

KW 50	Vollkost - Menü I	Vegetarisch II	Salat + Frischkost-	Dessert
Montag 7	<i>Schweineschnitzel</i> <i>Balkangemüse in Bechamel</i> <i>Kartoffelwedges</i>	<i>Käseomelette</i> <i>Balkangemüse in Bechamel</i> <i>Kartoffelwedges</i>		<i>Fruchtjoghurt</i>
	A1, #, G	A1, G		G
Dienstag 8	<i>Lasagne Bolognese</i> <i>Farmersalat</i>	<i>Ofenkartoffel</i> <i>Kräuterquark</i> <i>Farmersalat</i>	<i>Großer Salat</i> <i>Sateespieße / Ananas</i> <i>Cocktailsauce</i>	<i>Moccapudding</i>
	A1, #, G	G	3, 6	G
Mittwoch 9	<i>Putengulasch mit Pfirsich</i> <i>Currysauce</i> <i>Erbsegemüse</i> <i>Reis</i>	<i>Haferbratling</i> <i>Möhren- Ingwersauce</i> <i>Kaisergemüse</i>	<i>Salat der Jahreszeit</i> <i>Truthahnstreifen / Pfirsich</i> <i>Joghurtdressing</i>	<i>Stracciatella</i> <i>Quarkspeise</i>
	A1, G	A1	G	G
Donnerstag 10	<i>Gebratenes Merlanfilet</i> <i>auf Rahmspinat</i> <i>Kartoffelpüree</i>	<i>Gebratenes Sellerieschnitzel</i> <i>auf Rahmspinat</i> <i>Kartoffelpüree</i>	<i>Griechischer Salat</i> <i>Hirtenkäse / Paprika / Oliven</i>	<i>Grießpudding</i>
	A1, G	A1, G	G	G
Freitag 11	<i>Pichelsteiner Eintopf</i> <i>mit Rindfleisch</i> <i>Suppenbrötchen</i>	<i>Blumenkohlcremesuppe</i> <i>mit</i> <i>Gemüsebällchen</i>	<i>Salatauswahl</i> <i>mit Hausdressing</i> <i>und Rindfleisch</i>	<i>Obst</i>
	A1, J, #	A1	G	

Zeitnahe Produktion und kurze Standzeiten garantiert Ihnen eine optimale Versorgung mit allen notwendigen Vitaminen und Mineralstoffen.

Unsere Speisen werden weitestgehend ohne deklarationspflichtige Zusatz: **Unsere Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht**

Wir verarbeiten frist Region Tägliche Kontrolle nach HACCP !

Wir sind EU zertifiziert !

Für kurzfristige Änderungen aufgrund von Lieferengpässen bitten wir um Verständnis.

Allergene und Zusatzstoffe

A	Glutenhaltiges Getreide
A1	Weizen
A2	Roggen
A3	Gerste
A4	Hafer
A5	Dinkel
A6	Kamut
B	Krebs-/Schalentiere
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnuss
F	Soja
G	Milch einschließl. Laktose
H	Schalenfrüchte
H1	Mandeln
H2	Haselnüsse
H3	Walnüsse
H4	Cashewnüsse
H5	Pekannüsse
H6	Paranüsse
H7	Pistazien
H8	Macadamianüsse
H9	Queenslandnüsse
I	Sesam
J	Sellerie
K	Schwefeldioxid
L	Senf
M	Weichtiere
N	Lupinen

1	mit Farbstoff (z.B Beta-Karotin oder Zuckercouleur)
2	mit Konservierungsstoff: Nitrit-Pökelsalz
3	mit Konservierungsstoff
4	mit Antioxidantien (Ascorbinsäure)
5	mit Süßstoff
6	mit Säuerungsmittel (Zitronensäure)
7	enthält eine Phenylalaninquelle
8	mit Geschmacksverstärker
9	geschwärzt
0	mit Phosphat
#	Schweinefleisch

Sollten sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, setzen sie sich bitte mit uns in Verbindung.

Trotz großer Sorgfalt kann es nicht zu 100% ausgeschlossen werden, dass geringe Spuren nicht ausgewiesener Allergene in einzelnen Speisen enthalten sind. (Kreuzkontamination)