Woche
45.KW 2026 (3)

MENÜPLAN

deli carte

	Menü	Zutaten
MO 02.11.	**Milchreis** mit roter Grütze	**Milchreis:** 1 17 **warme Rote Grütze:** 1 2
	Bio Brokkoli-Creme-Suppe mit Kartoffeln, verfeinert mit Sahne	**Bio Brokkolicremesuppe:** 4 17 19 11a
	Naturjoghurt 3,5% -	**Dessert Naturjoghurt 3,5 %:** 17
	Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern	**Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachterGemüse-Sahnesauc,verfeinert mit Kräutern:** 17
DI 03.11.	**Nudelauflauf**	**Nudelauflauf mit Semmelbröseln:** 1 17 10 11a **Erbsen natur:**
	Currywurstgulasch	**Currywurstgulasch mit Geflügelbockwurst:** 5 2 20 **Gurkensalat in Rahm:** 13 17 2 20 2 **Hausgemachtes Kartoffelpüree:** 17
	Glutenkost: Rote-Linsen-Suppe mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln, buntem Gemüse & Kokosnussmilch	**Rote Linsensuppe mit Kokosmilch:**
MI 04.11.	**Tomatencremesuppe** mit vegetarischen Maultaschen (Karotte, Spinat, Erbse)	**Tomatencremesuppe:** 17 11a **Veg. Maultaschen - Suppeneinlage:** 13 19 11a
	Bio Kartoffeln mit Erbsen-Möhren in Rahm und Kräuterquark	**Bio-Kartoffeln-Hauptkomponente:** **Bio Kräuterquark:** 17 **Bio Erbsen-Möhren in Rahm:** 4 17 11a
	Glutenkost: Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu Rahmgemüse	**Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung und Rahmgemüse:** 17
	Bio-/Fairtrade®-Banane -	**Bio-/Fairtrade®-Banane:**
DO 05.11.	**"Ernteglück"** Reibekuchen mit warmem Zimt-Apfel-Birnenkompott	**Reibekuchen:** 13 11a **warmer Apfel-Birnenkompott:** 5 2 5 2
	Bio Linseneintopf mit Sellerie, Karotten und Kartoffeln	**Bio Linsen-Gemüse-Eintopf:** 19
	Glutenkost: Reis-Gemüseeintopf mit Rindfleisch	**Glutenkost Reis Gemüseeintopf mit Rindfeisch:**

vegetarisch · Bio · Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird · DGE · Fairtrade · Herbstaktion · neues Menü

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.

Woche
45.KW 2026 (3)

MENÜPLAN

deli carte

	Menü	Zutaten
FR 06.11.	**Verschiedene Blattsalate** Mit Tomaten und Gurkenscheiben, dazu Balsamicodressing und Joghurtdressing	**Gurkenscheiben:** **Tomatenscheiben:** **Balsamicodressing, Salatbar klein:** 4 13 20 22 1 5 **Joghurtdressing, Salatbar klein:** 17 22 1 5 **Blattsalat:**
	Eieromelette mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln	**Eieromelette*:** 4 13 17 2 2 **Rahmspinat:** 4 17 **Kartoffeln:**
	Bio Kartoffelgratin mit Brokkoli natur und Kräuter-Rahm-Sauce	**Bio Kartoffelgratin:** 4 17 2 11a **Bio Brokkoli:** **Bio Kräuter-Rahm-Sauce:** 4 17 2 11a
	Glutenkost: Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln	**Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln:** 13 16

vegetarisch Bio Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird DGE Fairtrade Herbstaktion NEU neues Menü

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.