Woche
47.KW 2026 (5)

MENÜPLAN

deli carte

	Menü	Zutaten
MO 16.11.	**Geflügelcevapcici** in dunkler Sauce, dazu Karottenscheiben gebunden und Kartoffelpüree	**Hausgemachte Geflügelcevapcici:** 13 20 11a **Geflügelsauce:** 11a **Karottenscheiben-Gemüse:** 11a **Hausgemachtes Kartoffelpüree:** 17
	Verschiedene Blattsalate Mit Mais und Gurkenscheiben, dazu Balsamicodressing und Joghurtdressing	**Gurkenscheiben:** **Balsamicodressing, Salatbar klein:** 4 13 20 22 1 5 **Mais:** **Joghurtdressing, Salatbar klein:** 17 22 1 5 **Blattsalat:**
	Backkäse -	**Backkäse*:** 13 17 2 11a **Tomaten-Rahm-Sauce:** 17 **Hausgemachtes Kartoffelpüree:** 17
	Naturjoghurt 3,5% -	**Dessert Naturjoghurt 3,5 %:** 17
	Glutenkost: Hähnchenbrustfilet natur in würziger Soße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	**Hähnchenbrust mit Rotkohl und Püree:** 17 19
DI 17.11.	**Verschiedene Blattsalate** Mit Kichererbsen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und Hausdressing	**Kichererbsen:** **Hausdressing, Salatbar klein:** 4 13 20 **Cocktaildressing, Salatbar klein:** 4 13 20 **Mais:** **Blattsalat:**
	One-Pot-Lasagne mit Penne Nudeln, Rinderhackfleisch & Béchamel-Käse-Sauce	**One-Pot-Lasagne mit Rinderhackfleisch:** 1 17 11a
	Bio Kartoffelgratin mit Blumenkohl natur und Schnittlauch-Rahm-Sauce	**Bio Kartoffelgratin:** 4 17 2 11a **Bio Blumenkohl:** **Bio Schnittlauch-Rahm-Sauce:** 4 17 2 11a
	Glutenkost: Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Brokkoli und Blumenkohl in Rahm	**Glutenkost-Kartoffel-Gemüse:** 17
MI 18.11.	**Happea Meat Currywurstgulasch** (auf Erbsenbasis) mit Vollkornspirelli, dazu Gurkensalat natur	**Veg. Currywurstgulasch aus Happea:** 20 **Vollkorn Spirelli:** 11a **Gurkensalat:** 20
	Bio Pfannkuchen mit feinem Apfelmus	**Bio Pfannkuchen*:** 13 17 2 2 11a 11b 11c 11d **Bio Apfelmus:** 5
	Glutenkost: Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark dazu Gemüsereis mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen	**Hähnchenbrust in Sauce mit Gemüsereis:** 19
	Bio-/Fairtrade®-Banane -	**Bio-/Fairtrade®-Banane:**
DO 19.11.	**Kichererbsencurry** verfeinert mit Kokosnussmilch, dazu Vollkornreis und Chinakohlsalat	**Kichererbsencurry:** 20 11a **Vollkornreis:** **Chinakohlsalat:**

DGE vegetarisch Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird Bio Fairtrade Saison

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
47.KW 2026 (5)

MENÜPLAN

deli carte

	Menü	Zutaten
DO 19.11.	**Hähnchengeschnetzeltes**	**Hähnchengeschnetzeltes:** 11a **Hausgemachtes Kartoffelpüree:** 17 **Rotkohl:** 5 2 5 2
	Glutenkost: Pikantes Rindergulasch mit Erbsen und Fingermöhren, dazu Kartoffelschmarrn	**Rindergulasch Erbsen und Figermöhrchen,** **Kartoffelschmarrn:** 19
FR 20.11.	**Geflügelbratwurst**	**Geflügelbratwurst:** **Makkaroni:** 11a **Gurkensalat in Rahm:** 13 17 2 20 2
	Bio Linsenbolognese (Karotten, Porree, Paprikastreifen) mit Spaghetti	**Bio Linsen-Bolognese:** 11a **Bio Spaghetti:** 11a
	Glutenkost: Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln	**Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln:** 13 16

DGE vegetarisch Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird Bio Fairtrade Saison

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.