

C&C

MO
09.12.

DI
10.12.

MI
11.12.

DO
12.12.

FR
13.12.

SA
14.12.

SO
15.12.

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€
Frikadelle vom Rind mit brauner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln 100g enthalten: 397 kJ, 94 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	Gemüsefrikadelle mit Tomaten-Rahm-Sauce, Salzkartoffeln und Gurkensalat natur 100g enthalten: 395 kJ, 94 kcal, ZIA: 4, 13, 11a, 17, 19, 20	Käsetortellini (enthält Hartkäse) mit Hähnchenbruststreifen in Rahmsauce, dazu Erbsen natur 100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 17, 11a, 13, 2	Schweinebraten in deftiger Sauce, mit Rosenkohl und Kartoffeln 100g enthalten: 278 kJ, 66 kcal, ZIA: 17, 20, 11a	Kaltmenü: Paniertes Putenschnitzel auf fruchtigem Reissalat mit Curry 100g enthalten: 638 kJ, 152 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 2, 20	Kartoffelsuppe mit Meerrettich dazu Bockwurst vom Schwein 100g enthalten: 382 kJ, 91 kcal, ZIA: 4, 5, 17, 2, 22, 11a, 3, 10, 7	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark - 100g enthalten: 471 kJ, 112 kcal, ZIA: 17
Sauerbratengulasch mit Spirelli 100g enthalten: 480 kJ, 114 kcal, ZIA: 11a	Chili sin Carne mit Happea Meat (auf Erbsenbasis), Paprika, Tomaten & Kidneybohnen, dazu Reis 100g enthalten: 466 kJ, 111 kcal, ZIA: 11a	Hähnchenbrust natur in fruchtiger asiatischer Sauce mit Mungosprossen, dazu Reis und Chinakohlsalat 100g enthalten: 420 kJ, 100 kcal, ZIA: 5, 16, 17, 2, 20, 11a	Linseneintopf mit Mettwurst vom Schwein 100g enthalten: 341 kJ, 81 kcal, ZIA: 17, 19, 3, 5, 10, 7	Kaltmenü: Pfannkuchen dazu Apfeimus 100g enthalten: 589 kJ, 140 kcal, ZIA: 13, 17, 10, 11a, 5, 2	Currywurst Bratwurst vom Schwein in Curry-Tomaten-Sauce, dazu Erbsen natur und Kartoffelpüree 100g enthalten: 534 kJ, 127 kcal, ZIA: 5, 10, 2, 19, 20, 11a, 17	Hausgemachtes Dessert: Quark mit roter Grütze - 100g enthalten: 454 kJ, 108 kcal, ZIA: 1, 17, 2
Rinderbraten in kräftiger Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 100g enthalten: 217 kJ, 52 kcal, ZIA: 17, 11a	Grüner Erbseneintopf mit Vollkompenne in Rahmsauce, Porree, dazu Geflügelbratwurstscheiben 100g enthalten: 298 kJ, 71 kcal, ZIA: 19, 5, 3, 2, 10, 7	Nudelaufbau mit Vollkompenne in Rahmsauce, überbacken mit jungem Gouda, dazu Kohlrabi natur 100g enthalten: 314 kJ, 75 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	Schweinerückensteak in Zwiebelsauce, dazu Mischgemüse (Erbse, Mais, Karotte) und Salzkartoffeln 100g enthalten: 306 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 11a	Kaltmenü: Panierte Vegetarische Nuggets mit pikantem Nudelsalat mit Dressing aus Ketchup & Salatmayonnaise 100g enthalten: 844 kJ, 201 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 13, 19, 20	Fleischkäse vom Schwein auf Wirsinggemüse in Rahm und Salzkartoffeln 100g enthalten: 415 kJ, 99 kcal, ZIA: 3, 5, 20, 10, 7, 17	Dessert: Karamellpudding - 100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17
Schweinegulasch Szegediner Art mit Kartoffelpüree 100g enthalten: 280 kJ, 67 kcal, ZIA: 11a, 17	Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) mit Bulgur mit Erbsen, Karotten & Tomatenwürfeln, dazu Zaziki 100g enthalten: 522 kJ, 124 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 19, 17	Hähnchenoberkeule (ausgelöst) in dunkler Sauce, dazu Brokkoli natur und Kartoffelpüree 100g enthalten: 346 kJ, 82 kcal, ZIA: 11a, 17	Rindercevapcici in Paprikasauce, dazu Pariser Karotten und Gemüsepolenta 100g enthalten: 396 kJ, 94 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 17, 19	Kaltmenü: Cevapcici vom Rind auf pikantem Nudelsalat mit Dressing aus Ketchup & Salatmayonnaise 100g enthalten: 719 kJ, 171 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 4, 19	Heringsstipp "Rheinische Art" mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Brechbohnen natur und Salzkartoffeln 100g enthalten: 476 kJ, 113 kcal, ZIA: 4, 13, 14, 5, 17, 2, 20, 9	Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark - 100g enthalten: 402 kJ, 96 kcal, ZIA: 17, 2
Curry-Hähnchenpfanne indische Art Hähnchenbruststreifen mit Früchten, dazu Reis 100g enthalten: 417 kJ, 99 kcal, ZIA: 17, 2, 20, 11a	Bunte Reispfanne mit Vollkornreis, Kichererbsen und Paprikastreifen, verfeinert mit Hirtenkäse 100g enthalten: 345 kJ, 82 kcal, ZIA: 17, 11a	Spinat-Lachs-Gericht Lachs-Spinat-Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln und Blattsalat mit Joghurdressing 100g enthalten: 263 kJ, 63 kcal, ZIA: 4, 14, 17, 11a	Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, Mischgemüse und Kartoffeln 100g enthalten: 501 kJ, 119 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 13	Kaltmenü: Schweinefrikadelle auf Reissalat "Balkanstyle" 100g enthalten: 808 kJ, 193 kcal, ZIA: 13, 11a, 4, 19, 20	Rindergulaschsuppe mit Rindergulasch, Paprika & Kartoffelwürfeln 100g enthalten: 241 kJ, 57 kcal, ZIA: 20, 11a	Dessert: Milchreis - 100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
Weißer Bohneneintopf mit Wurzelgemüse & Kartoffelwürfeln, dazu Bockwurstscheiben vom Schwein 100g enthalten: 356 kJ, 85 kcal, ZIA: 19, 5, 3, 10, 7	Marinierte Kartoffeln in Kräutermarinade mit Erbsen-Möhren in Rahm 100g enthalten: 397 kJ, 94 kcal, ZIA: 17, 11a	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 Wochenbestellungen bis Mittwoch der Vorwoche, Nach- und Abbestellung erfordern 3 Arbeitstage Vorlauf bis 13:30 Uhr Verbrauchsdaten und Zubereitung: siehe Verpackung			Rinderbraten in dunkler Sauce, dazu Brechbohnen gebunden und Kartoffelknödeln 100g enthalten: 247 kJ, 59 kcal, ZIA: 17, 11a, 4	Dessert: Schokopudding - 100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17
Hähnchenbrust auf Béchamekartoffeln, dazu Fingermöhren natur 100g enthalten: 327 kJ, 78 kcal, ZIA: 17	Pilz-Rahm-Geschnetzeltes mit Happea Geschnetzeltem (auf Erbsenbasis), dazu Spirelli 100g enthalten: 492 kJ, 117 kcal, ZIA: 16, 17, 19, 11a				Rostbratwurst vom Schwein in Currysauce mit Balkangemüse und Reis 100g enthalten: 548 kJ, 130 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 19, 10	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Apfel und Birne - 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=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.