

C&C

	Menü 1 deli-carte nur EPS 7,30€	Menü 2 7,00€ / Als Mini Mo-Fr 6,50€	Menü 3 7,30€	Menü 4 deli-carte nur EPS 7,30€	Kaltmenü nur EPS 7,00€	Menü 6 7,30€ / Als Mini Mo-Fr 6,70€	Dessert 0,50€
MO 27.05.	Putenbraten in feiner Sauce, dazu Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffeln 100g enthalten: 288 kJ, 68 kcal, ZIA: 17, 11a	Milchreis mit Kirschsauce 	Planted.Chicken Geschnetzeltes (auf Erbsenbasis) mit Paprika & Kokosnussmilch, dazu Vollkornreis & Krautsalat natur 100g enthalten: 455 kJ, 108 kcal, ZIA: 16, 19, 11a, 20	Frikadelle vom Rind mit brauner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln 	Kaltmenü: Apfelstrudel mit Vanillesauce 	Serbischer Bohneneintopf mit Tomatenmark, Paprika und Wurzelgemüse, dazu Bockwurst vom Schwein 100g enthalten: 424 kJ, 101 kcal, ZIA: 17, 19, 5, 10, 3, 7	Hausgemachtes Dessert: Erdbeeryoghurt -
DI 28.05.	Kasselerbraten auf Ananaskraut, dazu Kartoffelpüree 100g enthalten: 309 kJ, 73 kcal, ZIA: 5, 3, 17, 2	Bunte-"Singapur"-Pasta mit Hühnerfleisch, Porree, Mais & Paprikastreifen, verfeinert mit Kokosnussmilch und Zitronengras	Blumenkohlklops in Käse-Rahm-Sauce, dazu Penne und Gurkensalat natur 100g enthalten: 600 kJ, 143 kcal, ZIA: 11, 13, 17, 11c, 2, 10, 11a, 1, 20	Zucchini-Hackfleischpfanne (Rind) mit Penne 100g enthalten: 543 kJ, 129 kcal, ZIA: 11a, 17	Kaltmenü: Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) mit Ketchup und fruchtigem Reissalat mit Curry 100g enthalten: 830 kJ, 198 kcal, ZIA: 16, 11a, 4, 13, 20, 2, 19	Kasseler Lummerbraten vom Schwein auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 	Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pfirsich -
MI 29.05.	Asiatische Hühnerpfanne mit verschiedenen Gemüsen (Weißkohl, Paprika, Porree) und Reis 	Nudeln à la Pesto Penne Nudeln mit Tomatenpesto, dazu Krautsalat Hawaii 	Hähnchenbrust auf Erbsen Möhren in Rahm, dazu Kartoffelpüree 100g enthalten: 326 kJ, 78 kcal, ZIA: 17, 11a	"Straßburger Platte" Scheibe Kasseler, Bockwurst, Mettwurst, dazu Sauerkraut und Püree 100g enthalten: 485 kJ, 115 kcal, ZIA: 5, 3, 10, 7, 17	Kaltmenü: Heringssalat "Rote Beete" mit Kartoffelsalat mit Essig und Schnittlauch 100g enthalten: 649 kJ, 155 kcal, ZIA: 20, 9, 13, 14, 4, 2	Mettwurst vom Schwein auf dicken Speckbohnen, dazu Salzkartoffeln 	Dessert: Schokopudding -
DO 30.05. Fronleichnam	Thunfisch-Nudelauflauf mit jungem Gouda überbacken 100g enthalten: 452 kJ, 108 kcal, ZIA: 14, 17, 19, 11a	Happea Meat Frikadelle (auf Erbsenbasis) mit Paprika-Rahm-Sauce, dazu Gemüsereis 				Rindergulasch Boeuf Bourguignon mit Kartoffelpüree 100g enthalten: 295 kJ, 70 kcal, ZIA: 19, 11a, 17	Dessert: Milchreis -
FR 31.05.	Thunfisch-Nudelauflauf mit jungem Gouda überbacken 100g enthalten: 452 kJ, 108 kcal, ZIA: 14, 17, 19, 11a	Tomatensuppe mit vegetarischen Maultaschen (Karotte, Spinat, Erbse) 				Rindergulasch Boeuf Bourguignon mit Kartoffelpüree 100g enthalten: 295 kJ, 70 kcal, ZIA: 19, 11a, 17	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Apfel und Birne -
SA 01.06.	Pichelsteiner Eintopf mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffelwürfeln, Weißkohl & Sellerie 100g enthalten: 222 kJ, 53 kcal, ZIA: 19, 5	Veg. Hackbällchen (auf Sojabasis) auf Pilzrisotto verfeinert mit Gartenkräutern, dazu Brechbohnen gebunden 	<p align="center">Arbeiterwohlfahrt-Ortsverein Haan-Essen auf Rädern</p> <p align="center">im Kreisverband Mettmann Breidenhofer Str. 7—42781 Haan Information + Beratung Frau Willems/Frau Müller Telefon: 02129-2550—Fax: 02129-31197 Homepage: www.awo-haan.de Mail: ortsverein@awo-haan.de</p> <p align="center">Wochenbestellungen bis Mittwoch der Vorwoche, Nach- und Abbestellung erfordern 3 Arbeitstage Vorlauf bis 13:30 Uhr Verbrauchsdaten und Zubereitung: siehe Verpackung</p>			Schweinegeschnetzeltes "Ratsherren Art" mit Pariser Karotten und Kartoffelpüree 	Dessert: Vanillepudding -
SO 02.06.	Putensteak in dunkler Sauce, dazu Brechbohnen gebunden und Kartoffelpüree 100g enthalten: 270 kJ, 64 kcal, ZIA: 11a, 17	Kartoffel-Spinat-Auflauf überbacken mit jungem Gouda 					

vegetarisch enthält Schweinefleisch laktosefrei Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird

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.