

	Menü	Zutaten
MO 13.07.	Nudeln à la Pesto Penne mit grünem Spinatpesto, dazu Mais natur 	Penne mit Spinat-Pesto: 17 11a 18a Mais natur:
	Currywurstgulasch mit Geflügelbockwurst, dazu Kroketten und Krautsalat Kappes	Currywurstgulasch mit Geflügelbockwurst: 3 5 2 20 5 10 7 Kartoffelkroketten*: 17 Kappessalat: 13 17 2 20 2
	Hausgemachtes Dessert: Fruchtiger Quarktraum mit schwarzem Johannisbeere-Apfelpüree 	Apfel-Johannisbeer-Quark: 17 2
	Currywurstgulasch mit Geflügelbockwurst, dazu Salzkartoffeln 	Currywurstgulasch mit Geflügelbockwurst: 3 5 2 20 5 10 7 Kartoffeln:
	Glutenkost: Hähnchenbrustfilet natur in würziger Soße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree 	Hähnchenbrust mit Rotkohl und Püree: 17 19
DI 14.07.	Möhreneintopf "Bürgerlich" mit Karotten- und Kartoffelwürfeln 	Möhren-Kartoffel-Eintopf: 5
	Marinierte Kartoffeln in Kräuter-Marinade, dazu Erbsengemüse und Kräuterquark 	Kartoffeln mit Kräutermarinade: Kräuterquark: 17 Erbsengemüse: 17 11a
	Bami Goreng Nudelpfanne mit Hühnerfleisch und Karottenstreifen dazu Gurken-Möhren-Salat natur	Nudelpfanne "Bami Goreng" mit Hühnchen: 13 16 11a Gurken-Möhrensalat: 20
	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark - 	Stracciatella-Quark: 17
	Bami Goreng Nudelpfanne mit Hühnerfleisch und Karottenstreifen 	Nudelpfanne "Bami Goreng" mit Hühnchen: 13 16 11a
MI 15.07.	Glutenkost: Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Brokkoli und Blumenkohl in Rahm  	Glutenkost-Kartoffel-Gemüse: 17
	Feine Bio Tomaten-Sahne-Creme-Suppe mit Hähnchenbruststreifen  	Bio Tomaten-Sahne-Creme-Suppe: 4 17 19 11a Hähnchenbruststreifen*:
	Küsten-Kicker Kibbeling (Seelachsfilet, paniert) mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und Blattsalat mit Cocktaildressing	Kibbeling*: 14 17 11a Remoulade: 4 13 20 9 Blattsalat mit Cocktaildressing: 4 13 20 Kartoffeln:
	Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) mit Ketchup und Kartoffelröstis, dazu Blattsalat mit Hausdressing 	vegetarische Nuggets*: 4 16 11a Kartoffelrösti*: 10 Ketchup: Blattsalat mit Hausdressing: 4 13 20

	Menü	Zutaten
MI 15.07.	Dessert: Karamellpudding - 	Karamell-Pudding: 4 17
	Hähnchenbruststreifen auf Ratatouille, dazu Salzkartoffeln 	Hähnchenbruststreifen*: Kartoffeln: Ratatouille:
	Glutenkost: Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark dazu Gemüserais mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen 	Hähnchenbrust in Sauce mit Gemüserais: 19
	Hähnchengulasch mit feinem Kartoffelpüree	Hähnchengulasch mit Sahne: 17 11a Kartoffelpüree: 5 17 5 10
DO 16.07.	Cheesy Loaded Fries Pommes Frites mit Chili con Carne und Käse Topping, dazu Gurkensalat in Rahm 	Chili con Carne vom Rind: 5 11a Geriebener Gouda: 1 17 Gurkensalat in Rahm: 13 17 2 20 2 Pommes Frites*:
	Bio Spirelli mit Spinat-Rahm-Sauce, dazu Gouda Topping  	Bio Spirelli: Bio Spinat-Rahm-Sauce: 4 17 11a Bio Gouda-Topping: 17
	Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark - 	Mandarinen-Quark mit Joghurt: 17 2 2
	Rosmarin Hähnchen Hähnchenbrust natur in Geflügel-Rosmarin-Sauce, dazu Salzkartoffeln 	Hähnchenbrust: Geflügelsauce mit Rosmarin: 11a Kartoffeln:
	Glutenkost: Pikantes Rindergulasch mit Erbsen und Fingermöhren, dazu Kartoffelschmarrn 	Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn: 19
FR 17.07.	Keine Menüauswahl	

 vegetarisch  laktosefrei  Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  Bio  Fußball WM Aktion

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.