













	Menü	Zutaten
MO 05.05.	<b>Happea Meat Bolognese</b>  	<b>vegetarische Bolognese aus Happea mit Brunoewe Gemüse:</b> 19 11a <b>Reis:</b> <b>Krautsalat:</b> 20
	<b>Naturjoghurt 3,5%</b> -	<b>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</b> 17
	<b>Glutenkost: Vegetarische Spinat-Käse-Bällchen</b> aus Erbsen- & Sonnenblumenprotein, dazu Kohlrabigemüse und Erbsen-Kartoffelstampf  	<b>Spinat Mozzarella Bällchen mit Kohlrabi und Erbsen-Kartoffelstampf:</b> 13 17
DI 06.05.	<b>Nudeln à la Pesto</b> Penne Nudeln mit grünem Spinatpesto, dazu Pariser Karotten 	<b>Penne mit Spinat-Pesto:</b> 17 11a 18a <b>Pariser Möhren:</b> 11a
	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b>	<b>Hähnchengeschnetzeltes:</b> 11a <b>Pariser Möhren:</b> 11a <b>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</b> 17
	<b>Glutenkost: Hähnchen-Medaillons</b> in Gemüsesoße, dazu Reis 	<b>Hähnchen-Medaillons in Gemüsesauce, dazu Reis:</b> 17 20
MI 07.05.	<b>Kichererbsentaler</b> 	<b>Kichererbsentaler:</b> 11 13 20 11a 11c <b>Kartoffelwedges*:</b> 10 <b>Tzatziki:</b> 17
	<b>Naturjoghurt 3,5%</b> -	<b>Dessert Naturjoghurt 3,5 %:</b> 17
	<b>Glutenkost: Kartoffel-Gemüsegericht</b> mit Karotten, Brokkoli und Blumenkohl in Rahm  	<b>Glutenkost-Kartoffel-Gemüse:</b> 17 19
DO 08.05.	<b>Backfisch (Seelachsfilet, paniert)</b>	<b>Backfisch:</b> 14 10 11a <b>Gemüsemais:</b> <b>Remouladensauce:</b> 4 13 20 9 <b>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</b> 17
	<b>Glutenkost: Truthahnschnitzel "natur"</b> in Rahmsoße, dazu Fingermöhren, Erbsen & Reis 	<b>Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, mit Fingermöhrchen und Erbsen, dazu Langkornreis:</b> 13 17 19
FR 09.05.	<b>Raviolis gefüllt mit Tomaten</b> dazu Tomaten-Rahmsauce und Farmersalat 	<b>Tomatensauce mit Rahm:</b> 17 19 11a <b>Ravioli mit vegetarischer Tomatenfüllung:</b> 11a <b>Farmer Salat:</b> 13 17 19 20
	<b>Glutenkost: Rote-Linsen-Suppe</b> mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln, buntem Gemüse & Kokosnussmilch 	<b>Rote Linsensuppe mit Kokosmilch:</b>

 vegetarisch  DGE  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird

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.