

	Menü	Zutaten
MO 28.10.	Vegetarisches Schnitzel (auf Sojabasis, paniert) mit Kartoffelpüree, dazu Apfelmus 	Schnitzel vegetarisch: 4 16 11a Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 Apfelmus: 5 2 5 2
	Rindergulasch dazu Rotkohl und Spätzle 	Gulasch vom Rind: 11a Rotkohl: 5 2 5 2 Spätzle: 13 11a
DI 29.10.	Tomaten Pasta Spaghetti mit Tomaten-Basilikum-Sauce, dazu Gouda Topping 	Spaghetti: 11a Tomaten-Basilikum Sauce: 11a Geriebener Gouda: 1 17
	Tomaten Pasta Vegetarische Hackbällchen (Soja) in Tomaten-Basilikum Sauce, dazu Spaghetti  	vegetarische Sojahackbällchen*: 4 16 Tomaten-Basilikum Sauce: 11a Spaghetti: 11a
	Birne - 	Birne:
MI 30.10.	Mac & Cheese-Auflauf Nudelauf mit Penne und Cheddarkäse, dazu Rotkrautsalat 	Nudelauf mit "Mac n Cheese": 1 17 19 20 10 11a Rotkohlsalat: 20 5
	Dessert: Karamellpudding - 	Karamell-Pudding: 4 17
	Hähnchenoberkeule (ausgelöst) in dunkler Sauce, dazu Brokkoli natur und Reis 	Hähnchenoberkeule: braune Geflügelsauce: 11a Reis: Brokkoli natur:
DO 31.10.	Quark-Grieß-Auflauf mit Pfirsichen 	Quark-Grieß-Auflauf mit Pfirsichen: 1 17 2 11a
	Currywurstgulasch	Currywurstgulasch von Geflügelbockwurst: 3 5 17 2 2 19 20 5 10 7 2 11a Blattsalat mit Joghurtdressing: 17 Gabelspaghetti: 11a
FR 01.11. Allerheiligen	Keine Menüauswahl	



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.