

C&C

MO
10.02.

DI
11.02.

MI
12.02.

DO
13.02.

FR
14.02.

SA
15.02.

SO
16.02.

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	Nudelauflauf mit Planted.Chicken Streifen (auf Erbsenbasis) mit Erbsen & Möhren, überbacken mit jungem Gouda, dazu Bohnensalat natur 	Marinierte Kartoffeln in Paprika-Marinade mit Zucchini-Tomatengemüse, dazu ein Kräuter-Quark-Dip 	Rinderfrikadelle in feiner Pfeffersauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Kaltmenü: Rinderfrikadelle auf pikantem Nudelsalat mit Dressing aus Ketchup & Salatmayonnaise	Gepökeltes Haxenfleisch vom Schwein in dunkler Sauce, dazu Brechbohngemüse und Salzkartoffeln 	Dessert: Milchreis - 	
100g enthalten: 319 kJ, 76 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 465 kJ, 111 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a, 2	100g enthalten: 365 kJ, 87 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 406 kJ, 97 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 2	100g enthalten: 670 kJ, 160 kcal, ZIA: 4, 13, 19, 20, 11a	100g enthalten: 318 kJ, 76 kcal, ZIA: 3, 7, 11a, 17, 20	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17	
Gutbürgerlicher Grünkohleintopf mit geräucherter Mettwurst 	Nudeln à la Pesto Penne Nudeln mit grünem Spinatpesto, dazu Chinakohlsalat natur 	Grüner Erbseneintopf mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Porree, dazu Geflügelbrustwürstchen 	Geflügelbolognese mit Makkaroni	Kaltmenü: Paniertes Hähnchenschnitzel auf Nudelsalat mit Champignons, Gurkenwürfeln & Dressing aus Salatmayonnaise	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff Art" mit Blumenkohl natur und Salzkartoffeln	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark - 	
100g enthalten: 350 kJ, 83 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 10	100g enthalten: 998 kJ, 238 kcal, ZIA: 17, 11a, 18a	100g enthalten: 298 kJ, 71 kcal, ZIA: 19, 5, 3, 2, 10, 7	100g enthalten: 464 kJ, 110 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 650 kJ, 155 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 5, 17, 2, 20, 9	100g enthalten: 273 kJ, 65 kcal, ZIA: 20, 9, 11a	100g enthalten: 471 kJ, 112 kcal, ZIA: 17	
Schweinebraten in brauner Sauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffelpüree 	Sauerbratengulasch vom Rind mit Gabelspaghetti	Nudel-Käse-Bratling in Tomaten-Rahm-Sauce, dazu Mais natur 	Kalbsragout mit Rosenkohl natur und Reis	Kaltmenü: Hähnchenbruststreifen auf Nudelsalat mit Essig und Öl	Heringsstipp "Rheinische Art" mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Brechbohnen natur und Salzkartoffeln	Dessert: Schokopudding - 	
100g enthalten: 299 kJ, 71 kcal, ZIA: 17, 20, 11a	100g enthalten: 457 kJ, 109 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 556 kJ, 132 kcal, ZIA: 1, 17, 20, 11a, 19	100g enthalten: 283 kJ, 67 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 570 kJ, 136 kcal, ZIA: 9, 11a	100g enthalten: 476 kJ, 113 kcal, ZIA: 4, 13, 14, 5, 17, 2, 20, 9	100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17	
Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln	Rindercevapici auf Bouillonkartoffeln, dazu Wirsing in Rahm	Bunte Reispfanne mit Vollkornreis, Kichererbsen und Paprikastreifen, verfeinert mit Hirtenkäse, dazu Blattsalat mit Joghurdressing 	Kasselerbraten auf Ananaskraut, dazu Kartoffelpüree 	Kaltmenü: Grießpudding mit Pflaumensauce 	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem, Pilzen und Paprikastreifen 	Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pfirsich - 	
100g enthalten: 277 kJ, 66 kcal, ZIA: 5, 2, 11a	100g enthalten: 415 kJ, 99 kcal, ZIA: 19, 17, 5, 13, 20, 11a	100g enthalten: 315 kJ, 75 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 309 kJ, 73 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 2	100g enthalten: 352 kJ, 84 kcal, ZIA: 1, 17, 11a, 2	100g enthalten: 297 kJ, 70 kcal, ZIA: 1, 16, 17, 10, 11a	100g enthalten: 307 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 2	
Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 	Vegetarisches Schnitzel (auf Sojabasis, paniert) auf Gabelspaghetti, dazu Spinat-Rahm-Sauce 	Kartoffel-Lachs-Gericht Cremige Lachs-Sauce verfeinert mit Dill, dazu Salzkartoffeln und Gurken-Möhrensalat natur	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Karotten und Pilzen, dazu zweierlei Reis	Kaltmenü: Heringssalat "Rote Beete" mit Kartoffelsalat mit Essig und Schnittlauch	Graupeneintopf mit Kartoffel-, Karotten & Selleriewürfeln, dazu Kasselerwürfel 	Hausgemachtes Dessert: Quark mit roter Grütze - 	
100g enthalten: 528 kJ, 126 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 5, 2, 13	100g enthalten: 576 kJ, 137 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 17	100g enthalten: 268 kJ, 64 kcal, ZIA: 14, 17, 20, 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: 221 kJ, 52 kcal, ZIA: 3, 5, 19, 11b	100g enthalten: 454 kJ, 108 kcal, ZIA: 1, 17, 2	
Kartoffel-Sauerkraut-Eintopf mit Bratwurst vom Schwein 	Vegetarisches Pilz-Gulasch mit Planted.Chicken (auf Erbsenbasis), verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 	<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>				Putengeschnetzeltes mit Champignonsauce, dazu Erbsen & Reis	Dessert: Vanillepudding -
100g enthalten: 436 kJ, 104 kcal, ZIA: 17, 5, 10	100g enthalten: 242 kJ, 57 kcal, ZIA: 16, 17, 19, 20, 11a					100g enthalten: 326 kJ, 77 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 326 kJ, 77 kcal, ZIA: 17, 11a
Paniertes Hähnchenschnitzel auf Pariser Karotten, dazu Salzkartoffeln	Schwäbisches Linsenragout mit feinem Wurzelgemüse, dazu Spätzle 					Rinderbraten in Zwiebel-Rotweinsauce, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Dessert: Apfelsmus -
100g enthalten: 306 kJ, 73 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 480 kJ, 114 kcal, ZIA: 17, 19, 5, 13, 11a					100g enthalten: 228 kJ, 54 kcal, ZIA: 17, 11a, 22	100g enthalten: 301 kJ, 72 kcal, ZIA: 5, 2

vegetarisch 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.