













Mini Vital

	Menü 1 Bio, vegetarisch	Menü 2	Menü 3 Schweinefleischfrei	Menü 4	Menü 5 Hits nur Behälter	Menü 6 nur Behälter	Menü 7 Kalt Menüs	Salatbar	
MO 29.10.	Bio Vollkornnudelauflauf mit Brokkoli, überbacken mit jungem Gouda  100g enthalten: kJ 260 kcal 62 ZIA 4, 11, 11a, 11b, 11c, 11d, 17	Schwäbisches Linsengericht mit feinem Wurzelgemüse und Eierspätzle, dazu Kappessalat 100g enthalten: kJ 369 kcal 88 ZIA 2, 5, 11a, 13, 17, 19, 20, 22	Rindfleisch aus der Keule in dunkler Sauce, dazu Brechbohnen und Bouillonkartoffeln 100g enthalten: kJ 182 kcal 44 ZIA 2, 5, 11a, 17, 19, 22	Schweinelummeerbraten in Bratensauce, dazu Rotkohl und Mini-Kartoffelknödel  100g enthalten: kJ 310 kcal 74 ZIA 2, 4, 5, 11a, 17, 20, 22	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Erbsengemüse, dazu Pommes Frites und Mayonnaise 100g enthalten: kJ 637 kcal 152 ZIA 4, 11a, 13, 17, 20	Pfannkuchen natur mit feinem Apfelmus 100g enthalten: kJ 438 kcal 105 ZIA 2, 5, 10, 11a, 13, 17	Heringsalat "Mediterran" mit Paprika, Gurke und Oliven, dazu Kartoffelsalat natur mit Schnittlauch 100g enthalten: kJ 668 kcal 160 ZIA 2, 4, 5, 9, 13, 14, 17, 20, 22	Verschiedene Blattsalate Mit Kidneybohnen und Mais, dazu Honig-Senf-Dressing und Vinaigrette 100g enthalten: kJ 346 kcal 83 ZIA 4, 5, 13, 20	
DI 30.10.	Bio Feine Kartoffel-Sellerie-Suppe aus frischen Kartoffeln  100g enthalten: kJ 155 kcal 37 ZIA 4, 11a, 17, 19	Putensteak in dunkler Sauce, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln 100g enthalten: kJ 263 kcal 63 ZIA 2, 5, 11a, 17, 22	Rührei mit Rahmpinat und Kartoffelpüree 100g enthalten: kJ 409 kcal 98 ZIA 2, 4, 5, 11a, 13, 17, 22	Putenbruststreifen in Bärlauch-Joghurtsauce, dazu Reis und Krautsalat  100g enthalten: kJ 274 kcal 66 ZIA 2, 4, 11a, 17, 19, 20	Köfte vom Rind mit mediterraner Tomatensauce und Kartoffelwedges, dazu Krautsalat 100g enthalten: kJ 489 kcal 117 ZIA 2, 10, 11a, 13, 17, 19, 20	Karotten-Kokos-Suppe mit Kichererbsen und einem Brötchen 100g enthalten: kJ 241 kcal 58 ZIA 5, 11a, 11b, 22	Rheinische Schinkenwurst vom Schwein mit Portionssenf, dazu Kartoffelsalat (Mayonnaise, Gewürzgerken und Zwiebeln) und Ei  100g enthalten: kJ 656 kcal 157 ZIA 2, 3, 4, 5, 7, 9, 10, 13, 20, 22	Verschiedene Blattsalate mit Kichererbsen und Kidneybohnen, dazu Cocktail-Dressing und Joghurt dressing 100g enthalten: kJ 387 kcal 92 ZIA 2, 4, 5, 13, 17, 20	
MI 31.10.	Bio Penne mit fruchtiger Tomatensauce  100g enthalten: kJ 216 kcal 51 ZIA 11a, 19	Rostbratwurst vom Schwein in Champignonsauce, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln  100g enthalten: kJ 345 kcal 82 ZIA 2, 5, 10, 11a, 17, 22	Lammhacksteak in Tomatensauce, dazu Ratatouillegemüse und Reis 100g enthalten: kJ 246 kcal 59 ZIA 2, 11a, 13, 17, 19	Makkaroni- Käseauflauf mit Semmelbröseln und Karottensalat  100g enthalten: kJ 389 kcal 93 ZIA 1, 2, 3, 10, 11a, 17	Currywurst Geflügelbratwurst in Currysauce, dazu Röstitaler und Erbsen-Möhren in Rahm 100g enthalten: kJ 426 kcal 102 ZIA 2, 10, 11a, 17, 20	Weißkohl-Rinderhackfleischpfanne mit Gabelspaghetti 100g enthalten: kJ 240 kcal 57 ZIA 11a	Salatplatte "France" Salate der Saison mit Weißkohl- und Karottenstreifen, dazu Käsestreifen und Vinaigrette 100g enthalten: kJ 388 kcal 93 ZIA 17	Verschiedene Blattsalate mit Paprikawürfeln und Karottenstreifen, dazu Joghurt dressing und Hausdressing 100g enthalten: kJ 642 kcal 153 ZIA 4, 13, 17, 20	
DO 01.11.	Bio Pfannkuchen mit Spinat-Rahm-Sauce  100g enthalten: kJ 442 kcal 105 ZIA 2, 4, 11, 11a, 17	Hähnchenbrust in Curry-Fruchtsauce mit Vollkornreis, dazu Blattsalat mit Joghurt dressing  100g enthalten: kJ 219 kcal 52 ZIA 2, 4, 11a, 17, 20	<h1>Allerheiligen</h1>						
FR 02.11.	Bio Reis mit Champignon-Rahm-Sauce und Erbsen-Möhrengemüse  100g enthalten: kJ 205 kcal 49 ZIA 4, 11a, 17, 19	Fischfrikadelle mit Dill-Joghurtsauce, dazu Kartoffeln und Gurkensalat  100g enthalten: kJ 367 kcal 88 ZIA 4, 5, 11a, 14, 17, 19, 20, 22	Putenbraten in Bratensauce, dazu Zucchini gemüse und Vollkornreis 100g enthalten: kJ 190 kcal 45 ZIA 2, 11a, 17	Sauerbratengulasch vom Rind mit Spirelli und feinem Apfelmus 100g enthalten: kJ 264 kcal 63 ZIA 2, 5, 11a, 22	Hähnchengockelchen mit Kroketten und Brokkoli, dazu Ketchup 100g enthalten: kJ 485 kcal 116 ZIA 6, 11, 11a, 11b, 11c, 11d, 17	Lauch-Käsesuppe mit Rinderhackfleisch, dazu ein Brötchen 100g enthalten: kJ 515 kcal 123 ZIA 1, 4, 10, 11a, 11b, 17	Gegrillte Hähnchenkeule auf Reissalat mit Bärlauch, Früchte- und Ananas garnitur 100g enthalten: kJ 746 kcal 178 ZIA 2, 4, 13, 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.

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert. Zu unserer von der DGE e.V. zertifizierten Menülinie empfehlen wir Ihnen pro Woche jeweils 2 Portionen Stückobst auszuwählen.