

























	Menü	Zutaten
MO 03.03.	Nudelaufwurf mit "Planted.Chicken" Streifen (auf Erbsenbasis) & Brokkoli, überbacken mit jungem Gouda dazu Chinakohlsalat  	Nudel-Brokkoli Auflauf mit planted Chicken: 1 16 17 10 11a Chinakohlsalat:
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Eintopf Chili con Carne mit Rinderhackfleisch, Paprika, Tomatenmark & Kidneybohnen 	Chili Con Carne mit Rinderhackfleisch: 5 11a
	Glutenkost: Vegetarische Spinat-Käse-Bällchen aus Erbsen- & Sonnenblumenprotein, dazu Kohlrabigemüse und Erbsen-Kartoffelstampf  	Spinat Mozzarella Bällchen mit Kohlrabi und Erbsen-Kartoffelstampf: 13 17
DI 04.03.	Möhreneintopf "Bürgerlich" mit Möhren- und Kartoffelwürfeln, dazu ein Brötchen 	Brötchen*: 11a Vegetarischer Möhreneintopf: 5
	Hähnchenoberkeule (ausgelöst) in dunkler Sauce, dazu Rosenkohl natur und Salzkartoffeln 	Hähnchenoberkeule: Kartoffeln: braune Geflügelsauce: 11a Rosenkohlgemüse:
	Möhreneintopf "Bürgerlich" -  	Vegetarischer Möhreneintopf: 5
	Glutenkost: Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, dazu Reis 	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesauce, dazu Reis: 17 20
MI 05.03.	Geflügelbratwurst	Geflügelbratwurst: braune Geflügelsauce: 11a Reis: Gemüsemais:
	Happea Meat Gyros (auf Erbsenbasis) mit Mais natur, dazu Reis und Zaziki  	vegetarisches Gyros aus Happea: Reis: Tzatziki: 17 Gemüsemais:
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Gemüse-Curry mit Kokosnussmilch mit Hähnchenbruststreifen & Salzkartoffeln 	Gemüse-Curry mit Kokosnussmilch: 19 Hähnchenbruststreifen*: Kartoffeln:
	Glutenkost: Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Brokkoli und Blumenkohl in Rahm  	Glutenkost-Kartoffel-Gemüse: 17 19
DO 06.03.	Kichererbsencurry verfeinert mit Kokosnussmilch, dazu Vollkornreis und Blattsalat mit Joghurt-Dressing  	Kichererbsencurry: 19 20 11a Blattsalat mit Joghurtdressing: 17 Vollkornreis:

 vegetarisch  DGE  laktosefrei  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  Bio

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 zusammengesetzt; 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 06.03.	Kichererbsencurry verfeinert mit Kokosnussmilch, dazu Vollkornreis  	Kichererbsencurry: 19 20 11a Vollkornreis:
	Glutenkost: Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, dazu Fingermöhren, Erbsen & Reis 	Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, mit Fingermöhrchen und Erbsen, dazu Langkornreis: 13 17 19
FR 07.03.	Bio Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffelpüree  	Bio Eieromelette*: 4 13 17 Bio Rahmspinat: 4 17 11a Bio Kartoffelpüree: 17
	Hähnchenbrust auf Leipziger Allerlei, dazu Salzkartoffeln 	Leipziger Allerlei: 19 Hähnchenbrust: Kartoffeln:
	Glutenkost: Rote-Linsen-Suppe mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln, buntem Gemüse & Kokosnussmilch 	Rote Linsensuppe mit Kokosmilch:

 vegetarisch
  DGE
  laktosefrei
  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird
  Bio

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.