

C&C

MO
25.11.

DI
26.11.

MI
27.11.

DO
28.11.

FR
29.11.

SA
30.11.

SO
01.12.

	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	Grünkohleintopf mit Kartoffeleinlage und Geflügelbratwurst 	Kichererbsentaler in mediterraner Tomatensauce, dazu Gemüserais (Mais, Karotten, Erbsen) 	Schweinebraten in herzhafter Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 	Kaltmenü: Grießpudding mit Pflaumensauce 	Paniertes Schweineschnitzel auf Kohlrabigemüse, dazu Salzkartoffeln 	Hausgemachtes Dessert: Schoko-Kirsch-Quark mit Raspelschokolade 	
	100g enthalten: 516 kJ, 123 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 371 kJ, 88 kcal, ZIA: 17, 5, 3, 2, 10, 7	100g enthalten: 572 kJ, 136 kcal, ZIA: 11, 13, 20, 11a, 11c, 17, 19	100g enthalten: 338 kJ, 80 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 5, 2	100g enthalten: 352 kJ, 84 kcal, ZIA: 1, 17, 11a, 2	100g enthalten: 346 kJ, 82 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 17, 2	
	Möhreneintopf mit Bratwurst (Schwein) 	Rinderfrikadelle in dunkler Sauce, dazu Fingermöhren natur und Salzkartoffeln	Brokkoli-Creme-Suppe mit Kartoffelwürfeln & milder Käsesnote, dazu veg. Hackbällchen (Soja) 	Spanische Hähnchenpfanne mit verschiedenem Gemüse (Paprika, Zwiebel, Champignon), dazu bunter Reis	Kaltmenü: Hähnchenbruststreifen auf Nudelsalat Spinat & Erbsen	Gegarte Putenbrust in dunkler Sauce, dazu Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Apfel und Birne - 	
	100g enthalten: 470 kJ, 112 kcal, ZIA: 10, 3, 5, 17, 7	100g enthalten: 368 kJ, 88 kcal, ZIA: 13, 11a	100g enthalten: 295 kJ, 70 kcal, ZIA: 1, 17, 19, 10, 4, 16	100g enthalten: 436 kJ, 104 kcal, ZIA: 17, 19, 11a	100g enthalten: 398 kJ, 95 kcal, ZIA: 11a, 18a	100g enthalten: 281 kJ, 67 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 5, 17, 2	
	Rindfleisch aus der Keule mit Meerrettichsauce, dazu Prinzessbohnen und Bouillonkartoffeln	Raviolis gefüllt mit Tomaten dazu Tomaten-Rahmsauce und Gurken-Möhren-Salat 	Fischstäbchen (paniert) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Hähnchenbrust in Curry-Fruchtsauce mit buntem Reis	Kaltmenü: Geflügelcevapcici auf rotem Linsensalat mit Karottenstreifen	Schweinegeschnetzeltes "Berner Art" mit Blumenkohl gebunden und Salzkartoffeln 	Dessert: Vanillepudding - 	
	100g enthalten: 253 kJ, 60 kcal, ZIA: 17, 19, 4, 5, 2, 22, 11a	100g enthalten: 429 kJ, 102 kcal, ZIA: 17, 19, 11a, 20	100g enthalten: 418 kJ, 100 kcal, ZIA: 14, 11, 4, 17	100g enthalten: 416 kJ, 99 kcal, ZIA: 17, 19, 2, 20, 11a	100g enthalten: 630 kJ, 150 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 5, 2	100g enthalten: 275 kJ, 65 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17	
	Rindergulasch nach ungarischer Art mit Makkaroni	One-Pot-Kürbis-Lasagne mit Penne Nudeln, Happea Meat (auf Erbsenbasis) & cremiger Sauce, überbacken mit jungem Gouda 	Hähnchenbrust in Curry-Tomaten-Sauce, dazu Vollkornreis und Chinakohlsalat	Gutbürgerlicher Grünkohleintopf mit geräucherter Mettwurst 	Kaltmenü: Rinderfrikadelle auf pikantem Nudelsalat mit Dressing aus Ketchup & Salatmayonnaise	Kasseler Lummerbraten vom Schwein auf Ananaskraut, dazu Kartoffelpüree 	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Pflaume -  	
	100g enthalten: 471 kJ, 112 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 424 kJ, 101 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	100g enthalten: 480 kJ, 114 kcal, ZIA: 5, 2, 19, 20, 11a	100g enthalten: 350 kJ, 83 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 10	100g enthalten: 668 kJ, 159 kcal, ZIA: 4, 13, 19, 20, 11a	100g enthalten: 293 kJ, 70 kcal, ZIA: 3, 5, 2, 17	100g enthalten: 449 kJ, 107 kcal, ZIA: 1, 17, 2	
	Schweinemedaillons "Ratscherren Art", dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln 	Vegetarisches Paprika-Gulasch mit Planted.Chicken (auf Erbsenbasis) und Tomatenwürfeln, dazu Spirelli 	Kartoffelauflauf mit Lachs, Erbsen & Möhren, überbacken mit jungem Gouda dazu Krautsalat natur	Frikadelle vom Rind mit brauner Sauce, dazu Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffeln	Kaltmenü: Paniertes Hähnchenschnitzel auf Bulgursalat mit Tomaten und Frühlingszwiebeln	Karotten-Erbsen-Eintopf mit Wurzelgemüse und Kasselerstreifen 	Hausgemachtes Dessert: Fruchtiger Quarktraum mit schwarzem Johannisbeere-Apfelpüree 	
	100g enthalten: 283 kJ, 67 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 7, 11a	100g enthalten: 426 kJ, 101 kcal, ZIA: 16, 19, 20, 11a	100g enthalten: 438 kJ, 104 kcal, ZIA: 1, 14, 17, 10, 11a, 20	100g enthalten: 423 kJ, 101 kcal, ZIA: 17, 11a, 13	100g enthalten: 619 kJ, 147 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 216 kJ, 51 kcal, ZIA: 19, 5, 3	100g enthalten: 424 kJ, 101 kcal, ZIA: 17, 2	
	Kartoffel-Sauerkraut-Eintopf mit Mettwurst vom Schwein 	Spinatknödel in Champignonrahmsauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 	<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>				Rheinischer Sauerbraten vom Rind in Rosinensauce, dazu Spirellinudeln	Dessert: Karamellpudding - 
	100g enthalten: 389 kJ, 93 kcal, ZIA: 17, 5, 3, 10, 7	100g enthalten: 405 kJ, 96 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a, 5, 1, 19, 10						
	Putengulasch mit Erbsen natur und Spätzle	Kartoffelauflauf mit Möhre, überbacken mit jungem Gouda 					Schweinerückensteak in Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelknödel 	Dessert: Grießbrei mit Vanille 
	100g enthalten: 415 kJ, 99 kcal, ZIA: 11a, 13	100g enthalten: 374 kJ, 89 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a					100g enthalten: 360 kJ, 86 kcal, ZIA: 17, 11a, 5, 2, 4	100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 4, 17, 11a

 Saison  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. 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= 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.