

## C&C Mini Vital

	Menü	Zutaten
MO 06.02.	<b>Köfte vom Rind</b> in mediterraner Tomatensauce, dazu Wedges und Gurkensalat in Rahm	<b>Köfte vom Rind*:</b> 13 17 11a <b>Kartoffelwedges*:</b> 10 <b>Gurkensalat in Rahm:</b> 13 17 20 2 <b>Tomatensauce Mediterrane Art:</b> 17 19 11a
DI 07.02.	<b>Hähnchenbrust</b> in dunkler Sauce, dazu Kartoffelpüree und Erbsen natur	<b>Hähnchenbrust:</b> <b>Erbsen natur:</b> <b>braune Geflügelsauce:</b> 11a <b>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</b> 17
	<b>Dessert: Erdbeeryoghurt</b> -	<b>Dessert Joghurt Erdbeer:</b> 17 2
MI 08.02.	<b>Hot Dog</b>	<b>Hot-Dog-Brötchen:</b> 11a 2 <b>Geflügelbockwurst:</b> 7 2 5 3 <b>Remoulade für Hot Dog:</b> 13 17 20 4 9 <b>Blattsalat mit Joghurdressing:</b> 13 17 20 4 <b>Gemüsereis:</b> 19
DO 09.02.	<b>Nudelaufauf</b> mit Erbsen, Möhren und Putenbruststreifen	<b>Nudelaufauf mit Erbsen und Putenbruststreifen:</b> 17 10 11a 1
FR 10.02.	<b>Fischlies</b> mit Blattspinat in Rahm, dazu Salzkartoffeln	<b>Fischlies:</b> 14 11a 2 <b>Kartoffeln:</b> <b>Blattspinat in Rahm:</b> 17 22 5
	<b>Dessert: Grießbrei</b> mit Vanille	<b>Dessert Grießbrei Vanille:</b> 17 11a 1

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.