Woche
48.KW 2026 (6)

MENÜPLAN

deli carte

	Menü	Zutaten
MO 23.11.	**Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert)**	**vegetarische Nuggets*:** 4 16 11a **Gabelspaghetti:** 11a **Ketchup:** **Gurkensalat in Rahm:** 13 17 2 20 2
	Bio Kartoffelauflauf mit Spinat, überbacken mit jungem Gouda	**Bio Kartoffelauflauf mit Spinat:** 4 17 2 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 24.11.	**Milchreis** mit Kirschsauce	**Milchreis:** 1 17 **Kirschsauce:** 1
	Brokkoli-Creme-Suppe mit Kartoffeln & milder Käsenote, dazu veg. Hackbällchen (Soja)	**Brokkolicremesuppe mit Kartoffeln und milder Käsenote:** 1 17 10 **vegetarische Sojahackbällchen*:** 4 16
	Glutenkost: Rote-Linsen-Suppe mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln, buntem Gemüse & Kokosnussmilch	**Rote Linsensuppe mit Kokosmilch:**
MI 25.11.	**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
	Fischstäbchen (paniert) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	**Fischstäbchen:** 14 11 11 **Rahmspinat:** 4 17 **Kartoffeln:**
	Bio Nudelauflauf mit Brokkoli, überbacken mit jungem Gouda	**Bio Nudelauflauf mit Brokkoli:** 4 17 2 11a
	Glutenkost: Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu Rahmgemüse	**Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung und Rahmgemüse:** 17
	Bio-/Fairtrade®-Banane -	**Bio-/Fairtrade®-Banane:**
DO 26.11.	**Hähnchenbrust**	**Hähnchenbrust:** **Currysauce:** 5 2 20 5 2 11a **Chinakohlsalat:** **Hausgemachtes Kartoffelpüree:** 17 **Erbsen natur:**
	Veg. Köttbullar (auf Sojabasis) in Preiselbeer-Rahm-Sauce, dazu Erbsen natur und Kartoffelpüree	**vegetarische Sojahackbällchen*:** 4 16 **Veg. Preiselbeer-Rahmsauce:** 16 17 2 11a **Hausgemachtes Kartoffelpüree:** 17 **Erbsen natur:**

vegetarisch Bio Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird Fairtrade DGE

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
48.KW 2026 (6)

MENÜPLAN

deli carte

	Menü	Zutaten
DO 26.11.	**Glutenkost: Reis-Gemüseeintopf** mit Rindfleisch	**Glutenkost Reis Gemüseeintopf mit Rindfeisch:**
FR 27.11.	**Hähnchengyros**	**Hähnchengyros:** **Tzatziki:** 17 **Blattsalat mit Cocktaildressing:** 4 13 20 **Spirelli:** 11a
	Bio-Kartoffel-Käsebratling (Erbsen, Möhren, Zwiebeln) auf Tomatenreis, dazu Kräuterquark	**Bio Kartoffel-Käsebratling mit Gemüse (Erbsen, Möhren, Zwiebeln):** 17 11a 11c **Bio Kräuterquark:** 17 **Bio Tomatenreis:** 11a
	Glutenkost: Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln	**Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln:** 13 16

vegetarisch Bio Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird Fairtrade DGE

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.