













	Menü	Zutaten
MO 27.01.	One-Pot-veg. Hackbällchen-Pasta Sojahackbällchen auf Gabelspaghetti mit Tomatensauce 	vegetarische Sojahackbällchen*: 4 16 Gabelspaghetti mit Tomatensauce: 17 19 11a
	Köfte vom Rind	Köfte vom Rind*: 13 17 11a Vollkornreis: Chinakohlsalat: mediterrane Tomaten-Sauce: 17 19 11a
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Weißer Bohneneintopf mit Wurzelgemüse & Kartoffelwürfeln, dazu Geflügelbockwurstscheiben 	Weißer-Bohnen-Eintopf mit Kartoffeln: 5 19 5 Geflügelbockwurstscheiben: 3 5 2 5 10 7
DI 28.01.	Glutenkost: Hähnchenbrustfilet natur in würziger Soße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree 	Hähnchenbrust mit Rotkohl und Püree: 17 19
	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
	Schnittbohneintopf mit Schnittbohnen, Karotten- & Kartoffelwürfeln  	Schnittbohneintopf "Hausfrauen Art": 19 5
MI 29.01.	Glutenkost: Pikantes Rindergulasch mit Erbsen und Fingermöhren, dazu Kartoffelschmarrn 	Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn: 19
	Happea Meat Currywurstgulasch 	vegetarischer Currywurst-Gulasch aus Happea: 20 Kartoffeln: Blattsalat mit Hausdressing: 4 13 20
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
DO 30.01.	Bami Goreng Nudelpfanne mit Hühnerfleisch und Karottenstreifen 	Pfanne-Nudel-Bami-Goreng: 13 16 11a
	Glutenkost: Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Karotten, dazu Salzkartoffeln 	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Kartoffeln: 17 19
	Hähnchenoberkeule (ausgelöst)	Hähnchenoberkeule: Gemüsemais: Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17
	Nudelauflauf mit Käse und Spinat, überbacken mit Semmelbröseln, dazu Gurkensalat natur  	Penne-Käse-Spinat-Auflauf mit Semmelbröseln: 4 1 17 10 11a Gurkensalat: 20

 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
DO 30.01.	Lammhacksteak auf Tomaten-ZucchiniGemüse, dazu Salzkartoffeln 	Lammhacksteak*: 13 19 20 11a Kartoffeln: Zucchini tomatisiert: 11a
	Glutenkost: Bunte Gemüseplatte dazu Salzkartoffeln  	Glutenkost Bunte Gemüseplatte:
FR 31.01.	Falafelbällchen auf Bulgur mit Erbsen und Tomaten, dazu Zaziki-Dip 	Falafelbällchen*: 11 11a Tzatziki: 17 Bulgur (tomatisiert) mit Erbsen: 11a
	Chili con Carne (Rind) mit Paprika, Tomatenmark, Kidneybohnen, dazu Vollkornreis 	Chili con carne vom Rind: 5 11a Vollkornreis:
	Glutenkost: Hähnchenbrust "Delicia" in Tomaten-Rahmsauce, dazu Gemüse-Champignon-Reis. 	Hähnchenbrustfilet in einer Tomaten-Rahmsoße mit Gemüse-Champignon-Reis: 17 19

 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.