








	Menü	Zutaten
MO 22.05.	Putensteak	Putensteak: Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17 braune Geflügelsauce: 11a Rotkohl: 22 5 2 2 5
	Glutenkost: Kartoffelsuppe mit Bockwurst vom Schwein  	Glutenkost Kartoffelsuppe mit Bockwurst vom Schwein: 19 20
	Mandarine -	Mandarinen:
DI 23.05.	One-Pot-Lasagne mit Penne Nudeln, Rinderhackfleisch und jungem Gouda überbacken	One-Pot-Lasagne mit Penne Nudeln, Rinderhackfleisch und jungem Gouda: 11a 17
	Dessert: Schokopudding -	Schokoladenpudding: 17 4
	Möhreneintopf "Bürgerlich"  	Vegetarischer Möhreneintopf: 22 5
MI 24.05.	Reibekuchen mit feinem Apfelmus 	Reibekuchen: 13 11a Apfelmus: 5 2 2 5
	Rohkost mit Dip Gemüsesticks mit Kräuterquark	Rohkost mit Dip: 17
DO 25.05.	Gegarte Putenbrust 	gegarte Putenbrust: braune Geflügelsauce: 11a Gurken-Möhrensalat: 20 Vollkorn Penne: 11a
	Apfel -	Apfel:
FR 26.05.	Kartoffelauflauf mit Lachs, Erbsen und Möhren, dazu Kappes-Salat 	Kartoffelauflauf mit Erbsen, Möhren und Lachs: 14 17 10 11a 4 1 Kappesalat: 13 17 20 2
	Dessert: Grießbrei mit Vanille	Dessert Grießbrei Vanille: 17 11a 1

 Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird  enthält Schweinefleisch  vegetarisch  laktosefrei  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.