

Menü		Zutaten
MO 07.04.	Hähnchengulasch 	Gulasch vom Hähnchen in Sahnesauce: 17 11a Rotkohlsalat: 20 5 Karottenscheiben gebunden: 11a Kartoffeln: Gurkensalat: 20
	Dessert: Milchreis 	Milchreis: 17
	Birne 	Birne:
	Mandarine 	Mandarinen:
	Reibekuchen mit feinem Apfelmus 	Reibekuchen: 13 11a Apfelmus: 5 2 5 2
	Hähnchengyros mit Pommes Frites und Zaziki-Dip, dazu Rotkrautsalat 	Hähnchengyros: Tzatziki: 17 Pommes Frites*: Rotkohlsalat: 20 5
	Hausgemachtes Dessert: Erdbeerjoghurt 	Dessert Joghurt Quark Erdbeere: 17 2
	Apfel 	Apfel:
	Kiwi 	Kiwi:
	Hähnchenoberkeule (ausgelöst)	Hähnchenoberkeule: braune Geflügelsauce: 11a Brokkoli natur: Kartoffelwedges*: 10 Blattsalat mit Hausdressing: 4 13 20
DI 08.04.	Dessert: Vanillepudding 	Pudding mit Vanillegeschmack: 1 17
	Birne 	Birne:
	Mandarine 	Mandarinen:
	Bio-/Fairtrade®-Banane   	Bio-/Fairtrade®-Banane:
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 09.04.	Rohkost mit Dip Gemüesticks mit Kräuterquark 	Rohkost mit Dip: 17
	Panierte Hähnchen Nuggets 	Hähnchennuggets*: 10 6 11a Kartoffeln: Erbsen-Möhren-Gemüse in Rahm: 17 11a Blattsalat mit Hausdressing: 4 13 20
	Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark 	Mandarinen-Quark mit Joghurt: 17 2 2
DO 10.04.	Apfel 	Apfel:
	Kiwi 	Kiwi:
	Rohkost mit Dip Gemüesticks mit Kräuterquark 	Rohkost mit Dip: 17
FR 11.04.	Bio Spaghetti Napoli Spaghetti mit Tomatensauce, dazu Gouda-Topping 	Bio Spaghetti: 11a Bio Tomaten-Sauce: 19 11a Bio Gouda als Topping: 17
	Dessert: Grießbrei mit Vanille 	Grießbrei: 4 17 11a
	Birne 	Birne:
	Mandarine 	Mandarinen: