

C&C

MO
18.11.

DI
19.11.

MI
20.11.

DO
21.11.

FR
22.11.

SA
23.11.

SO
24.11.

	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€	
	Hähnchenbrust in feiner Sauce, mit Erbsen und Kartoffelpüree	Backkäse auf Vollkorn-Erbsen-Reis, dazu Tomaten-Rahm-Sauce 	Geflügelbockwurst auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 	Rinderfrikadelle in feiner Pfeffersauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Kaltmenü: Geflügelbockwurst auf westfälischem Kartoffelsalat mit Salatmayonnaise	Schweinegulaschsuppe Schweinegulasch, Paprika & Kartoffelwürfeln 	Hausgemachtes Dessert: Straciatella-Quark -	
	100g enthalten: 319 kJ, 76 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 647 kJ, 154 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a, 19	100g enthalten: 328 kJ, 78 kcal, ZIA: 3, 5, 2, 10, 7, 17	100g enthalten: 406 kJ, 97 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 2	100g enthalten: 448 kJ, 107 kcal, ZIA: 3, 5, 2, 10, 7, 4, 13, 17, 19, 20, 9	100g enthalten: 198 kJ, 47 kcal, ZIA: 20, 11a	100g enthalten: 458 kJ, 109 kcal, ZIA: 17	
	Gutbürgerlicher Grünkohleintopf mit geräucherter Mettwurst 	Pasta "Carbonara Art" Putenbrustwürfel in cremiger Sauce, dazu Gabelspaghetti und Gurkensalat natur	Kartoffeltasche auf Djuvetschvollkornreis (Tomate, Erbse, Paprika) 	Geflügelbolognese mit Makkaroni	Kaltmenü: Falafelbällchen mit Reissalat "Balkanstyle" 	Mettwurst vom Schwein auf Sauerkraut mit weißen Bohnen, dazu Kartoffelpüree 	Hausgemachtes Dessert: Quark mit roter Grütze -	
	100g enthalten: 350 kJ, 83 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 10	100g enthalten: 464 kJ, 110 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a, 20	100g enthalten: 466 kJ, 111 kcal, ZIA: 17, 5, 11a	100g enthalten: 464 kJ, 110 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 700 kJ, 167 kcal, ZIA: 4, 13, 19, 20, 11, 11a	100g enthalten: 490 kJ, 117 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17	100g enthalten: 454 kJ, 108 kcal, ZIA: 1, 17, 2	
	Schweinebraten in brauner Sauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffelpüree 	Happea Meat Currywurstgulasch (auf Erbsenbasis) mit Vollkornspirelli, dazu Blattsalat mit Joghurdressing 	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 	Kalbsragout mit Rosenkohl natur und Reis	Kaltmenü: Paniertes Hähnchenschnitzel auf Kartoffel-Farmer-Salat	Schweinegeschnetzeltes "Ratsherren Art" mit Rosenkohl natur und Kartoffelpüree 	Dessert: Karamellpudding -	
	100g enthalten: 294 kJ, 70 kcal, ZIA: 17, 20, 11a	100g enthalten: 514 kJ, 122 kcal, ZIA: 20, 11a, 17	100g enthalten: 418 kJ, 99 kcal, ZIA: 13, 17, 11a, 4	100g enthalten: 283 kJ, 67 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 618 kJ, 147 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 17, 19, 20	100g enthalten: 283 kJ, 67 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 7, 11a	100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17	
	Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln	Kichererbsencurry verfeinert mit Kokosnussmilch, dazu Vollkornreis und Farmersalat 	Hähnchengulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Kasselerbraten auf Ananaskraut, dazu Kartoffelpüree 	Kaltmenü: Milchreis mit Kirschsauce 	Rindergeschnetzeltes mit Wirsing in Rahm, dazu Kartoffelpüree	Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark -	
	100g enthalten: 279 kJ, 66 kcal, ZIA: 5, 2, 11a	100g enthalten: 594 kJ, 142 kcal, ZIA: 19, 20, 11a, 13, 17	100g enthalten: 315 kJ, 75 kcal, ZIA: 11a, 5, 2	100g enthalten: 309 kJ, 73 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 2	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	
	Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 	Risoni-Pilz-Pfanne Pilz-Rahmsauce mit Risoni Nudeln, verfeinert mit Hartkäse 	Kartoffelauflauf mit Spinat und Lachs, überbacken mit jungem Gouda, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Karotten und Pilzen, dazu zweierlei Reis	Kaltmenü: Heringssalat "Rote Beete" mit Kartoffelsalat mit Essig und Schnittlauch	Erbseintopf mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Porree, dazu Bockwurstscheiben (Schwein) 	Dessert: Milchreis -	
	100g enthalten: 528 kJ, 126 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 5, 2, 13	100g enthalten: 302 kJ, 72 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	100g enthalten: 364 kJ, 87 kcal, ZIA: 1, 14, 17, 10, 11a	100g enthalten: 556 kJ, 132 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 627 kJ, 149 kcal, ZIA: 20, 9, 4, 13, 14, 2	100g enthalten: 370 kJ, 88 kcal, ZIA: 19, 5, 3, 10, 7	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17	
	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 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>				Putengeschnetzeltes mit Champignonsauce, dazu Erbsen & Reis	Dessert: Schokopudding -
	100g enthalten: 478 kJ, 114 kcal, ZIA: 17, 5, 3, 10, 7	100g enthalten: 572 kJ, 136 kcal, ZIA: 11, 13, 20, 11a, 11c, 17, 19					100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17	
	Weißkohl-Hackfleischtopf mit Rinderhackfleisch, dazu Salzkartoffeln	Vegetarisches Pilz-Gulasch mit Planted.Chicken (auf Erbsenbasis), verfeinert mit Petersilie, dazu Spätzle 					Rinderbraten in kräftiger Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	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: 217 kJ, 52 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 5, 17, 2				

vegetarisch Saison enthält Schweinefleisch laktosefrei 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=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.