



	Menü	Zutaten
MO 06.01.	Keine Menüauswahl	
DI 07.01.	Putengulasch mit Rotkohl und Gabelspaghetti	Putengulasch: 11a Rotkohl: 5 2 5 2 Gabelspaghetti: 11a
	Bio Nudelaufauf mit Kürbiswürfeln und Frischkäse, überbacken mit jungem Gouda   	Bio Nudel Kürbis Auflauf: 17 2 11a
	Geflügelbolognesesauce mit Makkaroni 	Geflügelbolognese: 11a Makkaroni: 11a
MI 08.01.	Glutenkost: Pikantes Rindergulasch mit Erbsen und Fingermöhren, dazu Kartoffelschmarrn 	Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn: 19
	Kibbeling (Seelachsfilet, paniert)	Kibbeling (Fisch): 14 17 11a Blumenkohl, natur: Remouladensauce: 4 13 20 9 Vollkornreis:
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Chili sin Carne mit Happea Meat (auf Erbsenbasis), Paprika, Tomaten & Kidneybohnen, dazu Vollkorn-Reis  	Chili-sin-Carne aus Happea mit Beilage: 5 11a Vollkornreis:
DO 09.01.	Glutenkost: Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Karotten, dazu Salzkartoffeln 	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Kartoffeln: 17 19
	Currywurstgulasch	Currywurstgulasch von Geflügelbockwurst: 3 5 2 20 5 10 7 Krautsalat: 20 Kartoffeln:
	Bio Champignon-Pasta Penne mit Champignon-Rahm-Sauce und Erbsen natur  	Bio Champignon-Rahm-Sauce: 4 17 11a Bio Pennenudeln: 11a Bio Erbsen:
FR 10.01.	Ratatouille mit Salzkartoffeln  	Ratatouille: 19 Kartoffeln:
	Glutenkost: Bunte Gemüseplatte dazu Salzkartoffeln  	Glutenkost Bunte Gemüseplatte:
	Bio Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffelpüree  	Bio Eieromelette*: 4 13 17 Bio Rahmspinat: 4 17 11a Bio Kartoffelpüree: 17

 Bio  vegetarisch  DGE  laktosefrei  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.

Menü	Zutaten
<p>Hähnchenbrust auf Leipziger Allerlei, dazu Salzkartoffeln</p> 	<p><u>Leipziger Allerlei:</u> 19 <u>Hähnchenbrust:</u> <u>Kartoffeln:</u></p>
<p>FR 10.01.</p> <p>Glutenkost: Hähnchenbrust "Delicia" in Tomaten-Rahmsauce, dazu Gemüse-Champignon-Reis.</p> 	<p><u>Hähnchenbrustfilet in einer Tomaten-Rahmsoße mit Gemüse-Champignon-Reis:</u> 17 19</p>

 Bio
  vegetarisch
  DGE
  laktosefrei
  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=Sesamkörner; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.