

	Menü	Zutaten
MO 06.07.	Vegetarisches Schnitzel (auf Sojabasis, paniert) auf Gabelspaghetti, dazu Spinat-Rahm-Sauce 	Veg. Schnitzel: 4 16 11a Spinat-Rahm Sauce: 17 11a Gabelspaghetti: 11a
	Geflügelfrikadelle auf Pariser Karotten, dazu Kartoffelpüree	Hausgemachte Geflügelfrikadelle: 13 11a Pariser Karotten Gemüse: 11a Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17
	Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark - 	Mandarinen-Quark mit Joghurt: 17 2 2
	Geflügelfrikadelle auf Pariser Karotten, dazu Salzkartoffeln 	Hausgemachte Geflügelfrikadelle: 13 11a Pariser Karotten Gemüse: 11a Kartoffeln:
	Glutenkost: Vegetarische Spinat-Käse-Bällchen aus Erbsen- & Sonnenblumenprotein, dazu Kohlrabigemüse und Erbsen-Kartoffelstampf  	Spinat Mozzarella Bällchen mit Kohlrabi und Erbsen-Kartoffelstampf: 13 17
DI 07.07.	Hähnchenbrust auf Pariser Karotten, dazu feines Kartoffelpüree	Hähnchenbrust: Pariser Karotten Gemüse: 11a Kartoffelpüree: 5 17 5 10
	Hähnchen Cordon Bleu (gefüllt mit Putenschinken u. Käse) mit Kartoffelwedges und Kappes-Salat, dazu Ketchup	Geflügel Cordon Bleu: 3 17 11a Kartoffelwedges*: 10 Kappessalat: 13 17 2 20 2 Ketchup:
	Bio Rahm-Geschnetzeltes mit Happea Geschnetzeltem (auf Erbsenbasis), Erbsen & Möhren, dazu Reis  	Bio Veg. Geschnetzt. aus Happea Erbs., Möhr.: 4 17 11a Bio Reis:
	Dessert: Milchreis - 	Milchreis: 17
	Bunte-"Singapur"-Pasta mit Hühnerfleisch, Erbsen & Mais, verfeinert mit Kokosnussmilch 	Pfanne-Nudel-Singapur: 13 16 20 11a
MI 08.07.	Glutenkost: Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, dazu Reis 	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesauce, dazu Reis: 17 20
	Hähnchenbrust in Tomatensauce, dazu feines Kartoffelpüree	Hähnchenbrust: Kartoffelpüree: 5 17 5 10 Tomatensauce: 11a
	Fischstäbchen (paniert) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Fischstäbchen: 14 11 11 Rahmspinat: 4 17 Kartoffeln:
	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

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

	Menü	Zutaten
MI 08.07.	Hausgemachtes Dessert: Erdbeerjoghurt - 	<u>Dessert Joghurt Quark Erdbeere:</u> 17 2
	"TexMex-Bällchen mit Paprika & Mais" Geflügelhackbällchen in Tomaten-Paprika-Sauce, dazu Mais natur und Vollkornreis 	<u>Geflügelbällchen:</u> 13 11a <u>Mais natur:</u> <u>Vollkornreis:</u> <u>Tomaten-Paprikasauce:</u> 11a
	Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern  	<u>Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachter Gemüse-Sahnesauc, verfeinert mit Kräutern:</u> 17
DO 09.07.	Hähnchenbruststreifen auf Pariser Karotten, dazu feines Kartoffelpüree	<u>Hähnchenbruststreifen*:</u> <u>Pariser Karotten Gemüse:</u> 11a <u>Kartoffelpüree:</u> 5 17 5 10
	Kartoffel-Zucchini-Möhrenpuffer mit Brechbohnen natur, dazu Kräuter-Quark-Dip 	<u>Zucchini-Möhrenpuffer*:</u> 13 <u>Kräuterquark:</u> 17 <u>Brechbohnen natur:</u> 17
	Currywurstgulasch mit Geflügelbockwurst, dazu Kroketten und Blattsalat mit Hausdressing	<u>Currywurstgulasch mit Geflügelbockwurst:</u> 3 5 2 20 5 10 7 <u>Kartoffelkroketten*:</u> 17 <u>Blattsalat mit Hausdressing:</u> 4 13 20
	Dessert: Apfelmus - 	<u>Dessert-Apfelmus:</u> 5 2 5 2
	Bio Curry-Linseneintopf mit roten Linsen, Karotten- & Kartoffelwürfeln   	<u>Bio Roter Linseneintopf mit Curry:</u>
FR 10.07.	Glutenkost: Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, dazu Fingermöhren, Erbsen & Reis 	<u>Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, mit Fingermöhrchen und Erbsen, dazu Langkornreis:</u> 13 17 19
	Hähnchenbruststreifen auf Leipziger Allerlei, dazu feines Kartoffelpüree	<u>Leipziger Allerlei:</u> <u>Hähnchenbruststreifen*:</u> <u>Kartoffelpüree:</u> 5 17 5 10
FR 10.07.	Keine Menüauswahl	

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