



















	Menü	Zutaten
MO 09.12.	Gemüsefrikadelle  	Vegetarische Gemüsefrikadelle: 4 13 11a Gemüsemais: Kartoffelwedges*: 10 Tomatensauce mit Rahm: 17 19 11a
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Glutenkost: Hähnchenbrustfilet natur in würziger Soße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree 	Hähnchenbrust mit Rotkohl und Püree: 17 19
DI 10.12.	Spirelli Napoli Spirelli mit Tomatensauce, dazu Gouda-Topping 	Spirelli Nudeln: 11a Geriebener Gouda: 1 17 Tomatensauce: 19 11a
	Glutenkost: Pikantes Rindergulasch mit Erbsen und Fingermöhren, dazu Kartoffelschmarrn 	Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn: 19
MI 11.12.	Backfisch (Seelachsfilet, paniert)	Backfisch: 14 10 11a Kohlrabi: Remouladensauce: 4 13 20 9 Kartoffeln:
	Naturjoghurt 3,5% -	Dessert Naturjoghurt 3,5 %: 17
	Erbseneintopf mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Porree  	Vegetarischer Eintopf von grünen Erbsen: 19 5
	Glutenkost: Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Karotten, dazu Salzkartoffeln 	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Kartoffeln: 17 19
DO 12.12.	Bio Linsenbolognese (Karotten, Porree, Paprikastreifen) mit Penne, dazu Käse Topping   	Bio-Linsenbolognese: 11a Bio Gouda als Topping: 17 Bio Pennenudeln: 11a
	Hähnchenoberkeule (ausgelöst) in dunkler Sauce, dazu Brokkoli natur und Reis 	Hähnchenoberkeule: braune Geflügelsauce: 11a Reis: Brokkoli natur:
	Glutenkost: Bunte Gemüseplatte dazu Salzkartoffeln  	Glutenkost Bunte Gemüseplatte:
FR 13.12.	Köfte vom Rind	Köfte vom Rind*: 13 17 11a Bohnensalat: 2 2 Kartoffelkroketten*: 17 mediterrane Tomaten-Sauce: 17 19 11a
	Bio Kartoffelauflauf mit Erbsen und Möhren, überbacken mit jungem Gouda  	Bio Kartoffel-Auflauf mit Erbsen und Möhren: 4 17 2 11a

 vegetarisch
  DGE
  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird
  laktosefrei
  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 Lieferort 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>Rindergulaschsuppe mit Rindergulasch, Paprika & Kartoffelwürfeln</p> 	<p><u>Gulaschsuppe Rind:</u> 20 11a</p>
<p>FR 13.12.</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>

 vegetarisch
  DGE
  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird
  laktosefrei
  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=Sesamkörner; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.