

Menü		Zutaten
MO 12.01.	Hähnchenbrust in dunkler Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Hähnchenbrust: Kartoffeln: Rotkohl: 5 2 5 2 Geflügelsauce: 11a
DI 13.01.	Reibekuchen mit feinem Apfelmus 	Reibekuchen: 13 11a Apfelmus: 5 2 5 2
MI 14.01.	Kiwi - 	Kiwi:
DO 15.01.	Pfannkuchen mit roter Grütze 	Pfannkuchen natur*: 13 17 10 11a warme Rote Grütze: 1 2
FR 16.01.	Apfel - 	Apfel:
	Cheeseburger (Rind) mit Pommes Frites und Burgersauce, dazu Gurkensalat natur	Cheeseburger: 13 17 20 21 11a Burgersauce: 4 13 20 Pommes Frites*: 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=Sesamsamen; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere. Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.