Woche 30.KW 2025 (2)

MENÜPLAN



	Menü	Zutaten
MO 21.07.	Hähnchenoberkeule (ausgelöst)	Hähnchenoberkeule: Spirelli Nudeln: 11a Krautsalat: 20 Kartoffeln: braune Geflügelsauce: 11a
	Hausgemachtes Dessert: Fruchtiger Quarktraum mit schwarzem Johannisbeere-Apfelpüree	Apfel-Johannisbeer-Quark: 17 2
	Birne -	Birne:
	Nektarine -	Nektarinen:
DI 22.07.	Bami Goreng Nudelpfanne mit Hühnerfleisch und Karottenstreifen, dazu Gurkensalat natur	Pfanne-Nudel-Bami-Goreng: 13 16 11a Gurkensalat: 20
	Bio Tomaten-Rahm-Suppe mit Gemüse-Ravioli-Einlage (Karotten, Sellerie, Zwiebeln)	Bio Tomatenrahmsuppe: 4 17 19 11a Bio Ravioli mit Gemüse - Suppeneinlage: 19 11a
	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark -	Stracciatella-Quark: 17
	Apfel -	Apfel:
MI 23.07.	Keine Menüauswahl	
DO 24.07.	Currywurst	Bratwurst vom Schwein: 5 5 10 Kartoffeln: Currysauce: 5 2 19 20 5 2 11a Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 Krautsalat: 20
	Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark -	Mandarinen-Quark mit Joghurt: 17 2 2
	Apfel -	Apfel:
	Rohkost mit Dip Gemüsesticks mit Kräuterquark	Rohkost mit Dip: 17
FR 25.07.	Bio Penne mit Spinat-Rahm-Sauce, dazu Karottenscheiben natur	Bio Pennenudeln: 11a Bio Spinatrahmsauce: 4 17 11a Bio Möhren:











Die Angaben über kcalk/L 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. Zusätzstich behalten wir uns markt- und lieferbedingte Änderungen der Menüzusammensetzung vor. ZlA= Zusatzstoffe, Informationen und Allergene. Mit folg. zugelassenen Zusatzstoffen und Informationen: 1=Farbstoff; 2=Säuerungsmittel; 3=Konservierungsmittel; 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.

Woche 30.KW 2025 (2)

MENÜPLAN



	Menü	Zutaten
		Pfirsich Quark mit Joghurt: 17 2
ED		
FR 25.07.	Nektarine -	Nektarinen:





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. Zusätzsich 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; 5=Antioxidationsmittel; 5=Antioxidationsmittel; 5=Antioxidationsmittel; 5=Antioxidationsmittel; 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.