

	Menü	Zutaten
MO 08.09.	Chili con Carne (Rind) mit Paprika, Tomatenmark, Kidneybohnen, dazu Penne	Chili con carne vom Rind: 5 11a Penne: 11a
	Verschiedene Blattsalate Mit Kichererbsen und Kidneybohnen, dazu Cocktail-Dressing und Joghurd dressing 	Kichererbsen: Kidneybohnen: Joghurd dressing, Salatbar klein: 17 Cocktaildressing, Salatbar klein: 4 13 20 Blattsalat:
	Grießbrei mit roter Grütze 	Grießbrei: 1 17 11a warme Rote Grütze: 1 2
	Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark - 	Mandarinen-Quark mit Joghurt: 17 2 2
	Birne - 	Birne:
	Mandarine - 	Mandarinen:
DI 09.09.	Paniertes Putenschnitzel	Putenschnitzel: 11a Gurkensalat in Rahm: 13 17 2 20 2 Karottenscheiben-Gemüse: 11a Curryreis mit Früchten: 17 2 20 11a
	Schweinegeschnetzeltes "Ratsherren Art" mit Spätzle 	Schweinegeschnetzeltes "Ratsherren Art": 3 5 17 5 7 11a Spätzle: 13 11a
	Dessert: Milchreis - 	Milchreis: 17
	Apfel - 	Apfel:
	Kiwi - 	Kiwi:
MI 10.09.	Pfannkuchen mit Vanillesauce 	Pfannkuchen natur*: 13 17 10 11a warme Vanillesauce: 1 17
	Panierte Hähnchen Nuggets	Hähnchennuggets*: 10 6 11a Ketchup: Pommes Frites*: Blattsalat mit Hausdressing: 4 13 20 Salatmayonnaise: 4 13 20
	Dessert: Schokopudding - 	Schokoladenpudding: 4 17

 vegetarisch  enthält Schweinefleisch  DGE

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=Sesam; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.

	Menü	Zutaten
MI 10.09.	Birne - 	Birne:
	Mandarine - 	Mandarinen:
DO 11.09.	Pizzasuppe mit Paprika & Champignons, verfeinert mit Schmierkäse, dazu ein Brötchen 	vegetarische Pizza-Suppe: 1 17 19 10 11a Brötchen*: 11a
	Hähnchengeschnetzeltes 	Hähnchengeschnetzeltes: 11a Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 Krautsalat: 20 Blattsalat mit Hausdressing: 4 13 20 Kartoffeln:
	Hausgemachtes Dessert: Erdbeerjoghurt - 	Dessert Joghurt Quark Erdbeere: 17 2
	Kiwi - 	Kiwi:
	Rohkost mit Dip Gemüsesticks mit Kräuterquark 	Rohkost mit Dip: 17
FR 12.09.	Eieromelette mit Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree 	Eieromelette*: 4 13 17 2 2 Rahmspinat: 4 17 Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17
	Thunfisch-Vollkornnudelaufbau mit jungem Gouda überbacken, dazu Gurkensalat natur 	Vollkornnudelaufbau mit Thunfisch: 1 14 17 19 11a Gurkensalat: 20
	Dessert: Apfelmus - 	Dessert-Apfelmus: 5 2 5 2

 vegetarisch  enthält Schweinefleisch  DGE

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.