

	Menü	Zutaten
MO 04.08.	<b>Reibekuchen</b> mit feinem Apfelmus 	<b>Reibekuchen:</b> 13 11a <b>Apfelmus:</b> 5 2 5 2
DI 05.08.	<b>Köfte vom Rind</b> in mediterraner Tomatensauce, dazu Vollkornspirelli und Chinakohlsalat 	<b>Köfte vom Rind*:</b> 13 17 11a <b>Chinakohlsalat:</b> <b>Vollkorn Spirelli:</b> 11a <b>mediterrane Tomaten-Sauce:</b> 17 19 11a
	<b>Planted.Chicken Geschnetzeltes</b> (auf Erbsenbasis) mit Paprika und Kokosnussmilch, dazu Mais natur und Reis 	<b>Planted Chicken Geschnetzeltes mit Paprika:</b> 16 19 11a <b>Gemüsemais:</b> <b>Reis:</b>
	<b>Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark</b> - 	<b>Stracciatella-Quark:</b> 17
MI 06.08.	<b>Planted.Chicken Geschnetzeltes</b> (auf Erbsenbasis) mit Paprika und Kokosnussmilch, dazu Mais natur und Reis  	<b>Planted Chicken Geschnetzeltes mit Paprika:</b> 16 19 11a <b>Gemüsemais:</b> <b>Reis:</b>
	<b>Rührei</b> mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 	<b>Rührei:</b> 13 17 11a <b>Rahmspinat:</b> 4 17 <b>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</b> 17
DO 07.08.	<b>Happea Meat Currywurstgulasch</b> (auf Erbsenbasis) mit Vollkornreis  	<b>veg. Currywurst-Gulasch Happea:</b> 20 <b>Vollkornreis:</b>
	<b>Fish &amp; Chips "Englische Art"</b> Kibbeling (Seelachsfilet, paniert) mit Remouladensauce, dazu Pommes und Blattsalat mit Cocktaildressing	<b>Kibbeling (Fisch):</b> 14 17 11a <b>Pommes Frites*:</b> <b>Remouladensauce:</b> 4 13 20 9 <b>Blattsalat mit Cocktaildressing:</b> 4 13 20
	<b>Falafelbällchen</b> auf Bulgur mit Erbsen, Karotten & Tomatenwürfeln, dazu Gurkensalat natur  	<b>Falafelbällchen*:</b> 11 11a <b>Gurkensalat:</b> 20 <b>Bulgur (tomatisiert) mit Erbsen:</b> 11a
	<b>Falafelbällchen</b> auf Bulgur mit Erbsen und Tomaten  	<b>Falafelbällchen*:</b> 11 11a <b>Bulgur (tomatisiert) mit Erbsen:</b> 11a
FR 08.08.	<b>Apfel</b> - 	<b>Apfel:</b>
	<b>Veg. Köttbullar</b> (auf Sojabasis) in Preiselbeer-Rahm-Sauce, dazu Erbsen natur und Kartoffelpüree 	<b>vegetarische Sojahackbällchen*:</b> 4 16 <b>Preiselbeer-Rahmsauce:</b> 17 2 19 11a <b>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</b> 17 <b>Erbsen natur:</b>
	<b>Gemüse-Curry mit Kokosnussmilch</b> mit Hähnchenbruststreifen & Salzkartoffeln 	<b>Gemüse-Curry mit Kokosnussmilch:</b> 19 <b>Hähnchenbruststreifen*:</b> <b>Kartoffeln:</b>
	<b>Frikadelle vom Rind</b> mit brauner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln	<b>Rinderfrikadelle:</b> 13 11a <b>Kohlrabi-Gemüse:</b> 17 11a <b>Kartoffeln:</b> <b>Dunkle Sauce vom Rind:</b> 17 11a

 vegetarisch  DGE  laktosefrei

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.