






	Menü	Zutaten
MO 28.08.	<b>Rinderfrikadelle</b> in dunkler Sauce, dazu Kohlrabi natur und Salzkartoffeln	<b>Hausgemachte Frikadelle vom Rind:</b> 13 11a 2 <b>Braune Sauce vom Rind:</b> 11a <b>Kohlrabi:</b> <b>Kartoffeln:</b>
DI 29.08.	<b>Grießbrei</b> mit Pflaumensauce 	<b>Grießbrei:</b> 17 11a 1 <b>warme Pflaumen Sauce:</b> 2 1
	<b>Bio-/Fairtrade®-Banane</b> -  	<b>Bio-/Fairtrade®-Banane:</b>
MI 30.08.	<b>Mac &amp; Cheese-Auflauf</b> Nudelauf mit Penne und Cheddarkäse, dazu Blattsalat mit Cocktaildressing  	<b>Nudelauf "Mac n Cheese":</b> 17 19 20 10 11a 1 <b>Blattsalat mit Cocktaildressing:</b> 13 20 4
DO 31.08.	<b>Hähnchenbrust</b> in Curry-Tomaten-Sauce, dazu Vollkornreis und Blattsalat mit Cocktaildressing 	<b>Hähnchenbrust:</b> <b>Vollkornreis:</b> <b>Currysauce:</b> 20 11a 17 19 5 2 2 5 <b>Blattsalat mit Cocktaildressing:</b> 13 20 4
	<b>Nektarine</b> -	<b>Nektarinen:</b>
FR 01.09.	<b>Vegetarisches Schnitzel</b> auf Kartoffelpüree, dazu Apfelmus 	<b>Schnitzel vegetarisch:</b> 16 11a 4 <b>Hausgemachtes Kartoffelpüree:</b> 17 <b>Apfelmus:</b> 5 2 2 5

 vegetarisch  Bio  Fairtrade  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 = Mandel; 18b = Haselnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesam; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.