

	Menü	Zutaten
MO 07.07.	<b>Geflügelfrikadelle</b> 	<b>Frikadelle, Geflügel:</b> 13 11a <b>Erbsen in Rahm:</b> 17 11a <b>Pariser Möhren:</b> 11a <b>Kappessalat:</b> 13 17 2 20 2 <b>Kartoffeln:</b>
	<b>Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark</b> -	<b>Mandarinen-Quark mit Joghurt:</b> 17 2 2
	<b>Apfel</b> -	<b>Apfel:</b>
	<b>Nektarine</b> -	<b>Nektarinen:</b>
DI 08.07.	<b>Hähnchen Cordon Bleu</b>	<b>Geflügel Cordon Bleu:</b> 3 17 11a <b>Gurkensalat:</b> 20 <b>Kartoffelwedges*:</b> 10 <b>Kappessalat:</b> 13 17 2 20 2 <b>Ketchup:</b>
	<b>"Königsberger Klopse"</b> 	<b>Fleischklops vom Schwein:</b> 13 11a <b>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</b> 17 <b>Rote Beetegemüse:</b> 9 11a <b>Kapernsauce mit Rahm:</b> 17 19 11a <b>Erbsen in Rahm:</b> 17 11a
	<b>Dessert: Milchreis</b> -	<b>Milchreis:</b> 17
	<b>Birne</b> -	<b>Birne:</b>
MI 09.07.	<b>Fischstäbchen (paniert)</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	<b>Fischstäbchen:</b> 14 11 11 <b>Rahmspinat:</b> 4 17 <b>Kartoffeln:</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>Dessert: Schokopudding</b> -	<b>Schokoladenpudding:</b> 4 17
	<b>Apfel</b> -	<b>Apfel:</b>
DO 10.07.	<b>Rohkost mit Dip</b> Gemüsesticks mit Kräuterquark 	<b>Rohkost mit Dip:</b> 17
	<b>Cheeseburger (Rind)</b>	<b>Cheeseburger:</b> 13 17 20 21 11a <b>Salatmayonnaise:</b> 4 13 20 <b>Pommes Frites*:</b> <b>Gurkensalat in Rahm:</b> 13 17 2 20 2 <b>Blattsalat mit Cocktaildressing:</b> 4 13 20 <b>Ketchup:</b>



	Menü	Zutaten
DO 10.07.	<b>Rindergulasch "Ungarische Art"</b> mit Salzkartoffeln	<b>Rindergulasch "Ungarische Art":</b> 11a <b>Kartoffeln:</b>
	<b>Hausgemachtes Dessert: Erdbeerjoghurt</b> - 	<b>Dessert Joghurt Quark Erdbeere:</b> 17 2
	<b>Nektarine</b> - 	<b>Nektarinen:</b>
	<b>Bio-/Fairtrade®-Banane</b> -   	<b>Bio-/Fairtrade®-Banane:</b>
FR 11.07.	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b>	<b>Hähnchenschnitzel paniert*:</b> 11a <b>Blattsalat mit Joghurtdressing:</b> 17 <b>braune Geflügelsauce:</b> 11a <b>Kartoffeln:</b> <b>Gemüsemais:</b>
	<b>Thunfisch-Nudelaufbau</b> 	<b>Nudelaufbau mit Thunfisch-Tomatensauce:</b> 1 14 17 19 11a <b>Blattsalat mit Cocktaildressing:</b> 4 13 20
	<b>Dessert: Apfelmus</b> - 	<b>Dessert-Apfelmus:</b> 5 2 5 2
	<b>Apfel</b> - 	<b>Apfel:</b>
	<b>Rohkost mit Dip</b> Gemüsesticks mit Kräuterquark 	<b>Rohkost mit Dip:</b> 17

 DGE  vegetarisch  enthält Schweinefleisch  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.