















	Menü	Zutaten
MO 25.11.	Happea Meat Bolognese 	vegetarische Bolognese aus Happea mit Brunoexe Gemüse: 19 11a Gabelspaghetti: 11a Bohnensalat in Rahm: 13 17 2 20 2
	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 26.11.	Rinderfrikadelle in dunkler Sauce, dazu Fingermöhren natur und Salzkartoffeln	Hausgemachte Frikadelle vom Rind: 13 11a Fingermöhren: Braune Sauce vom Rind: 11a Kartoffeln:
	Bio Rahm-Geschnetzeltes mit Happea Geschnetzeltem (auf Erbsenbasis), Erbsen & Möhren, dazu Reis  	Bio vegetarisches Geschnetzeltes aus Happea mit Erbsen und Möhren: 4 17 11a Bio Reis:
	Glutenkost: Reis-Gemüse Eintopf mit Rindfleisch 	Glutenkost Reis Gemüse Eintopf mit Rindfleisch:
MI 27.11.	Fischstäbchen (paniert) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Fischstäbchen: 14 11 11 Rahmspinat: 4 17 Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Glutenkost: Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu Rahmgemüse  	Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung und Rahmgemüse: 17
DO 28.11.	One-Pot-Kürbis-Lasagne mit Penne Nudeln, Happea Meat (auf Erbsenbasis) & cremiger Sauce, überbacken mit jungem Gouda 	vegetarische Kürbislasagne mit Happea: 1 17 10 11a
	Hähnchenbrust 	Hähnchenbrust: Vollkornreis: Currysauce: 5 2 19 20 5 2 11a Blattsalat mit Hausdressing: 4 13 20
	Glutenkost: Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten & Erbsen, dazu Salzkartoffeln 	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln: 13 17
FR 29.11.	Vegetarisches Paprika-Gulasch mit Planted.Chicken (auf Erbsenbasis) und Tomatenwürfeln, dazu Spirelli 	Planted-Gulasch mit Paprika und Tomaten: 16 19 20 11a Spirelli Nudeln: 11a
	Glutenkost: Rührei mit Spinat und Kartoffeln  	Glutenkost Rührei Spinat Kartoffel: 13 17

 vegetarisch  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  Bio  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 Lieferort 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=Erdrüsse; 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.