Woche
46.KW 2026 (4)

MENÜPLAN

deli carte

	Menü	Zutaten
MO 09.11.	**Kaiserschmarrn ohne Rosinen** mit Vanillesauce	**Kaiserschmarrn ohne Rosinen:** 13 17 11a **warme Vanillesauce:** 1 17
	Risoni-Hackpfanne "Griechische Art" mit Rinderhackfleisch, Paprikastreifen und Hirtenkäse, dazu Krautsalat natur	**Risoni-Hackfleischpfanne (Rind):** 1 17 10 11a **Krautsalat:** 20
	Naturjoghurt 3,5% -	**Dessert Naturjoghurt 3,5 %:** 17
	Glutenkost: Vegetarische Spinat-Käse-Bällchen aus Erbsen- & Sonnenblumenprotein, dazu Kohlrabigemüse und Erbsen-Kartoffelstampf	**Spinat Mozzarrella Bällchen mit Kohlrabi und Erbsen-Kartoffelstampf:** 13 17
DI 10.11.	**Rinderhackbällchen**	**Rinderhackbällchen:** 13 11a **Gurkensalat in Rahm:** 13 17 2 20 2 **Sauce vom Rind:** 11a **Spirelli:** 11a
	Bio Kartoffelgulasch mit Tomate & Paprika	**Bio Kartoffelgulasch:** 4 17 11a
	Glutenkost: Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, dazu Reis	**Hähnchen-Medaillons in Gemüsesauce, dazu Reis:** 17 20
MI 11.11.	**Verschiedene Blattsalate** Mit Paprikawürfeln und Karottenstreifen, dazu Joghurtdressing und Hausdressing	**Blattsalat:** **Paprikawürfel:** **Hausdressing, Salatbar klein:** 4 13 20 **Karottenstreifen Salatbar:** **Joghurtdressing, Salatbar klein:** 17 22 1 5
	Bio Happea Meat Gyros (auf Erbsenbasis) auf Bulgur mit Tomaten & Erbsen, dazu Kräuterquarkdip	**Bio Veg. Gyros aus Happea:** **Bio Kräuterquark:** 17 **Bio Erbsen-Tomaten-Bulgur:** 11a
	Geflügelbolognesesauce mit Gabelspaghetti	**Geflügel-Bolognese:** 11a **Gabelspaghetti:** 11a
	Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern	**Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachterGemüse-Sahnesauc,verfeinert mit Kräutern:** 17
	Bio-/Fairtrade®-Banane -	**Bio-/Fairtrade®-Banane:**
DO 12.11.	**Hähnchenoberkeule (ausgelöst)**	**Hähnchenoberkeule:** **Blattsalat mit Cocktaildressing:** 4 13 20 **Kartoffeln:** **Geflügelsauce:** 11a
	Bio Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln	**Bio Kartoffel-Möhren Eintopf:** 11a

vegetarisch · Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird · Bio · laktosefrei · Fairtrade

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
46.KW 2026 (4)

MENÜPLAN

deli carte

	Menü	Zutaten
DO 12.11.	**Glutenkost: Truthahnschnitzel "natur"** in Rahmsoße, dazu Fingermöhren, Erbsen & Reis	**Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, mit Fingermöhrchen und Erbsen, dazu Langkornreis:** 13 17 19
FR 13.11.	**Verschiedene Blattsalate** Mit Radieschenstreifen und Gurkenscheiben, dazu Joghurtdressing und Hausdressing	**Joghurtdressing, Salatbar klein:** 17 22 1 5 **Radieschenstreifen:** **Gurkenscheiben:** **Hausdressing, Salatbar klein:** 4 13 20 **Blattsalat:**
	Marinierte Kartoffeln in Paprika-Marinade mit Erbsen-Möhren-Gemüse, dazu ein Kräuter-Quark-Dip	**Kartoffeln mit Paprikamarinade:** **Kräuterquark:** 17 **Erbsen-Möhren-Gemüse:** 17 11a
	Bio Köttbullar Vegetarische Bällchen (Happea, auf Erbsenbasis) in Kräuter-Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree	**Bio Happea Bällchen:** 13 2 11c **Bio Kartoffelpüree:** 17 **Bio Kräuter-Rahm-Sauce:** 4 17 2 11a
	Glutenkost: Spinat-Kartoffelauflauf mit Sesam, überbacken mit würzigem Gouda-Käse	**Spinat-Kartoffelauflauf mit Sesam, überbacken mit Gouda:** 17 21

vegetarisch · Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird · Bio · laktosefrei · Fairtrade

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.