

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 7,00€	Menü 6 7,30€ / Als Mini Mo-Fr 6,70€	Dessert 0,50€
<b>MO</b> 02.09.	<b>Schweinebraten</b> in brauner Sauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffelpüree 	<b>Happea Meat Bolognese</b> (auf Erbsenbasis) mit Tomaten, Möhren & Porree, dazu Gabelspaghetti und Gurkensalat natur 	<b>Putenhackbraten mit Hirtenkäse</b> in Tomaten-Frischkäse-Sauce, dazu grüne Nudeln  100g enthalten: 456 kJ, 108 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a, 10	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Erbsen, Karotten und Pilzen, dazu zweierlei Reis	<b>Kaltmenü: Grießpudding</b> mit Pflaumensauce 	<b>Linseneintopf</b> mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Bockwurst vom Schwein 	<b>Hausgemachtes Dessert: Quark mit Kirschen</b> - 
<b>DI</b> 03.09.	<b>Möhreneintopf</b> mit Bratwurst (Schwein) 	<b>Bami Goreng</b> Nudelpfanne mit Hühnerfleisch und Karottenstreifen dazu Gurken-Möhren-Salat natur	<b>Nudel-Spinat-Bratling</b> in Champignon-Rahm-Sauce, dazu Brokkoli natur 	<b>Spanische Hähnchenpfanne</b> mit verschiedenem Gemüse (Paprika, Zwiebel, Champignon), dazu bunter Reis	<b>Kaltmenü: Geflügelbockwurst</b> auf Kartoffel-Farmer-Salat	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> auf Balkangemüse (Mais, Karotte, Bohne), dazu Kartoffelpüree 	<b>Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pflirsich</b> - 
<b>MI</b> 04.09.	<b>Rindfleisch</b> aus der Keule mit Meerrettichsauce, dazu Prinzessbohnen und Bouillonkartoffeln	<b>Hähnchenbruststreifen</b> in Rahm-Sauce, dazu Kartoffeln mit Paprikamarinade und Mais natur	<b>Kartoffeltasche</b> mit Frischkäsefüllung auf Ratatouillegemüse, dazu Reis 	<b>Hähnchenbrust</b> in Curry-Fruchtsauce mit buntem Reis	<b>Kaltmenü: Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert)</b> mit fruchtigem Reissalat mit Curry 	<b>Schweinegeschnetzeltes "Berner Art"</b> mit Blumenkohl gebunden und Salzkartoffeln 	<b>Dessert: Vanillepudding</b> - 
<b>DO</b> 05.09.	<b>Rindergulasch</b> nach ungarischer Art mit Makkaroni	<b>Bunte Reispfanne</b> mit Vollkornreis, Kichererbsen und Paprikastreifen, verfeinert mit Hirtenkäse, dazu Chinakohlsalat 	<b>Hähnchenbrust</b> auf Kohlrabi natur, dazu Kartoffelgratin	<b>Gutbürgerlicher Grünkohleintopf</b> mit geräucherter Mettwurst 	<b>Kaltmenü: Hähnchenbruststreifen</b> auf Nudelsalat Spinat & Erbsen	<b>Kasseler Lummerbraten</b> vom Schwein auf Ananaskraut, dazu Kartoffelpüree 	<b>Hausgemachtes Dessert: Apfel-Birnen-Kompott</b> - 
<b>FR</b> 06.09.	<b>Schweinemedaillons</b> "Ratscherren Art", dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln 	<b>Vegetarisches Paprika-Gulasch</b> mit Planted.Chicken (auf Erbsenbasis) und Tomatenwürfeln, dazu Spirelli <b>NEU</b>	<b>Kartoffel-Lachs-Gericht</b> Cremige Lachs-Sauce verfeinert mit Dill, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat natur	<b>Frikadelle vom Rind</b> mit brauner Sauce, dazu Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffeln	<b>Kaltmenü: Paniertes Hähnchenschnitzel</b> auf Bulgursalat mit Tomaten und Frühlingszwiebeln	<b>Bratwurst vom Schwein</b> in Zwiebelsauce, dazu Kartoffel-Sellerie-Püree 	<b>Hausgemachtes Dessert: Fruchtiger Quarktraum</b> mit schwarzem Johannisbeere-Apfelpüree 
<b>SA</b> 07.09.	<b>Möhreneintopf</b> verfeinert mit Kartoffelwürfeln und Sellerie, dazu Geflügelbratwurst	<b>Spinatknödel</b> auf Graupenrisotto (Erbsen, Möhren & Sellerie) 	<b>Arbeiterwohlfahrt-Ortsverein Haan-Essen auf Rädern</b> im Kreisverband Mettmann Breidenhofer Str. 7—42781 Haan <b>Information + Beratung</b> Frau Willems/Frau Müller Telefon: 02129-2550—Fax: 02129-31197 Homepage: www.awo-haan.de Mail: ortsverein@awo-haan.de Wochenbestellungen bis Mittwoch der Vorwoche, Nach- und Abbestellung erfordern 3 Arbeitstage Vorlauf bis 13:30 Uhr Verbrauchsdaten und Zubereitung: siehe Verpackung			<b>Rheinischer Sauerbraten vom Rind</b> in Rosinensauce, dazu Spirellinudeln	<b>Dessert: Karamellpudding</b> - 
<b>SO</b> 08.09.	<b>Gegarte Putenbrust</b> in dunkler Sauce, dazu Kohlrabi natur und Kartoffelpüree	<b>Blumenkohlklops</b> in cremiger Rahmsauce, dazu Fingermöhren natur und Salzkartoffeln 				<b>Kaltmenü: Schweinerückensteak</b> in Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelknödel 	<b>Dessert: Milchreis</b> - 

vegetarisch neues Menü 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. 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; 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; 18 = Mandeln; 18b = Haselnüsse; 19=Sellerie; 20=Senf; 21=Sesam; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein. Fischprodukte können naturbedingt Gräten enthalten. Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie ausschließlich für Behälterkunden zertifiziert.