

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€	
MO 07.10.	Hähnchen Cordon Bleu (gefüllt mit Putenschinken u. Käse) auf Karottenscheiben gebunden, dazu Kartoffelpüree	Kartoffel-Spinat-Auflauf überbacken mit jungem Gouda	Hähnchenoberkeule (ausgelöst) in Champignon-Käse-Rahm-Sauce, dazu Penne			Schweinegeschnetzeltes "Ratsherren Art" mit Rosenkohl natur und Kartoffelpüree	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark	
	100g enthalten: 426 kJ, 101 kcal, ZIA: 3, 17, 11a	100g enthalten: 411 kJ, 98 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	100g enthalten: 552 kJ, 131 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a			100g enthalten: 291 kJ, 69 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 7, 11a	100g enthalten: 639 kJ, 152 kcal, ZIA: 17	
DI 08.10.	Gemüsecremesuppe (Erbsen, Möhren, Brokkoli, Kartoffeln), dazu Geflügelbuckwurstscheiben	Pasta "Carbonara Art" Putenbrustwürfel in cremiger Sauce, dazu Gabelspaghetti und Krautsalat natur	Kartoffeltasche auf Djuvetschvollkornreis (Tomate, Erbse, Paprika)			Mettwurst vom Schwein auf Sauerkraut mit weißen Bohnen, dazu Kartoffelpüree	Hausgemachtes Dessert: Quark mit roter Grütze	
	100g enthalten: 244 kJ, 58 kcal, ZIA: 3, 5, 2, 10, 7, 17, 19, 11a	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 1, 3, 5, 17, 10, 11a, 20	100g enthalten: 466 kJ, 111 kcal, ZIA: 17, 5, 11a			100g enthalten: 490 kJ, 117 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17	100g enthalten: 454 kJ, 108 kcal, ZIA: 1, 17, 2	
MI 09.10.	Asiatische Hühnchenpfanne mit verschiedenen Gemüsen (Weißkohl, Paprika, Porree) und Reis	Happea Meat Currywurstgulasch (auf Erbsenbasis) mit Gabelspaghetti, dazu Gurkensalat natur	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Schweinebraten in brauner Sauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffelpüree	Kaltmenü: Paniertes Hähnchenschnitzel auf Kartoffel-Farmer-Salat	Paniertes Schweineschnitzel auf Kartoffelpüree, dazu Apfelmus	Dessert: Karamellpudding	
	100g enthalten: 370 kJ, 88 kcal, ZIA: 17, 2, 11a	100g enthalten: 502 kJ, 119 kcal, ZIA: 20, 11a	100g enthalten: 418 kJ, 99 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a, 4	100g enthalten: 294 kJ, 70 kcal, ZIA: 17, 20, 11a	100g enthalten: 618 kJ, 147 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 17, 19, 20	100g enthalten: 411 kJ, 98 kcal, ZIA: 11a, 17, 5, 2	100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17	
DO 10.10.	Putenbraten in feiner Sauce, dazu Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffeln	Kichererbsencurry verfeinert mit Kokosnussmilch, dazu Vollkornreis und Blattsalat mit Joghurt-Dressing	Putengulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Schweinemedaillons in Pfeffer-Rahmsauce, dazu Blattspinat und Speckkartoffeln	Kaltmenü: Milchreis mit Kirschsauce	Rindergeschnetzeltes mit Wirsing in Rahm, dazu Kartoffelpüree	Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark	
	100g enthalten: 287 kJ, 68 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 470 kJ, 112 kcal, ZIA: 19, 20, 11a, 4, 13, 17	100g enthalten: 277 kJ, 66 kcal, ZIA: 11a, 5, 2	100g enthalten: 321 kJ, 76 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 17, 2, 11a	100g enthalten: 407 kJ, 97 kcal, ZIA: 1, 2, 17	100g enthalten: 276 kJ, 65 kcal, ZIA: 20, 11a, 17, 5	100g enthalten: 402 kJ, 96 kcal, ZIA: 17, 2	
FR 11.10.	Rostbratwurst vom Schwein in dunkler Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree	Risoni-Spinat-Pfanne Spinat-Rahm-Sauce mit Risoni Nudeln, verfeinert mit Zitrone	Kartoffel-Lachs-Gericht Cremige Lachs-Sauce verfeinert mit Dill, dazu Salzkartoffeln und Gurken-Möhrensalat natur	Hähnchenkeule auf Djuvetschreis	Kaltmenü: Heringssalat "Rote Beete" mit Kartoffelsalat mit Essig und Schnittlauch	Erbseintopf mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Porree, dazu Geflügelbuckwurst	Dessert: Milchreis	
	100g enthalten: 468 kJ, 111 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 10	100g enthalten: 274 kJ, 65 kcal, ZIA: 17, 19, 11a	100g enthalten: 268 kJ, 64 kcal, ZIA: 14, 17, 20, 11a	100g enthalten: 489 kJ, 116 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 627 kJ, 149 kcal, ZIA: 20, 9, 4, 13, 14, 2	100g enthalten: 314 kJ, 75 kcal, ZIA: 19, 5, 3, 2, 10, 7	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17	
SA 12.10.	Grünkohleintopf mit Kartoffeleinlage, dazu Mettwurst vom Schwein	Kichererbsentaler in mediterraner Tomatensauce, dazu Gemüsereis (Mais, Karotten, Erbsen)	<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>				Rindergulasch mit Pilzen dazu Rotkohl und Kartoffelknödel	Dessert: Schokopudding
	100g enthalten: 478 kJ, 114 kcal, ZIA: 17, 5, 3, 10, 7	100g enthalten: 572 kJ, 136 kcal, ZIA: 11, 13, 2, 20, 5, 11a, 11c, 17, 19					100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17	
SO 13.10.	Weißkohl-Hackfleischtopf mit Rinderhackfleisch, dazu Salzkartoffeln	Vegetarisches Pilz-Gulasch mit Planted.Chicken (auf Erbsenbasis), verfeinert mit Petersilie, dazu Spätzle					Kasselerbraten in dunkler Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffeln	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Apfel und Birne
	100g enthalten: 365 kJ, 87 kcal, ZIA: 17, 20, 11a	100g enthalten: 471 kJ, 112 kcal, ZIA: 16, 17, 19, 20, 11a, 13				100g enthalten: 305 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 3, 5, 7	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 5, 17, 2	

vegetarisch enthält Schweinefleisch laktosefrei BIO Bio 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.