

Menü		Zutaten
<b>Verschiedene Blattsalate</b> Mit Mais und Gurkenscheiben, dazu Balsamicodressing und Joghurtdressing		<b>Gurkenscheiben:</b> <b>Balsamicodressing, Salatbar klein:</b> 4 13 20 22 1 5 <b>Mais:</b> 2 <b>Joghurtdressing, Salatbar klein:</b> 17 <b>Blattsalat:</b>
<b>Paniertes Putenschnitzel</b>		<b>Putenschnitzel*:</b> 11a <b>Ketchup:</b> <b>Salatmayonnaise:</b> 4 13 20 <b>Kartoffelrösti*:</b> 10 <b>Möhrensalat:</b> 2 2
<b>Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark</b>		<b>Stracciatella-Quark:</b> 17
<b>Geflügelcevapcici</b> in dunkler Sauce, dazu Erbsen-Möhren natur und Salzkartoffeln		<b>Hausgemachte Geflügelcevapcici:</b> 13 20 11a <b>Geflügelsauce:</b> 11a <b>Kartoffeln:</b> <b>Erbsen-Möhren natur:</b>
<b>Birne</b>		<b>Birne:</b>
<b>Mandarine</b>		<b>Mandarinen:</b>
<b>Bio-/Fairtrade®-Banane</b>	  	<b>Bio-/Fairtrade®-Banane:</b>
<b>Gemüsecremesuppe</b> (Erbsen, Möhren, Brokkoli, Kartoffeln) dazu ein Brötchen		<b>Gemüsecremesuppe:</b> 17 19 11a <b>Brötchen*:</b> 11a
<b>Verschiedene Blattsalate</b> Mit Kichererbsen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und Hausdressing		<b>Kichererbsen:</b> <b>Hausdressing, Salatbar klein:</b> 4 13 20 <b>Cocktaildressing, Salatbar klein:</b> 4 13 20 <b>Mais:</b> 2 <b>Blattsalat:</b>
<b>Pasta "Carbonara Art"</b> Putenbrustwürfel in cremiger Sauce, dazu Käsetortellini (enthält Hartkäse)		<b>Käse-Rahm-Sauce "Carbonara Art" (Pute):</b> 1 17 10 11a <b>Tortellini mit Käsefüllung:</b> 13 17 2 11a
<b>Hausgemachtes Dessert: Fruchtiger Quarktraum</b> mit schwarzem Johannisbeere-Apfelpüree		<b>Apfel-Johannisbeer-Quark:</b> 17 2
<b>Hähnchenbruststreifen</b> auf Zucchini-Tomatengemüse mit Spirelli		<b>Hähnchenbruststreifen*:</b> <b>Spirelli:</b> 11a <b>Zucchini tomatisiert:</b> 11a
<b>Apfel</b>		<b>Apfel:</b>
<b>Kiwi</b>		<b>Kiwi:</b>

Menü		Zutaten
MI 19.11.	"Bremer" Fischbrötchen mit Remoulade, dazu Pommes Frites und Garkensalat in Rahm	<u>Fischfrikadelle:</u> 14 2 20 2 11a <u>Brötchen*:</u> 11a <u>Pommes Frites*:</u> <u>Remoulade:</u> 4 13 20 9 <u>Garkensalat:</u> 20
	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	<u>Rührei:</u> 13 17 11a <u>Kartoffeln:</u> <u>Rahmspinat:</u> 4 17
	Dessert: Karamellpudding	<u>Karamell-Pudding:</u> 4 17
	-	
	Happea Meat Currywurstgulasch (auf Erbsenbasis) mit Vollkornspirelli	<u>Veg. Currywurstgulasch aus Happea:</u> 20 <u>Vollkorn Spirelli:</u> 11a
	Birne	<u>Birne:</u>
	-	
	Mandarine	<u>Mandarinen:</u>
	-	
	Rohkost mit Dip Gemüsesticks mit Kräuterquark	<u>Rohkost mit Dip:</u> 17
DO 20.11.	Hähnchengeschnetzeltes	<u>Hähnchengeschnetzeltes:</u> 11a <u>Vollkornreis:</u> <u>Chinakohlsalat:</u> <u>Rotkohl:</u> 5 2 5 2 <u>Mini-Kartoffelknödel*:</u> 4
	Kaltmenü: Milchreis mit Kirschsaucce	<u>kalte Kirschsaucce:</u> 2 <u>kalter Milchreis:</u> 1 17
	Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark	<u>Mandarinen-Quark mit Joghurt:</u> 17 2 2
	-	
FR 21.11.	Apfel	<u>Apfel:</u>
	-	
	Kiwi	<u>Kiwi:</u>
	Cheeseburger (Rind) mit Pommes Frites und Ketchup, dazu Farmersalat	<u>Cheeseburger:</u> 13 17 20 21 11a <u>Ketchup:</u> <u>Farmersalat:</u> 13 17 19 20 <u>Pommes Frites*:</u>
	Dessert: Milchreis	<u>Milchreis:</u> 17
	-	

Menü	Zutaten
<p><b>Rohkost mit Dip</b> Gemüsesticks mit Kräuterquark</p> <p></p> <p><b>FR</b> <b>21.11.</b></p>	<p><b>Rohkost mit Dip:</b> 17</p>



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=Antioxydationsmittel; 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.