

	Menü	Zutaten
MO 19.05.	<b>Verschiedene Blattsalate</b> Mit Mais und Gurkenscheiben, dazu Balsamicodressing und Joghurtdressing 	<b>Gurkenscheiben:</b> <b>Balsamicodressing:</b> 4 13 20 22 1 5 <b>Mais:</b> 2 <b>Joghurtdressing:</b> 17 <b>Blattsalat:</b>
	<b>Bio Gemüseravioli</b> mit Tomatensauce, dazu Gouda Topping  	<b>Bio Ravioli mit Gemüse:</b> 19 11a <b>Bio Gouda als Topping:</b> 17 <b>Bio Tomaten-Sauce:</b> 19 11a
	<b>Möhreneintopf "Bürgerlich"</b> mit Möhren und Kartoffelwürfeln, dazu Geflügelbockwurst	<b>Vegetarischer Möhreneintopf:</b> 5 <b>Geflügelbockwurst:</b> 3 5 2 5 10 7
	<b>Dessert: Grießbrei</b> mit Vanille 	<b>Grießbrei:</b> 4 17 11a
	<b>Birne</b> -	<b>Birne:</b>
	<b>Nektarine</b> - 	<b>Nektarinen:</b>
DI 20.05.	<b>Verschiedene Blattsalate</b> Mit Kichererbsen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und Hausdressing 	<b>Kichererbsen:</b> <b>Hausdressing:</b> 4 13 20 <b>Cocktaildressing:</b> 4 13 20 <b>Mais:</b> 2 <b>Blattsalat:</b>
	<b>Bio Pfannkuchen</b> mit feinem Apfelmus  	<b>Bio Pfannkuchen*:</b> 13 17 2 2 11a 11b 11c 11d <b>Bio Apfelmus:</b> 5
	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b>	<b>Hähnchengeschnetzeltes:</b> 11a <b>Gemüsemais:</b> <b>Mini-Kartoffelknödel*:</b> 4
	<b>Dessert: Apfelmus</b> - 	<b>Dessert-Apfelmus:</b> 5 2 5 2
	<b>Apfel</b> -	<b>Apfel:</b>
	<b>Nektarine</b> - 	<b>Nektarinen:</b>
MI 21.05.	<b>Bio Penne</b> mit Spinat-Rahm-Sauce, dazu Karottenscheiben natur  	<b>Bio Pennenudeln:</b> 11a <b>Bio Spinatrahmsauce:</b> 4 17 11a <b>Bio Möhren:</b>
	<b>Dessert: Vanillepudding</b> - 	<b>Pudding mit Vanillegeschmack:</b> 1 17

	Menü	Zutaten
MI 21.05.	<b>Birne</b> -	<u>Birne:</u>
	<b>Nektarine</b> - 	<u>Nektarinen:</u>
	<b>Bio-/Fairtrade®-Banane</b> -  	<u>Bio-/Fairtrade®-Banane:</u>
DO 22.05.	<b>Fischstäbchen (paniert)</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	<u>Fischstäbchen:</u> 14 11 11 <u>Rahmspinat:</u> 4 17 <u>Kartoffeln:</u>
	<b>Bio Kartoffelaufauf</b> mit Brokkoli & Blumenkohl, überbacken mit jungem Gouda  	<u>Bio Kartoffel-Aufauf mit Blumenkohl und Brokkoli:</u> 4 17 2 11a
	<b>Hausgemachtes Dessert: Pfirsichquark</b> - 	<u>Pfirsich Quark mit Joghurt:</u> 17 2
	<b>Apfel</b> -	<u>Apfel:</u>
	<b>Nektarine</b> - 	<u>Nektarinen:</u>
<b>Rohkost mit Dip</b> Gemüsesticks mit Kräuterquark 	<u>Rohkost mit Dip:</u> 17	
FR 23.05.	<b>Thunfisch-Nudelaufauf</b> 	<u>Nudelaufauf mit Thunfisch-Tomatensauce:</u> 1 14 17 19 11a <u>Blattsalat mit Cocktaildressing:</u> 4 13 20
	<b>Geflügelcevapcici</b>	<u>Cevapcici-Geflügel:</u> 13 20 11a <u>Gurkensalat in Rahm:</u> 13 17 2 20 2 <u>Karottenscheiben gebunden:</u> 11a <u>Pommes Frites*:</u> <u>mediterrane Tomatensauce:</u> 17 19 11a
	<b>Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark</b> - 	<u>Stracciatella-Quark:</u> 17
	<b>Birne</b> -	<u>Birne:</u>
	<b>Nektarine</b> - 	<u>Nektarinen:</u>



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.