

	Menü	Zutaten
MO 20.01.	Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Vanillesauce 	Kaiserschmarrn ohne Rosinen: 13 17 2 11a warme Vanillesauce: 1 17
	Apfel - 	Apfel:
DI 21.01.	Hähnchen Cordon-Bleu 	Geflügel Cordon Bleu: 3 17 11a Kartoffeln: Paprikagemüse: 17 11a Fingermöhren:
	Bio Pfannkuchen mit feinem Apfelmus 	Bio Pfannkuchen*: 13 17 2 2 11a 11b 11c 11d Bio Apfelmus: 5
	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark - 	Stracciatella-Quark: 17
MI 22.01.	Backfisch (Seelachsfilet, paniert)	Backfisch: 14 10 11a Blattspinat in Rahm: 17 5 Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 Gurkensalat: 20
	Happea Meat Bolognese (auf Erbsenbasis) mit Tomaten, Möhren & Porree, dazu Gabelspaghetti und Gurkensalat natur 	vegetarische Bolognese aus Happea mit Brunoexe Gemüse: 19 11a Gurkensalat: 20 Gabelspaghetti: 11a
	Dessert: Schokopudding - 	Schokoladenpudding: 4 17
DO 23.01.	Kichererbsencurry 	Kichererbsencurry: 19 20 11a Brokkoli natur: Krautsalat Hawaii: 13 17 2 20 2 Blattsalat mit Joghurtdressing: 17 Vollkornreis:
	Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pfirsich - 	Dessert Joghurt Pfirsich: 17 2
FR 24.01.	Hähnchenbrust in mediterraner Tomatensauce, dazu Mais natur und Reis	Hähnchenbrust: Reis: Gemüsemais: mediterrane Tomaten-Sauce: 17 19 11a
	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 	Rührei: 13 17 11a Rahmspinat: 4 17 Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17
	Mandarine - 	Mandarinen:

vegetarisch DGE 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.