Woche 49.KW 2025 (1)

## **MENÜPLAN**



	Menü	Zutaten
MO 01.12.	Pfannkuchen mit Vanillesauce	Pfannkuchen natur*: 13 17 10 11a warme Vanillesauce: 1 17
	Geflügelfrikadelle	Hausgemachte Geflügelfrikadelle: 13 11a Gurkensalat in Rahm: 13 17 2 20 2 Geflügelsauce: 11a Kartoffeln:
DI 02.12.	Apfel -	Apfel:
MI 03.12.	Geflügelbolognesesauce mit Makkaroni, dazu Karottensalat natur	Geflügel-Bolognese: 11a Makkaroni: 11a Möhrensalat: 2 2
DO	Kartoffelsuppe mit Porree und Sahne, dazu ein Brötchen	Kartoffel-Porree-Suppe: 1 17 19 10 Brötchen*: 11a
04.12.	Kiwi -	Kiwi:
FR 05.12.	Geflügeldinos	Geflügeldinos: 6 11a Ketchup: Kartoffelrösti*: 10 Mais natur:



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 Produktse können nur am Liefertag berücksichtigt werden. Zusätzsiforh behalten wir uns markt- und lieferbedingte Änderungen der Menüzusammensetzung vor. ZIA= Zusatzstoffe, Informationen und Allergene. Mit folg. zugelassenen Zusatzstoffen und Informationen: 1=Farbstoff; 2=Säucenungsmittel; 3=Konservierungsmittel; 5=Antioxidationsmittel; 6=Antioxidationsmittel; 6=Bautstellen zusammenengefügt; 7=Nitritiptökelsatz; 8=Sauce Holandaise 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.