




	Menü	Zutaten
MO 11.05.	Paniertes Schweineschnitzel 	Schweineschnitzel*: 11a Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 Kohlrabi natur: Möhrensalat: 2 2 Gabelspaghetti: 11a
	Dessert: Milchreis - 	Milchreis: 17
	Apfel - 	Apfel:
	Mandarine - 	Mandarinen:
DI 12.05.	Kaltmenü: Pfannkuchen dazu Apfelmus 	Pfannkuchen-natur-kalt: 13 17 10 11a Apfelmus: 5 2 5 2
	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark - 	Stracciatella-Quark: 17
	Birne - 	Birne:
	Kiwi - 	Kiwi:
	Bio-/Fairtrade®-Banane - 	Bio-/Fairtrade®-Banane:
MI 13.05.	Hähnchenschnitzel "Jäger Art"	Hähnchenschnitzel*: 11a Kartoffeln: Tomatensalat: Kartoffelkroketten*: 17 Champignon-Rahm-Sauce: 1 17 10 11a Gurkensalat in Rahm: 13 17 2 20 2
	Dessert: Karamellpudding - 	Karamell-Pudding: 4 17
	Apfel - 	Apfel:
DO 14.05. Christi-Himmelfahrt	Keine Menüauswahl	
FR 15.05.	Rinderhackbällchen "Köttbular" Rinderhackbällchen in Preiselbeer-Rahm-Sauce, dazu Kartoffelrösti und Erbsen natur 	Rinderhackbällchen: 13 11a Preiselbeer-Rahm-Sauce (Rind): 17 2 11a Kartoffelrösti*: 10 Bio Erbsen natur:

enthält Schweinefleisch
 vegetarisch
 Bio
 Fairtrade
 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
<p>Hausgemachtes Dessert: Quark mit roter Grütze</p> <p>-</p> 	<p>Dessert Quark Rote Grütze: 1 17 2</p>
<p>Apfel</p> <p>-</p> 	<p>Apfel:</p>
<p>Mandarine</p> <p>-</p> 	<p>Mandarinen:</p>

FR
15.05.

 enthält Schweinefleisch
  vegetarisch
  Bio
  Fairtrade
  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=Sesamseed; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.