

	Menü	Zutaten
MO 30.06.	1 <b>Hähnchengyros</b> mit Reis, dazu Tomaten-Joghurt-Sauce und Chinakohlsalat	<b>Hähnchengyros:</b> <b>Chinakohlsalat:</b> <b>Tomaten-Joghurtsauce:</b> 17 19 11a <b>Reis:</b>
	2 <b>Nudeln à la Pesto</b> Penne Nudeln mit grünem Spinatpesto, dazu Pariser Karotten 	<b>Penne mit Spinat-Pesto:</b> 17 11a 18a <b>Pariser Möhren:</b> 11a
DI 01.07.	2 <b>Happea Meat Bolognese</b> (auf Erbsenbasis) mit Tomaten, Möhren & Porree, dazu Spirelli 	<b>vegetarische Bolognese aus Happea mit Brunoise Gemüse:</b> 19 11a <b>Spirelli Nudeln:</b> 11a
	1 <b>Paniertes Schweineschnitzel</b> auf Kartoffel-Erbsen-Püree, dazu Champignon-Rahm-Sauce 	<b>Schnitzel vom Schwein, paniert:</b> 11a <b>Hausgemachtes Kartoffel-Erbsen-Püree:</b> 17 <b>Sauce vom Schwein mit Rahm und Champignons:</b> 17 11a
MI 02.07.	2 <b>Kaltmenü: Grießpudding</b> mit Kirschsauce 	<b>Grießpudding:</b> 1 17 11a <b>Kirsch Sauce:</b> 2
	1 <b>Rinderfrikadelle</b> in feiner Pfeffersauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln	<b>Rinderfrikadelle:</b> 13 11a <b>Brechbohnen:</b> 17 11a <b>Pfeffersauce vom Rind:</b> 17 2 11a <b>Kartoffeln:</b>
DO 03.07.	2 <b>Fischfrikadelle</b> dazu Rahmspinat und Kartoffelpüree	<b>Fischfrikadelle:</b> 14 2 20 2 11a <b>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</b> 17 <b>Rahmspinat:</b> 4 17
	1 <b>Kaltmenü: Panierte Hähnchen Nuggets</b> mit Nudelsalat mit Essig und Öl	<b>Hähnchennuggets:</b> 10 6 11a <b>Nudelsalat mit Essig &amp; Öl:</b> 2 9 11a
FR 04.07.	2 <b>Chili sin Carne</b> mit Happea Meat (auf Erbsenbasis), Paprika, Tomaten & Kidneybohnen, dazu Vollkorn-Reis und Blattsalat mit Joghurtdressing	<b>Chili-sin-Carne aus Happea mit Beilage:</b> 5 11a <b>Vollkornreis:</b> <b>Blattsalat mit Joghurtdressing:</b> 17
	1 <b>Geflügelbockwurst</b> auf Bulgur mit Erbsen und Tomaten 	<b>Geflügelbockwurst:</b> 3 5 2 5 10 7 <b>Bulgur (tomatisiert) mit Erbsen:</b> 11a
SA 05.07.	2 <b>Falafelbällchen</b> auf Curry-Frucht-Reis 	<b>Falafelbällchen*:</b> 11 11a <b>Curryreis mit Früchten:</b> 17 2 20 11a
	1 <b>Bauernhackfleischtopf "Stroganoff Art"</b> mit Hackfleisch vom Schwein, Kartoffeln, Karotten, Paprika & Gurkenwürfeln 	<b>Bauernhackfleischtopf:</b> 9 11a
SO 06.07.	2 <b>Eieromelette</b> mit Blattspinat in Rahm, dazu Salzkartoffeln  	<b>Eieromelette*:</b> 4 13 17 2 2 <b>Blattspinat in Rahm:</b> 17 5 <b>Kartoffeln:</b>
	1 <b>Kalbsgeschnetzeltes</b> mit Erbsen in Rahm, dazu Reis	<b>Kalbsgeschnetzeltes-Sauce:</b> 17 19 11a <b>Erbsengemüse in Rahm:</b> 17 11a <b>Reis:</b> 17 <b>Kalbsragout-Fleisch:</b>

 vegetarisch  enthält Schweinefleisch  neues Menü  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 zusammengesetzt; 7=Nitritpökelsatz; 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=Lupinine; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.