

	Menü	Zutaten
MO 09.09.	Grießbrei mit roter Grütze 	Grießbrei: 1 17 11a warme Rote Grütze: 1 2
	Bio-/Fairtrade®-Banane -   	Bio-/Fairtrade®-Banane:
DI 10.09.	Eieromelette mit Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree 	Eieromelette*: 4 13 17 2 2 Rahmspinat: 4 17 Hausgemachtes Kartoffelpüree: 17
MI 11.09.	Bio Kartoffelsuppe mit Kartoffelwürfeln und Frischkäse  	Bio Kartoffelsuppe: 4 17 2 19 11a
DO 12.09.	Bio Gemüsebolognese mit Ravioli, dazu Gouda Topping  	Bio Gemüse-Bolognese: 11a Bio Gouda als Topping: 17 Bio Ravioli mit Gemüse: 19 11a
	Apfel - 	Apfel:
FR 13.09.	Thunfisch-Vollkornnudelauf mit jungem Gouda überbacken, dazu Gurkensalat natur 	Vollkorn-Nudelauf mit Thunfisch: 1 14 17 19 11a Gurkensalat: 20



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=Sesamkörner; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.