












	Menü	Zutaten
MO 12.02.	2 Nudelaufbau mit <b>Planted.Chicken Streifen</b> (auf Erbsenbasis) mit Erbsen & Möhren, überbacken mit jungem Gouda, dazu Bohnensalat natur  	<b>vegetarischer Nudelaufbau mit Erbsen, Möhren und planted Chicken:</b> 17 10 11a 1 <b>Gurken-Möhrensalat:</b> 20
	1 <b>Gepökelt Haxenfleisch</b> vom Schwein in dunkler Sauce, dazu Wachsbruchbohnen und Salzkartoffeln 	<b>Haxenfleisch vom Schwein:</b> 7 3 <b>Wachsbruchbohnen:</b> 11a <b>Kartoffeln:</b> <b>Braune Sauce vom Schwein:</b> 17 20 11a
DI 13.02.	1 <b>Grüner Erbseneintopf</b> mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Porree, dazu Geflügelbrustscheiben	<b>Vegetarischer Eintopf von grünen Erbsen:</b> 19 5 <b>Geflügelbrustscheiben:</b> 7 2 5 3
	2 <b>Pfannkuchen</b> mit Vanillesauce	<b>Pfannkuchen natur*:</b> 13 17 10 11a <b>warme Vanillesauce:</b> 17 1
MI 14.02.	1 <b>Fischlies</b> mit Kräuter-Rahm-Sauce, dazu Salzkartoffeln und Blattsalat mit Vinaigrette 	<b>Fischlies:</b> 14 11a 2 <b>Kartoffeln:</b> <b>Fischsauce mit Kräutern und Rahm:</b> 17 19 10 11a 1 <b>Blattsalat mit Vinaigrette:</b>
	2 <b>Nudel-Käse-Bratling</b> in Tomaten-Rahm-Sauce, dazu Mais natur 	<b>Nudel-Käse-Bratling:</b> 17 20 11a <b>Tomatensauce mit Rahm:</b> 17 19 11a <b>Gemüsemais:</b>
DO 15.02.	2 <b>Reispfanne "Indische Art"</b> mit Vollkornreis, Kichererbsen und Paprikastreifen, verfeinert mit Hirtenkäse, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	<b>Reispfanne mit Paprika und Hirtenkäse:</b> 17 <b>Blattsalat mit Joghurtdressing:</b> 13 17 20 4
	1 <b>Putengulasch</b> mit Rotkohl und Kartoffeln	<b>Rotkohl:</b> 5 2 2 5 <b>Putengulasch-Fleisch:</b> <b>Kartoffeln:</b> <b>Putengulasch-Sauce:</b> 11a
FR 16.02.	2 <b>Vegetarisches Schnitzel</b> auf Gabelspaghetti, dazu Spinat-Rahm-Sauce 	<b>Schnitzel vegetarisch:</b> 16 11a 4 <b>Spinat-Rahm Sauce:</b> 17 11a <b>Gabelspaghetti:</b> 11a
	1 <b>Kaltmenü: Heringssalat "Rote Beete"</b> mit Kartoffelsalat mit Essig und Schnittlauch	<b>Kartoffelsalat mit Schnittlauch:</b> 20 9 <b>Heringssalat:</b> 13 14 20 4 2 2 9
SA 17.02.	2 <b>Graupeneintopf</b> mit Kartoffel-, Karotten & Selleriewürfeln, dazu Sojahackbällchen  	<b>Eintopf mit Graupen:</b> 19 11b <b>vegetarische Sojahackbällchen*:</b> 16 4
	1 <b>Rindergulasch mit Pilzen</b> mit Spätzle	<b>Rindergulasch mit Pilzen:</b> 11a <b>Spätzle:</b> 13 11a
SO 18.02.	2 <b>Schwäbisches Linsenragout</b> mit feinem Wurzelgemüse, dazu Spätzle  	<b>Schwäbisches Linsengericht:</b> 17 19 5 <b>Spätzle:</b> 13 11a
	1 <b>Lummerbraten vom Schwein</b> in dunkler Specksauce, Rotkohl und Kartoffelpüree 	<b>Schweinelummerbraten:</b> <b>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</b> 17 <b>Rotkohl:</b> 5 2 2 5 <b>Braune Sauce vom Schwein mit Speck:</b> 7 11a 5 3

 vegetarisch  DGE  enthält Schweinefleisch

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-Lieferanten werden 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 Schweinefleisch behandelt. 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 folgendem, 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 folgendem 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.