Woche 40.KW 2024 (4)

MENÜPLAN



	Menü	Zutaten
MO 30.09.	Köfte vom Rind in mediterraner Tomatensauce mit Gabelspaghetti, dazu Mais natur	Köfte vom Rind*: 13 17 11a Gemüsemais: Gabelspaghetti: 11a Tomatensauce Mediterrane Art: 17 19 11a
	Bunte-"Singapur"-Pasta	Pfanne-Nudel-Singapur: 13 16 2 20 11a Gurkensalat: 20
DI 01.10.		
MI 02.10.	Backfisch (Seelachsfilet, paniert) Remouladensauce und Kroketten, dazu Gurken- Möhren-Salat	Backfisch: 14 10 11a Kartoffelkroketten*: 17 Remouladensauce: 4 13 20 9 Gurken-Möhrensalat: 20
DO 03.10. Tag der Deutscher Einheit	Keine Menüauswahl	
FR 04.10.	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage: 17 2 19 20





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; 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.