

	Menü	Zutaten
MO 21.10.	<b>Eintopf Chili con Carne</b> mit Rinderhackfleisch, Paprika, Tomatenmark & Kidneybohnen, dazu ein Brötchen 	<b>Chili Con Carne mit Rinderhackfleisch:</b> 11a <b>Brötchen*:</b> 11a
DI 22.10.	<b>Eieromelette</b> mit Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree 	<b>Eieromelette*:</b> 4 13 17 2 2 <b>Rahmspinat:</b> 4 17 <b>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</b> 17
	<b>Sauerbratengulasch vom Rind</b> mit Gabelspaghetti 	<b>Sauerbratengulasch vom Rind:</b> 11a <b>Gabelspaghetti:</b> 11a
	<b>Apfel</b> - 	<b>Apfel:</b>
MI 23.10.	<b>Fischfiguren (Alaskaseelachs, paniert)</b>	<b>Fischfiguren:</b> 14 11a <b>Pommes Frites*:</b> <b>Remouladensauce:</b> 4 13 20 9 <b>Gurken-Möhrensalat:</b> 20
	<b>Dessert: Schokopudding</b> - 	<b>Schokoladenpudding:</b> 4 17
DO 24.10.	<b>Käse-Lauch-Suppe</b> mit Cheddar & Porree, dazu ein Brötchen 	<b>vegetarische Käse-Lauch-Suppe:</b> 1 17 10 <b>Brötchen*:</b> 11a
	<b>Pasta e Fagioli</b> Mediterranes weißes Bohnengemüse - tomatisiert, dazu Gabelspaghetti  	<b>Weiße Bohnen in mediterranen Tomaten-Sauce:</b> 19 11a <b>Gabelspaghetti:</b> 11a
FR 25.10.	<b>Thunfisch-Vollkornnudelaufbau</b> mit jungem Gouda überbacken, dazu Gurkensalat natur 	<b>Vollkorn-Nudelaufbau mit Thunfisch:</b> 1 14 17 19 11a <b>Gurkensalat:</b> 20
	<b>Schnittbohneintopf</b> mit Schnittbohnen, Karotten- & Kartoffelwürfeln  	<b>Schnittbohneintopf "Hausfrauen Art":</b> 19 5

 DGE  vegetarisch  laktosefrei

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=Sesamsamen; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.