












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