

C&C

MO
30.09.

DI
01.10.

MI
02.10.

DO
03.10.
Tag der
Deutschen
Einheit

FR
04.10.

SA
05.10.

SO
06.10.

	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€
	Penne Bolognese Penne-Nudeln mit Rinderhackfleischsauce	Reisbratling auf Erbsen-Tomaten-Bulgur, dazu Gurkensalat natur	Köfte vom Rind in mediterraner Tomatensauce mit Gabelspaghetti, dazu Mais natur	Schweinebraten in herzhafter Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Kaltmenü: Reibekuchen mit feinem Apfelmus	Serbischer Bohneneintopf mit Tomatenmark, Paprika und Wurzelgemüse, dazu Kasselerstreifen	Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark
	100g enthalten: 516 kJ, 123 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 565 kJ, 135 kcal, ZIA: 11, 17, 11c, 11a, 20	100g enthalten: 543 kJ, 129 kcal, ZIA: 13, 17, 11a, 19	100g enthalten: 338 kJ, 80 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 5, 2	100g enthalten: 520 kJ, 124 kcal, ZIA: 13, 11a, 5, 2	100g enthalten: 301 kJ, 71 kcal, ZIA: 17, 19, 5, 3	100g enthalten: 402 kJ, 96 kcal, ZIA: 17, 2
	Möhreneintopf mit Bratwurst (Schwein)	Asia Reis mit Erbsen, Karotten und Rührei, dazu Gurkensalat natur	Geflügelbratwurst in Geflügel-Paprika-Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Karottenscheiben gebunden	Spanische Hähnchenpfanne mit verschiedenem Gemüse (Paprika, Zwiebel, Champignon), dazu bunter Reis	Kaltmenü: Rinderbällchen auf Kartoffelsalat mit Gurkenwürfeln und Dressing aus Salatmayonnaise	Sommerliche Schweinefrikadelle mit Mais, Karotten und Bohnen, in brauner Sauce, dazu Kohlrabi in Rahm und Salzkartoffeln	Dessert: Grießbrei mit Vanille
	100g enthalten: 470 kJ, 112 kcal, ZIA: 10, 3, 5, 17, 7	100g enthalten: 498 kJ, 119 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a, 20	100g enthalten: 363 kJ, 86 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 436 kJ, 104 kcal, ZIA: 17, 19, 11a	100g enthalten: 607 kJ, 145 kcal, ZIA: 4, 13, 20, 9, 11a	100g enthalten: 418 kJ, 100 kcal, ZIA: 13, 2, 19, 20, 11a, 17	100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 4, 17, 11a
	Rindfleisch aus der Keule mit Meerrettichsauce, dazu Prinzessbohnen und Bouillonkartoffeln	Vegetarische Hackbällchen in cremiger Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln und Gurken-Möhren-Salat	Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Möhren, dazu Vollkornreis	Hähnchenbrust in Curry-Fruchtsauce mit buntem Reis	Kaltmenü: Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) mit fruchtigem Reissalat mit Curry	Nürnberger Bratwürste auf Kartoffel-Gemüsepüree	Dessert: Schokopudding
	100g enthalten: 253 kJ, 60 kcal, ZIA: 17, 19, 4, 5, 2, 22, 11a	100g enthalten: 425 kJ, 101 kcal, ZIA: 4, 16, 17, 19, 11a, 20	100g enthalten: 642 kJ, 153 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 416 kJ, 99 kcal, ZIA: 17, 19, 2, 20, 11a	100g enthalten: 849 kJ, 202 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 13, 2, 20	100g enthalten: 563 kJ, 134 kcal, ZIA: 2, 17, 19	100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17
	Paniertes Hähnchenschnitzel auf Erbsen natur, dazu Geflügelsauce und Salzkartoffeln	Nudelauflauf mit Planted.Chicken Streifen (auf Erbsenbasis) mit Erbsen & Möhren, überbacken mit jungem Gouda, dazu Krautsalat natur				Rindergulasch "Ungarische Art" mit Salzkartoffeln	Dessert: Apfelmus
	100g enthalten: 375 kJ, 89 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 461 kJ, 110 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a, 20				100g enthalten: 299 kJ, 71 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 301 kJ, 72 kcal, ZIA: 5, 2
	Paniertes Hähnchenschnitzel auf Erbsen natur, dazu Geflügelsauce und Salzkartoffeln	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage	Lachs Pasta Vollkorn-Penne mit Lachs-Rahmsauce, verfeinert mit Schnittlauch, dazu Fingermöhren natur			Rindergulasch "Ungarische Art" mit Salzkartoffeln	Hausgemachtes Dessert: Erdbeerrjohurt
	100g enthalten: 375 kJ, 89 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 191 kJ, 45 kcal, ZIA: 17, 2, 19, 20	100g enthalten: 408 kJ, 97 kcal, ZIA: 1, 14, 17, 10, 11a			100g enthalten: 299 kJ, 71 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 303 kJ, 72 kcal, ZIA: 17, 2
	Pichelsteiner Eintopf mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffelwürfeln, Weißkohl & Sellerie	Planted.Chicken Frikassee (auf Erbsenbasis) nach spanischer Art mit Spirelli	<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>			Hähnchen-Gemüse-Sauce Hähnchenbruststreifen in Tomaten-Zucchini-Sauce, dazu Salzkartoffeln	Dessert: Vanillepudding
	100g enthalten: 223 kJ, 53 kcal, ZIA: 19, 5	100g enthalten: 467 kJ, 111 kcal, ZIA: 11a					100g enthalten: 291 kJ, 69 kcal, ZIA: 11a
	Hähnchen Cordon Bleu (gefüllt mit Putenschinken u. Käse) auf Karottenscheiben gebunden, dazu Kartoffelpüree	Kartoffel-Spinat-Auflauf überbacken mit jungem Gouda				Schweinegeschnetzeltes "Ratsherren Art" mit Rosenkohl natur und Kartoffelpüree	Hausgemachtes Dessert: Quark mit roter Grütze
	100g enthalten: 426 kJ, 101 kcal, ZIA: 3, 17, 11a	100g enthalten: 411 kJ, 98 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a				100g enthalten: 291 kJ, 69 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 7, 11a	100g enthalten: 454 kJ, 108 kcal, ZIA: 1, 17, 2

vegetarisch neues Menü enthält Schweinefleisch Bio 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; 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. 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.