















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

 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.