Woche
22.KW 2025 (4)

MENÜPLAN

deli carte

	Menü	Zutaten
MO 26.05.	**Verschiedene Blattsalate** Mit Mais und Gurkenscheiben, dazu Balsamicodressing und Joghurtdressing	**Gurkenscheiben:** **Balsamicodressing:** 4 13 20 22 1 5 **Mais:** 2 **Joghurtdressing:** 17 **Blattsalat:**
	Milchreis mit Kirschsauce	**Milchreis:** 1 17 **Kirsch Sauce:** 1
	Hähnchengeschnetzeltes	**Hähnchengeschnetzeltes:** 11a **Erbsen natur:** **Reis:** **Möhrensalat:** 2 2
	Nektarine -	**Nektarinen:**
DI 27.05.	**Verschiedene Blattsalate** Mit Kichererbsen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und Hausdressing	**Kichererbsen:** **Hausdressing:** 4 13 20 **Cocktaildressing:** 4 13 20 **Mais:** 2 **Blattsalat:**
	Bio Kartoffeln mit Brechbohnen natur, dazu Kräuterquark	**Bio-Kartoffeln-Hauptkomponente:** **Bio Kräuterquark Dipp:** 17 **Bio Brechbohnen natur:** 17
	Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pfirsich -	**Dessert Joghurt Pfirsich:** 17 2
MI 28.05.	**Nudeln à la Pesto**	**Penne mit Tomaten-Pesto:** 17 11a **Mischgemüse:** 11a
	Backfisch (Seelachsfilet, paniert)	**Backfisch:** 14 10 11a **Kohlrabi:** **Kartoffelkroketten*:** 17 **Remouladensauce:** 4 13 20 9 **Mischgemüse:** 11a
	Dessert: Schokopudding -	**Schokoladenpudding:** 4 17
	Rohkost mit Dip Gemüsesticks mit Kräuterquark	**Rohkost mit Dip:** 17
DO 29.05. Christi-Himmelfahrt	Keine Menüauswahl	
FR 30.05.	Keine Menüauswahl	

vegetarisch Bio

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.