













	Menü	Zutaten
MO 09.03.	Verschiedene Blattsalate Mit Kichererbsen und Kidneybohnen, dazu Cocktail-Dressing und Joghurd dressing 	Kichererbsen: Kidneybohnen: Joghurd dressing, Salatbar klein: 17 Cocktail dressing, Salatbar klein: 4 13 20 Blattsalat:
	Hähnchengulasch	Hähnchengulasch mit Sahne: 17 11a Kartoffeln: Blumenkohl natur: Vollkorn Spirelli: 11a Gurken-Möhrensalat: 20
	Kaltmenü: Paniertes Putenschnitzel auf fruchtigem Reissalat mit Curry	Putenschnitzel: 11a Fruchtiger Reissalat: 4 13 5 2 20
	Hausgemachtes Dessert: Erdbeerjoghurt - 	Dessert Joghurt Quark Erdbeere: 17 2
DI 10.03.	Bami Goreng Nudelpfanne mit Hühnerfleisch und Karottenstreifen, dazu Bohnensalat natur	Nudelpfanne "Bami Goreng" mit Hühnchen: 13 16 11a Bohnensalat: 2 2
	Kaltmenü: Pfannkuchen mit feinem Apfelmus 	Pfannkuchen-natur-kalt: 13 17 10 11a Apfelmus: 5 2 5 2
	Hausgemachtes Dessert: Apfel-Zimt-Quark - 	Apfel-Zimt-Quark: 5 17 2
MI 11.03.	Süßer Frühlingsgruß Grießbrei mit Erdbeer-Rhabarber-Sauce 	Grießbrei: 1 17 11a Rhabarber-Erdbeer Sauce: 2 11a
	Curry Hähnchen 	Hähnchenbrust: Mais natur: Vollkornreis: Curry-Frucht Sauce: 5 17 2 20 11a Chinakohlsalat:
	Dessert: Karamellpudding - 	Karamell-Pudding: 4 17
	Birne - 	Birne:
	Mandarine - 	Mandarinen:
DO 12.03.	Frühlingslachs mit Kräutern 	Schlemmerfilet Bordelaise: 14 11a Blattsalat mit Joghurd dressing: 17 Kartoffeln: Gurkensalat: 20 Kräuter-Rahm-Sauce: 1 17 10 11a
	Brokkoli-Creme-Suppe mit Kartoffelwürfeln & milder Käsenote, dazu Hähnchenbruststreifen	Brokkolicremesuppe mit Schmierkäse: 1 17 10 Hähnchenbruststreifen*:

	Menü	Zutaten
DO 12.03.	Dessert: Milchreis - 	<u>Milchreis:</u> 17
	Apfel - 	<u>Apfel:</u>
	Kiwi - 	<u>Kiwi:</u>
	Bio-/Fairtrade®-Banane -   	<u>Bio-/Fairtrade®-Banane:</u>
FR 13.03.	Currywurstgulasch mit Geflügelbockwurst, dazu Pommes Frites und Blattsalat mit Joghurdressing	<u>Currywurstgulasch mit Geflügelbockwurst:</u> 3 5 2 20 5 10 7 <u>Pommes Frites*:</u> <u>Blattsalat mit Joghurdressing:</u> 17
	Bio Spaghetti Napoli Spaghetti mit Tomatensauce, dazu Gouda-Topping  	<u>Bio Spaghetti:</u> 11a <u>Bio Tomatensauce:</u> 19 11a <u>Bio Gouda-Topping:</u> 17
	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Pflaume - 	<u>Dessert Quark mit Pflaume:</u> 1 17 2
	Birne - 	<u>Birne:</u>
	Mandarine - 	<u>Mandarinen:</u>
	Rohkost mit Dip Gemüsesticks mit Kräuterquark 	<u>Rohkost mit Dip:</u> 17

 vegetarisch  Aktionsgericht  DGE  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.