

	Menü	Zutaten
MO 10.03.	Hähnchengulasch 	Gulasch vom Hähnchen in Sahnesauce: 17 11a Kartoffeln: Blumenkohl, natur: Rotkohlsalat: 20 5
	Bio Gemüse Köttbullar Gemüse-Bällchen (Brokkoli, Mais, Karotte) in Kräuter-Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree  	Bio Gemüsebällchen - vegan: 11a 11c 11d Bio Kartoffelpüree: 17 Bio Kräuterrahmsauce: 4 17 2 11a
	Verschiedene Blattsalate Mit Kichererbsen und Kidneybohnen, dazu Cocktail-Dressing und Joghurdressing 	Kichererbsen: Kidneybohnen: Joghurdressing: 17 Cocktaildressing: 4 13 20 Blattsalat:
	Hausgemachtes Dessert: Schoko-Kirsch-Quark mit Raspelschokolade 	Kirsch-Quark mit Schokoraspeln: 17 2
DI 11.03.	Bio Kartoffelsuppe mit Kartoffelwürfeln und Frischkäse   	Bio Kartoffelsuppe: 4 17 2 19 11a
	Verschiedene Blattsalate Mit Mais und Gurkenscheiben, dazu Balsamicodressing und Joghurdressing 	Gurkenscheiben: Balsamicodressing: 4 13 20 22 1 5 Mais: 2 Joghurdressing: 17 Blattsalat:
	Apfel - 	Apfel:
MI 12.03.	Marinierte Kartoffeln 	Kartoffeln mit Kräutermarinade: Paprikagemüse: 17 11a Tomaten-Quark-Dip: 17 Krautsalat: 20
	Dessert: Karamellpudding - 	Karamell-Pudding: 4 17
	Rohkost mit Dip Gemüsesticks mit Kräuterquark 	Rohkost mit Dip: 17
DO 13.03.	Brokkoli-Creme-Suppe mit Kartoffelwürfeln & milder Käsenote, dazu Rinderhackbällchen	Hackbällchen vom Rind*: Brokkolicremesuppe mit Schmierkäse: 1 17 19 10
	Bio Kartoffelgratin mit Erbsen natur und Schnittlauch-Rahm-Sauce  	Bio Kartoffelgratin: 4 17 2 11a Bio Schnittlauch-Rahm-Sauce: 4 17 2 11a Bio Erbsen:
	Kiwi - 	Kiwi:
	Rohkost mit Dip Gemüsesticks mit Kräuterquark 	Rohkost mit Dip: 17

Menü	Zutaten
<p>Curry Hähnchen</p>	<p><u>Hähnchenbrust:</u> <u>Vollkornreis:</u> <u>Curry-Frucht Sauce:</u> 17 2 20 11a <u>Gurken-Möhrensalat:</u> 20 <u>Blattsalat mit Joghurtdressing:</u> 17</p>
<p>Spinatknödel </p>	<p><u>Spinatknödel*:</u> 13 17 2 11a <u>Vollkornreis:</u> <u>Kräuter-Rahm Sauce:</u> 1 17 10 11a <u>Blattsalat mit Joghurtdressing:</u> 17</p>
<p>Birne - </p>	<p><u>Birne:</u></p>
<p>Rohkost mit Dip Gemüsesticks mit Kräuterquark </p>	<p><u>Rohkost mit Dip:</u> 17</p>

FR
14.03.

 verbesserte Rezeptur  Bio  vegetarisch  DGE

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