

	Menü	Zutaten
MO 31.03.	Bolognesesauce vom Rind mit Gabelspaghetti, dazu Gouda-Topping 	Bolognesesauce vom Rind: 11a Gabelspaghetti: 11a Geriebener Gouda: 1 17
	Hausgemachtes Dessert: Schoko-Kirsch-Quark mit Raspelschokolade 	Kirsch-Quark mit SchokoraspeIn: 17 2
	Apfel - 	Apfel:
	Mandarine - 	Mandarinen:
DI 01.04.	Pommes mit Würstchen 	Geflügelbockwurst: 3 5 2 5 10 7 Ketchup: Pommes Frites*: Gurkensalat in Rahm: 13 17 2 20 2 Karottenscheiben:
	Dessert: Apfelmus - 	Dessert-Apfelmus: 5 2 5 2
	Birne - 	Birne:
	Kiwi - 	Kiwi:
MI 02.04.	Pfannkuchen mit Apfelmus  	Pfannkuchen natur*: 13 17 10 11a Apfelmus: 5 2 5 2
	Hähnchengyros	Hähnchengyros: Kartoffeln: Tzatziki: 17 Blattsalat mit Cocktaildressing: 4 13 20
	Dessert: Karamellpudding - 	Karamell-Pudding: 4 17
	Apfel - 	Apfel:
	Mandarine - 	Mandarinen:
	Bio-/Fairtrade®-Banane -  	Bio-/Fairtrade®-Banane:

 Aktionsgericht  vegetarisch  Bio  Fairtrade

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
MI 02.04.	Rohkost mit Dip Gemüsesticks mit Kräuterquark 	Rohkost mit Dip: 17
	Eieromelette mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 	Eieromelette*: 4 13 17 2 2 Rahmspinat: 4 17 Kartoffeln:
DO 03.04.	Dessert: Milchreis - 	Milchreis: 17
	Birne - 	Birne:
	Kiwi - 	Kiwi:
	Hähnchengyros	Hähnchengyros: Tzatziki: 17 Pommes Frites*: Blattsalat mit Cocktaildressing: 4 13 20 Gemüsemais:
FR 04.04.	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Pflaume - 	Dessert Quark mit Pflaume: 1 17 2
	Apfel - 	Apfel:
	Mandarine - 	Mandarinen:

 Aktionsgericht  vegetarisch  Bio  Fairtrade

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.