

	Menü	Zutaten
MO 08.06.	vegetarisches Schnitzel (auf Sojabasis, paniert) auf Spirelli, dazu Ratatouille-Gemüse 	Veg. Schnitzel: 4 16 11a Ratatouille: 11a Spirelli: 11a
	Hähnchen Cordon Bleu (gefüllt mit Putenschinken u. Käse) mit Geflügel-Rahmsauce, dazu Kartoffelwedges und Krautsalat natur	Geflügel Cordon Bleu: 3 17 11a Geflügel-Sahnesauce: 17 11a Krautsalat: 20 Kartoffelwedges*: 10
	Dessert: Grießbrei - 	Grießbrei: 4 17 11a
	vegetarisches Schnitzel (auf Sojabasis, paniert) auf Spirelli, dazu Ratatouille-Gemüse 	Veg. Schnitzel: 4 16 11a Ratatouille: 11a Spirelli: 11a
DI 09.06.	Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern 	Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachter Gemüse-Sahnesauc, verfeinert mit Kräutern: 17
	Bio Kartoffelgulasch mit Tomate & Paprika 	Bio Kartoffelgulasch: 4 17 11a
	Rindercevpatici auf Paprikagemüse, dazu Kartoffelpüree	Hausgemachte Rindercevpatici: 13 20 11a Paprikagemüse: 17 11a Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17
	Nudelauf mit Planted.Chicken Streifen (auf Erbsenbasis) mit Erbsen & Möhren, überbacken mit jungem Gouda, dazu Krautsalat natur 	Nudelauf m. Erbse, Möhre, plant. Chicken: 1 17 10 11a Krautsalat: 20
MI 10.06.	Dessert: Apfelmus - 	Dessert-Apfelmus: 5 2 5 2
	Rindercevpatici in Tomatensauce, dazu Fingermöhre natur und Salzkartoffeln 	Hausgemachte Rindercevpatici: 13 20 11a Kartoffeln: Fingermöhren natur: Tomatensauce: 11a
	Glutenkost: Rote-Linsen-Suppe mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln, buntem Gemüse & Kokosnussmilch 	Rote Linsensuppe mit Kokosmilch:
	Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Möhren, dazu feines Kartoffelpüree	Hühnerfrikassee: 17 11a Kartoffelpüree: 5 17 5 10
MI 10.06.	Fischfrikadelle mit Kräuter-Rahm-Sauce, dazu Kartoffelpüree und Blattsalat mit Hausdressing	Fischfrikadelle: 14 2 20 2 11a Kräuter-Rahm-Sauce: 1 17 10 11a Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 Blattsalat mit Hausdressing: 4 13 20
	Bio Pfannkuchen mit feinem Apfelmus 	Bio Pfannkuchen*: 13 17 2 2 11a 11b 11c 11d Bio Apfelmus: 5

vegetarisch
 laktosefrei
 Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird
 Bio
 DGE

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=Erdrüsse; 16=Soja; 17=Milch; 18a = Mandeln; 18b = Haselnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesam; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.

	Menü	Zutaten
	Dessert: Vanillepudding 	Pudding mit Vanillegeschmack: 1 17
	Hähnchenbruststreifen natur auf Kartoffeln mit Paprikamarinade dazu Mais natur 	Hähnchenbruststreifen*: Kartoffeln mit Paprika-Marinade: Mais natur:
MI 10.06.	Glutenkost: Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu Rahmgemüse  	Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung und Rahmgemüse: 17
	Hähnchengulasch mit feinem Kartoffelpüree	Hähnchengulasch mit Sahne: 17 11a Kartoffelpüree: 5 17 5 10
DO 11.06.	Keine Menüauswahl	
FR 12.06.	Keine Menüauswahl	

 vegetarisch
  laktosefrei
  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird
  Bio
  DGE

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.