











C&C Mini Vital

	Menü 1 nur Behälter	Menü 2 vegetarisch	Menü 3	Menü 4 Hits nur Behälter	Menü 5 Bio vegetarisch nur Behälter	Salatbar	Dessert hausgemacht	Dessert Naturjoghurt
MO 26.10.	Linseneintopf mit Kartoffeleinlage, Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Geflügelbockwurst	Brokkoli-Nuss-Ecke auf Vollkornpenne, dazu Blumenkohl in Käsesauce 	Geflügelfrikadelle auf tomatisiertem Zucchini-gemüse, dazu Kartoffeln	Geflügeldinos mit Röstitalern und Ketchup, dazu Karottensalat	Bio Ravioliauflauf mit Erbsen und Möhren, überbacken mit jungem Gouda 	Verschiedene Blattsalate Mit Kidneybohnen und Mais, dazu Honig-Senf-Dressing und Vinaigrette	Dessert 1,8 Kg MPS Quark mit roter Grütze	Naturjoghurt 1 kg
	100g enthalten: kJ 343 kcal 82 ZIA 2, 3, 5, 7, 17, 19, 22	100g enthalten: kJ 510 kcal 122 ZIA 1, 4, 10, 11a, 11c, 17, 18a, 18b, 19	100g enthalten: kJ 359 kcal 86 ZIA 2, 11a, 13	100g enthalten: kJ 692 kcal 165 ZIA 6, 10, 11a, 11b, 11c, 11d	100g enthalten: kJ 523 kcal 125 ZIA 4, 11a, 17, 19	100g enthalten: kJ 377 kcal 90 ZIA 4, 5, 13, 20	100g enthalten: kJ 331 kcal 79 ZIA 1, 2, 17	100g enthalten: kJ 276 kcal 66
DI 27.10.	Kaltmenü: Apfelfannkuchen mit feiner Vanillesauce	Vegetarisches Schnitzel auf Reis, dazu Rosenkohl natur und dunkle Sauce	Geflügelbockwurst auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree	Hähnchenbrust in dunkler Sauce, dazu Kroketten und Farmersalat 	Bio Gemüseintopf mit Sellerie, Karotte, Porree und Kartoffel 	Verschiedene Blattsalate Mit Kichererbsen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und Vinaigrette	Dessert 1,8 Kg MPS Vanillepudding	Naturjoghurt 1 kg
	100g enthalten: kJ 465 kcal 111 ZIA 1, 10, 11a, 13, 17	100g enthalten: kJ 459 kcal 110 ZIA 2, 4, 11a, 13, 16, 19	100g enthalten: kJ 346 kcal 83 ZIA 2, 3, 5, 7, 17, 22	100g enthalten: kJ 448 kcal 107 ZIA 2, 11a, 11b, 11c, 11d, 17	100g enthalten: kJ 216 kcal 52 ZIA 11a, 19	100g enthalten: kJ 366 kcal 87 ZIA 2, 4, 13, 20	100g enthalten: kJ 312 kcal 75 ZIA 1, 17	100g enthalten: kJ 276 kcal 66
MI 28.10.	Geflügelbolognese mit Gabelspaghetti, dazu Krautsalat	Nudeltaler (mit Karotte, Sellerie, Porree) auf Mischgemüse (Brokkoli, Mais, Bohnen), dazu Tomatensauce und Salzkartoffeln	Rinderfrikadelle in dunkler Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Penne	Fischfrikadelle mit Remouladensauce, dazu Kartoffelwedges und Krautsalat	Bio Brokkoli-Blumenkohlaufauf mit Kartoffeln und jungem Gouda überbacken  	Verschiedene Blattsalate mit Paprikawürfeln und Karottenstreifen, dazu Joghurt dressing und Hausdressing	Dessert 1,8 Kg MPS Erdbeerjoghurt	Naturjoghurt 1 kg
	100g enthalten: kJ 502 kcal 120 ZIA 2, 11a	100g enthalten: kJ 327 kcal 78 ZIA 2, 11a, 17, 13, 17	100g enthalten: kJ 461 kcal 110 ZIA 2, 11a, 13, 17	100g enthalten: kJ 839 kcal 200 ZIA 2, 4, 9, 10, 11a, 13, 14, 20	100g enthalten: kJ 384 kcal 92 ZIA 4, 11a, 17	100g enthalten: kJ 570 kcal 136 ZIA 4, 13, 17, 20	100g enthalten: kJ 308 kcal 74 ZIA 2, 17	100g enthalten: kJ 276 kcal 66
DO 29.10.	Lachs-Spinat-Lasagne mit jungem Gouda überbacken, dazu Blattsalat mit Joghurt dressing 	Tofustreifen in dunkler Sauce, dazu Reis und Blattsalat mit Joghurt dressing	Putengeschnetzeltes mit Salzkartoffeln und Brechbohngemüse	Geflügelcevapcici in dunkler Sauce, dazu Pariser Karotten und marinierte Kräuterkartoffeln	Bio Penne mit Champignon-Rahm-Sauce 	Verschiedene Blattsalate mit Mais und Kidneybohnen, dazu Curry-Dressing und Vinaigrette	Dessert 1,8 Kg MPS Schokoladenmilchreis	Naturjoghurt 1 kg
	100g enthalten: kJ 524 kcal 125 ZIA 1, 10, 11, 11a, 13, 14, 17	100g enthalten: kJ 556 kcal 133 ZIA 2, 11a, 16, 19	100g enthalten: kJ 253 kcal 61 ZIA 2, 11a	100g enthalten: kJ 405 kcal 97 ZIA 2, 11a, 13, 20	100g enthalten: kJ 489 kcal 117 ZIA 4, 11a, 17, 19	100g enthalten: kJ 378 kcal 90 ZIA 4, 5, 13, 20	100g enthalten: kJ 513 kcal 123 ZIA 1, 2, 17	100g enthalten: kJ 276 kcal 66
FR 30.10.	Gemüsecremesuppe mit Rinderhackbällchen und Brötchen	Eieromelette mit Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree	Rinderhackbällchen in Tomatensauce, dazu Maccheroni und Brokkoli	Fischlies mit Pommes Frites, Remouladensauce und Bohnensalat	Bio Kartoffelgratin mit Blumenkohl natur  	Verschiedene Blattsalate Mit Radieschenstreifen und Gurkenscheiben, dazu Joghurt dressing und Vinaigrette	Dessert 1,8 Kg MPS Quark mit Kirschen	Naturjoghurt 1 kg
	100g enthalten: kJ 340 kcal 81 ZIA 4, 5, 11a, 17, 19, 22	100g enthalten: kJ 321 kcal 77 ZIA 2, 4, 5, 13, 17	100g enthalten: kJ 500 kcal 119 ZIA 2, 11a, 19	100g enthalten: kJ 719 kcal 172 ZIA 2, 4, 9, 11a, 13, 14, 20	100g enthalten: kJ 385 kcal 92 ZIA 4, 11a, 17	100g enthalten: kJ 211 kcal 50 ZIA 4, 13, 17, 20	100g enthalten: kJ 337 kcal 80 ZIA 1, 2, 17	100g enthalten: kJ 276 kcal 66

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 ausschließlich für Behälterkunden zertifiziert. Zu unserer von der DGE e.V. zertifizierten Menülinie empfehlen wir Ihnen pro Woche jeweils 2 Portionen Stückobst auszuwählen.