MENÜPLAN



	Menü	Zutaten
	Kartoffelauflauf mit Möhre, überbacken mit jungem Gouda	Kartoffelauflauf mit Möhren: 1 17 10 11a
MO 06.10.	Rindercevapcici mit Ketchup und Kartoffelrösti, dazu Krautsalat natur	Hausgemachte Rindercevapcici: 13 20 11a Ketchup: Krautsalat: 20 Kartoffelrösti*: 10
DI 07.10.	Kartoffeltasche auf Djuvetschvollkornreis (Tomate, Erbse, Paprika)	Kartoffeltasche*: 17 5 Vollkornreis Duvec Art: 17 11a
	Hähnchenbrust auf Djuvetschreis	Hähnchenbrust: Djuvec Reis: 11a
MI 08.10.	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Rührei: 13 17 11a Kartoffeln: Rahmspinat: 4 17
	Dessert: Karamellpudding	Karamell-Pudding: 4 17
	Bolognesesauce vom Rind mit Gabelspaghetti	Rinder-Bolognese: 11a Gabelspaghetti: 11a
DO 09.10.	Kichererbsencurry verfeinert mit Kokosnussmilch, dazu Vollkornreis und Blattsalat mit Joghurt-Dressing	Kichererbsencurry: 19 20 11a Blattsalat mit Joghurtdressing: 17 Vollkornreis:
	Putengulasch mit Rotkohl und Mini-Kartoffelknödeln	Putengulasch: 11a Rotkohl: 5 2 5 2 Mini-Kartoffelknödel*: 4
FR	One-Pot-Lasagne mit Penne Nudeln, Rinderhackfleisch & Béchamel- Käse-Sauce, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	One-Pot-Lasagne mit Rinderhackfleisch: 1 17 11a Blattsalat mit Joghurtdressing: 17
10.10.	Bio Vollkornpenne mit Tomatengemüsesauce (Erbse, Möhre) Bio Bio Vollkornpenne	Bio Vollkornpenne: 11a 11b 11c 11d Bio Tomatensauce mit Gemüse: 11a









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. Zusätztich 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; 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.