












	Menü	Zutaten
	Bio Gemüsebolognesesauce mit Penne und Gouda-Topping  	Bio Gemüse-Bolognese: 11a Bio Gouda als Topping: 17 Bio Pennenudeln: 11a
MO 29.01.	"Straßburger Platte" Scheibe Kasseler, Bockwurst, Mettwurst, dazu Sauerkraut und Püree 	Kasseler Lummer vom Schwein: 5 3 Mettwurst vom Schwein: 10 5 3 Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 Sauerkraut mit Speck (Schwein): 5 7 5 3 Bockwurst vom Schwein: 10 5 3
DI 30.01.	One-Pot-Pilz-Pasta Pilz-Rahmsauce mit Risoni Nudeln, verfeinert mit Hartkäse, dazu Bohnensalat natur   	Risoni Nudeln mit Pilzen und Hartkäse: 17 19 10 11a 1 Bohnensalat: 2
DI 30.01.	Schweinegulasch "Erntedank" mit Wising, Porree und Brechbohnen, dazu Vollkompenne 	Schweinegulasch Erntedank mit Gemüse: 11a Vollkorn Penne: 11a
MI 31.01.	Kaltmenü: Grießpudding mit Kirschsauce 	Grießpudding: 17 11a 1 Kirsch Sauce: 2
MI 31.01.	Asiatische Hühnchenpfanne mit verschiedenen Gemüsen (Weißkohl, Paprika, Porree) und Reis	Hähnchenfleisch: Reis: 17 Sauce nach asiatischer Art: 11a 2
DO 01.02.	Nudelaufauf mit Käse und Spinat, überbacken mit Semmelbröseln, dazu Kappes Salat 	Penne-Käse-Spinat-Aufauf mit Semmelbröseln: 17 10 11a 4 1 Kappesalat: 13 17 20 2
DO 01.02.	Lammhacksteak auf Tomaten-ZucchiniGemüse, dazu Kartoffelpüree	Lammhacksteak*: 13 19 20 11a Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 Zucchini tomatisiert: 11a
FR 02.02.	Fischfrikadelle mit Remouladensauce, dazu Fingermöhren natur und Kartoffelpüree 	Fischfrikadelle: 14 20 11a 2 Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 Fingermöhren: Remouladensauce: 13 20 4 9
FR 02.02.	Kaltmenü: Hähnchen Nuggets mit Nudelsalat mit Essig und Öl	Hähnchennuggets: 10 6 11a Nudelsalat mit Essig & Öl: 11a 9
SA 03.02.	Putenhackbraten in dunkler Sauce, dazu Rosenkohl natur und Salzkartoffeln	Puten-Hackbraten: 13 11a 2 braune Geflügelsauce: 11a Kartoffeln: Rosenkohlgemüse:
SA 03.02.	Möhreneintopf verfeinert mit Kartoffelwürfeln und Sellerie, dazu Geflügelbratwurst	Karotteneintopf: 19 5 Geflügelbratwurst:
SO 04.02.	Vegetarische Hackbällchen (Soja) in Paprika-Rahmsauce, dazu Mais natur und Salzkartoffeln 	vegetarische Sojahackbällchen*: 16 4 Gemüsemais: Kartoffeln: vegetarische Paprikarahmsauce: 17 11a
SO 04.02.	Hähnchengeschnetzeltes mit Brechbohngemüse, dazu Mini-Kartoffelknödel	Hähnchengeschnetzeltes: 11a Mini-Kartoffelknödel*: 4 Brechbohnen natur: 17

 Bio  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 mit 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 behandelt. Reklamationen über unsere Produkte können nur am Liefertag berücksichtigt werden. Zusätzlich behalten wir uns markt- und lieferbedingte Änderungen der Menüzusammensetzung vor. ZIA= Zusatzstoffe, Information und Allergene. Mit folg. zugelassenen Zusatzstoffen und Informationen: 1=Farbstoff; 2=Säuerungsmittel; 3=Konservierungsmittel; 4=Verdickungsmittel; 5=Antioxidationsmittel; 6=aus Fleischteilen zusammengefügt; 7=Nitrit; 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.