 	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Gemüsebolognesesauce mit Gabelspaghetti  	Vegetarische Gemüse-Bolognese: 19 20 11a Gabelspaghetti: 11a
	Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern  	Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachter Gemüse-Sahnesauce, verfeinert mit Kräutern: 17
DI 25.02.	Reibekuchen mit feinem Apfelmus 	Reibekuchen: 13 11a Apfelmus: 5 2 5 2
	Rindergulasch "Ungarische Art" mit Salzkartoffeln 	Rindergulasch "Ungarische Art": 11a Kartoffeln:
	Glutenkost: Reis-Gemüse Eintopf mit Rindfleisch 	Glutenkost Reis Gemüse Eintopf mit Rindfleisch:
MI 26.02.	Fischlies (paniert)	Fischlies: 14 2 2 11a Rahmspinat: 4 17 Kartoffeln:
	Naturjoghurt 3,5% - 	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Hähnchenbrust auf Leipziger Allerlei, dazu Salzkartoffeln 	Leipziger Allerlei: 19 Hähnchenbrust: Kartoffeln:
	Glutenkost: Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu Rahmgemüse  	Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung und Rahmgemüse: 17
DO 27.02.	Gegarte Putenbrust in Bratensauce, dazu Erbsen natur und Mini-Kartoffelknödel	gegarte Putenbrust: braune Geflügelsauce: 11a Erbsen natur: Mini-Kartoffelknödel*: 4
	Falafelbällchen 	Falafelbällchen*: 11 11a Kräuter-Rahm Sauce: 1 17 10 11a Erbsen natur: Mini-Kartoffelknödel*: 4

 Bio  vegetarisch  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
DO 27.02.	Geflügelbolognesesauce mit Vollkornpenne 	Geflügelbolognese: 11a Vollkorn Penne: 11a
	Glutenkost: Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten & Erbsen, dazu Salzkartoffeln 	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln: 13 17
FR 28.02.	Bio Pfannkuchen mit feinem Apfelmus  	Bio Pfannkuchen*: 13 17 2 2 11a 11b 11c 11d Bio Apfelmus: 5
	Geflügelfrikadelle auf Grünkohlgemüse, dazu Salzkartoffeln  	Frikadelle, Geflügel: 13 11a Grünkohl: 5 Kartoffeln:
	Glutenkost: Rührei mit Spinat und Kartoffeln  	Glutenkost Rührei Spinat Kartoffel: 13 17

 Bio  vegetarisch  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.