









	Menü	Zutaten
MO 26.05.	Milchreis mit Kirschsauce 	Milchreis: 1 17 Kirsch Sauce: 1
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Glutenkost: Vegetarische Spinat-Käse-Bällchen aus Erbsen- & Sonnenblumenprotein, dazu Kohlrabigemüse und Erbsen-Kartoffelstampf  	Spinat Mozzarella Bällchen mit Kohlrabi und Erbsen- Kartoffelstampf: 13 17
DI 27.05.	Blumenkohlklops  	Blumenkohlbällchen: 11 13 1 17 11c Erbsen natur: Käse-Rahm Sauce: 1 17 10 11a Vollkorn Penne: 11a
	Geflügeldinos	Geflügeldinos: 6 11a Ketchup: Erbsen natur: Vollkorn Penne: 11a
	Glutenkost: Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, dazu Reis 	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesauce, dazu Reis: 17 20
MI 28.05.	Backfisch (Seelachsfilet, paniert)	Backfisch: 14 10 11a Remouladensauce: 4 13 20 9 Kartoffeln: Mischgemüse: 11a
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Glutenkost: Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Brokkoli und Blumenkohl in Rahm  	Glutenkost-Kartoffel-Gemüse: 17 19
DO 29.05. Christi-Himmelfahrt	Keine Menüauswahl	
FR 30.05.	Keine Menüauswahl	

 vegetarisch  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.