




	Menü	Zutaten
MO 30.09.	<b>Milchreis</b> mit Kirschsauce 	<b>Milchreis:</b> 1 17 <b>Kirsch Sauce:</b> 1 2
	<b>Naturjoghurt 3,5%</b> -	<b>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</b> 17
DI 01.10.	<b>Bio Kartoffelgulasch</b> mit Tomate & Paprika  	<b>Bio Kartoffelgulasch:</b> 4 17 19 11a
MI 02.10.	<b>Backfisch (Seelachsfilet, paniert)</b>	<b>Backfisch:</b> 14 10 11a <b>Erbsen in Rahm:</b> 17 11a <b>Kartoffelkroketten*:</b> 17 <b>Remouladensauce:</b> 4 13 20 9
	<b>Naturjoghurt 3,5%</b> -	<b>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</b> 17
DO 03.10. Tag der Deutschen Einheit	Keine Menüauswahl	
FR 04.10.	Keine Menüauswahl	



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=Sesamensamen; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.