





	Menü	Zutaten
MO 24.02.	Happea Meat Bolognese (auf Erbsenbasis) mit Tomaten, Möhren & Porree, dazu Gabelspaghetti 	vegetarische Bolognese aus Happea mit Brunoewe Gemüse: 19 11a Gabelspaghetti: 11a
	Verschiedene Blattsalate Mit Mais und Gurkenscheiben, dazu Balsamicodressing und Joghurtdressing 	Gurkenscheiben: Balsamicodressing: 4 13 20 22 1 5 Mais: 2 Joghurtdressing: 17 Blattsalat:
	Bio-/Fairtrade®-Banane - 	Bio-/Fairtrade®-Banane:
DI 25.02.	Reibekuchen mit feinem Apfelmus 	Reibekuchen: 13 11a Apfelmus: 5 2 5 2
	Rindergulasch "Ungarische Art" mit Salzkartoffeln	Rindergulasch "Ungarische Art": 11a Kartoffeln:
	Verschiedene Blattsalate Mit Kichererbsen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und Hausdressing 	Kichererbsen: Hausdressing: 4 13 20 Cocktaildressing: 4 13 20 Mais: 2 Blattsalat:
	Hausgemachtes Dessert: Erdbeeryoghurt - 	Dessert Joghurt Quark Erdbeere: 17 2
MI 26.02.	Fischlies (paniert)	Fischlies: 14 2 2 11a Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 Rahmspinat: 4 17 Rotkohl: 5 2 5 2
	Curry-Eintopf indischer Art "Aloo Gobi" mit Blumenkohl und Kartoffelwürfeln 	indisches Blumenkohl-Curry mit Kartoffeln (Aloo-Gobi): 17 19 20 5 11a
	Dessert: Vanillepudding - 	Pudding mit Vanillegeschmack: 1 17
	Rohkost mit Dip Gemüsesticks mit Kräuterquark 	Rohkost mit Dip: 17
DO 27.02.	Gegarte Putenbrust	gegarte Putenbrust: Gurken-Möhrensalat: 20 braune Geflügelsauce: 11a Erbsen natur: Vollkorn Penne: 11a
	Bio Nudelaufauf mit Brokkoli, überbacken mit jungem Gouda 	Bio Brokkoli-Nudel-Aufauf: 4 17 2 11a
	Kiwi - 	Kiwi:

Menü	Zutaten
<p>Rohkost mit Dip Gemüsesticks mit Kräuterquark</p> 	<p>Rohkost mit Dip: 17</p>
<p>DO 27.02.</p>	
<p>Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) auf Gemüsereis, dazu fruchtige asiatische Sauce mit Mungosprossen</p> 	<p>vegetarische Nuggets*: 4 16 11a Sojasauce mit Früchten und Mungosprossen: 5 16 17 2 20 5 2 11a Gemüsereis: 19</p>
<p>Mandarine -</p> 	<p>Mandarinen:</p>
<p>FR 28.02.</p>	
<p>Rohkost mit Dip Gemüsesticks mit Kräuterquark</p> 	<p>Rohkost mit Dip: 17</p>

 vegetarisch
  Bio
  Fairtrade
  verbesserte Rezeptur
  DGE

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.