

	Menü	Zutaten
MO 30.06.	Rinderfrikadelle 	Hausgemachte Frikadelle vom Rind: 13 11a Kartoffelkroketten*: 17 Mischgemüse: 11a Currysauce: 5 2 19 20 5 2 11a
	Verschiedene Blattsalate Mit Mais und Gurkenscheiben, dazu Balsamicodressing und Joghurdressing 	Gurkenscheiben: Balsamicodressing: 4 13 20 22 1 5 Mais: 2 Joghurdressing: 17 Blattsalat:
	Bio Raviolauflauf mit Erbsen & Möhren, überbacken mit jungem Gouda   	Bio Ravioli-Auflauf mit Erbsen und Möhren: 4 17 2 19 11a
	Birne - 	Birne:
	Bio-/Fairtrade®-Banane -   	Bio-/Fairtrade®-Banane:
DI 01.07.	Pasta "Carbonara Art" 	Käse-Geflügelschinken-Sauce: 1 17 10 11a Möhrensalat: 2 2 Tortellini mit Käsefüllung: 13 17 2 11a Chinakohlsalat:
	Verschiedene Blattsalate Mit Kichererbsen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und Hausdressing 	Kichererbsen: Hausdressing: 4 13 20 Cocktaildressing: 4 13 20 Mais: 2 Blattsalat:
	Happea Meat Bolognese (auf Erbsenbasis) mit Tomaten, Möhren & Porree, dazu Spirelli 	vegetarische Bolognese aus Happea mit Brunoise Gemüse: 19 11a Spirelli Nudeln: 11a
	Apfel - 	Apfel:
MI 02.07.	Putenhackbraten	Puten-Hackbraten: 13 2 11a Blattsalat mit Hausdressing: 4 13 20 Paprikagemüse: 17 11a grüne Nudeln: 11a
	Nudelaufauf 	Penne-Käse-Auflauf mit Semmelbröseln überbacken: 1 17 10 11a Paprikagemüse: 17 11a
	Dessert: Vanillepudding - 	Pudding mit Vanillegeschmack: 1 17
	Rohkost mit Dip Gemüsesticks mit Kräuterquark 	Rohkost mit Dip: 17
DO 03.07.	Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert)  	vegetarische Nuggets*: 4 16 11a Spätzle: 13 11a Krautsalat: 20 mediterrane Tomaten-Sauce: 17 19 11a

 Aktionsgericht
  vegetarisch
  Bio
  DGE
  Fairtrade

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=Stützungsmittel; 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.

Menü	Zutaten
Fischfrikadelle <hr/> Nektarine 	Fischfrikadelle: 14 2 20 2 11a Spätzle: 13 11a Krautsalat: 20 Rahmspinat: 4 17
Rohkost mit Dip Gemüsesticks mit Kräuterquark 	Rohkost mit Dip: 17
Chili sin Carne 	Chili-sin-Carne aus Happea mit Beilage: 5 11a Vollkornreis: Blattsalat mit Joghurtdressing: 17 Tomatensalat:
Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark 	Stracciatella-Quark: 17
Rohkost mit Dip Gemüsesticks mit Kräuterquark 	Rohkost mit Dip: 17

DO
03.07.

FR
04.07.



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.