

	Menü	Zutaten
MO 24.03.	<b>One-Pot-Lasagne</b>	<b>One-Pot-Lasagne mit Penne Nudeln, Rinderhackfleisch und jungem Gouda:</b> 1 17 11a <b>Möhrensalat:</b> 2 2 <b>Gemüsemais:</b>
	<b>Bio Gemüseravioli</b> mit Tomatensauce, dazu Gouda Topping  	<b>Bio Ravioli mit Gemüse:</b> 19 11a <b>Bio Gouda als Topping:</b> 17 <b>Bio Tomaten-Sauce:</b> 19 11a
	<b>Verschiedene Blattsalate</b> Mit Kichererbsen und Kidneybohnen, dazu Cocktail-Dressing und Joghurdressing 	<b>Kichererbsen:</b> <b>Kidneybohnen:</b> <b>Joghurdressing:</b> 17 <b>Cocktaildressing:</b> 4 13 20 <b>Blattsalat:</b>
	<b>Bio-/Fairtrade®-Banane</b> -   	<b>Bio-/Fairtrade®-Banane:</b>
DI 25.03.	<b>Happea Meat Frikadelle</b> (auf Erbsenbasis) mit Curry-Tomatensauce, dazu Wedges und Möhrensalat 	<b>Frikadelle aus Happea:</b> 11 20 11c <b>Currysauce:</b> 5 2 19 20 5 2 11a <b>Möhrensalat:</b> 2 2 <b>Kartoffelwedges*:</b> 10
	<b>Bulgur "Türkische Art"</b>	<b>Lammhacksteak*:</b> 13 19 20 11a <b>Gurkensalat in Rahm:</b> 13 17 2 20 2 <b>Bulgur (tomatisiert) mit Erbsen:</b> 11a <b>Möhrensalat:</b> 2 2
	<b>Verschiedene Blattsalate</b> Mit Kichererbsen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und Hausdressing 	<b>Kichererbsen:</b> <b>Hausdressing:</b> 4 13 20 <b>Cocktaildressing:</b> 4 13 20 <b>Mais:</b> 2 <b>Blattsalat:</b>
	<b>Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark</b> - 	<b>Stracciatella-Quark:</b> 17
MI 26.03.	<b>Quark-Grieß-Auflauf</b> mit Kirsche und Schokoladenstücken  	<b>Quark-Grießauflauf mit Kirschen &lt;(&gt;&amp;&lt; Schoko:</b> 1 17 2 11a
	<b>Birne</b> - 	<b>Birne:</b>
	<b>Rohkost mit Dip</b> Gemüsesticks mit Kräuterquark 	<b>Rohkost mit Dip:</b> 17
DO 27.03.	<b>Backkäse</b>  	<b>Backkäse*:</b> 13 17 2 11a <b>Gemüsemais:</b> <b>Vollkornreis Duvec Art:</b> 17 11a <b>Blattsalat mit Joghurdressing:</b> 17
	<b>Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pfirsich</b> - 	<b>Dessert Joghurt Pfirsich:</b> 17 2
	<b>Rohkost mit Dip</b> Gemüsesticks mit Kräuterquark 	<b>Rohkost mit Dip:</b> 17

Menü	Zutaten
<b>Gemüsefrikadelle</b> auf Reis, dazu Tomaten-Rahm-Sauce 	<b>Vegetarische Gemüsefrikadelle:</b> 4 13 11a <b>Reis:</b> <b>Tomatensauce mit Rahm:</b> 17 19 11a
<b>Thunfisch Pasta</b> 	<b>Cremige Thunfisch-Sauce mit Schnittlauch:</b> 14 17 19 11a <b>Blattsalat mit Hausdressing:</b> 4 13 20 <b>Gemüsemais:</b> <b>Makkaroni:</b> 11a
<b>Mandarine</b> - 	<b>Mandarinen:</b>
<b>Rohkost mit Dip</b> Gemüsesticks mit Kräuterquark 	<b>Rohkost mit Dip:</b> 17

FR  
28.03.

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