

	Menü	Zutaten
MO 17.02.	<b>Kichererbsentaler</b> in mediterraner Tomatensauce, dazu Gemüsereis (Mais, Karotten, Erbsen) 	<b>Kichererbsentaler:</b> 11 13 20 11a 11c <b>Tomatensauce Mediterrane Art:</b> 17 19 11a <b>Gemüsereis:</b> 19
	<b>Geflügelbratwurst</b>	<b>Geflügelbratwurst:</b> <b>braune Geflügelsauce:</b> 11a <b>Kartoffeln:</b> <b>Kohlrabigemüse:</b> 17 11a <b>Gemüsemais:</b>
	<b>Verschiedene Blattsalate</b> Mit Kichererbsen und Kidneybohnen, dazu Cocktail-Dressing und Joghurd dressing 	<b>Kichererbsen:</b> <b>Kidneybohnen:</b> <b>Joghurd dressing:</b> 17 <b>Cocktaildressing:</b> 4 13 20 <b>Blattsalat:</b>
	<b>Hausgemachtes Dessert: Schoko-Kirsch-Quark</b> mit Raspelschokolade 	<b>Kirsch-Quark mit Schokoraspeeln:</b> 17 2
DI 18.02.	<b>Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert)</b> 	<b>vegetarische Nuggets*:</b> 4 16 11a <b>Rahmspinat:</b> 4 17 <b>Möhrensalat:</b> 2 2 <b>Gabelspaghetti:</b> 11a
	<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>Birne</b> -	<b>Birne:</b>
MI 19.02.	<b>Milchreis</b> mit Kirschsauce 	<b>Milchreis:</b> 1 17 <b>Kirsch Sauce:</b> 1
	<b>Mac &amp; Cheese-Auflauf</b> Nudelauf mit Penne und Cheddarkäse 	<b>Nudelauf mit "Mac n Cheese":</b> 1 17 19 20 10 11a
	<b>Mandarine</b> -	<b>Mandarinen:</b>
	<b>Rohkost mit Dip</b> Gemüsesticks mit Kräuterquark 	<b>Rohkost mit Dip:</b> 17
DO 20.02.	<b>Cheeseburger (Rind)</b>	<b>Cheeseburger:</b> 13 17 20 21 11a <b>Ketchup:</b> <b>Pommes Frites*:</b> <b>Gurkensalat:</b> 20 <b>Brokkoli natur:</b>
	<b>Chili sin Carne</b> mit Happea Meat (auf Erbsenbasis), Paprika, Tomaten & Kidneybohnen, dazu Vollkornreis und Gurkensalat natur	<b>Chili-sin-Carne aus Happea mit Beilage:</b> 5 11a <b>Gurkensalat:</b> 20 <b>Vollkornreis:</b>
	<b>Bio-/Fairtrade®-Banane</b> -  	<b>Bio-/Fairtrade®-Banane:</b>

Menü	Zutaten
<p><b>Rohkost mit Dip</b> Gemüsesticks mit Kräuterquark</p> 	<p><u>Rohkost mit Dip:</u> 17</p>
<p>DO 20.02.</p>	
<p><b>Lachs-Brokkoli-Vollkornnudelauf</b></p> 	<p><u>Vollk.-Nudelauf m. Brokkoli u. Lachs:</u> 1 14 17 10 11a <u>Blattsalat mit Joghurdressing:</u> 17 <u>Gemüsemais:</u></p>
<p><b>Reisbratling</b></p> 	<p><u>Reisbratling:</u> 11 17 11c <u>Blattsalat mit Joghurdressing:</u> 17 <u>Spätzle:</u> 13 11a</p>
<p>FR 21.02.</p>	
<p><b>Hausgemachtes Dessert: Quark mit Pflaume</b></p> 	<p><u>Dessert Quark mit Pflaume:</u> 1 17 2</p>
<p><b>Rohkost mit Dip</b> Gemüsesticks mit Kräuterquark</p> 	<p><u>Rohkost mit Dip:</u> 17</p>



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.