

C&C

MO
17.02.

DI
18.02.

MI
19.02.

DO
20.02.

FR
21.02.

SA
22.02.

SO
23.02.

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€	
Penne Bolognese Penne-Nudeln mit Rinderhackfleischsauce	Geflügelbratwurst in dunkler Sauce, dazu Kohlrabi gebunden und Salzkartoffeln	Minestrone Vegetarische Gemüsesuppe, dazu Ravioli mit Tomatenfüllung	Schweinebraten in herzhafter Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Kaltmenü: Früchtemilchreis mit Birnen-, Pfirsich- und Ananasstücken	Kasseler Lummerbraten vom Schwein auf Sauerkraut mit weißen Bohnen, dazu Salzkartoffeln	Hausgemachtes Dessert: Schoko-Kirsch-Quark mit Raspelschokolade	
100g enthalten: 516 kJ, 123 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 371 kJ, 88 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 240 kJ, 57 kcal, ZIA: 5, 19, 11a	100g enthalten: 342 kJ, 81 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 5, 2	100g enthalten: 487 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17, 2	100g enthalten: 321 kJ, 76 kcal, ZIA: 3, 5, 7	100g enthalten: 486 kJ, 116 kcal, ZIA: 17, 2	
Möhreneintopf mit Bratwurst (Schwein)	Pizzasuppe mit Gemüse (Paprika, Champignons)	Putengulasch mit Gabelspaghetti und Rotkrautsalat	Spanische Hähnchenpfanne mit verschiedenem Gemüse (Paprika, Zwiebel, Champignon), dazu bunter Reis	Kaltmenü: Paniertes Putenschnitzel auf Reissalat "Mexican style"	Mettwurst vom Schwein auf Grünkohlgemüse mit Speck, dazu Salzkartoffeln	Dessert: Apfelmus	
100g enthalten: 470 kJ, 112 kcal, ZIA: 10, 3, 5, 17, 7	100g enthalten: 263 kJ, 63 kcal, ZIA: 1, 17, 19, 10, 11a	100g enthalten: 396 kJ, 94 kcal, ZIA: 11a, 20, 5	100g enthalten: 436 kJ, 104 kcal, ZIA: 17, 19, 11a	100g enthalten: 746 kJ, 178 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 19, 20	100g enthalten: 472 kJ, 112 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7	100g enthalten: 301 kJ, 72 kcal, ZIA: 5, 2	
Rindfleisch aus der Keule mit Meerrettichsauce, dazu Prinzessbohnen und Bouillonkartoffeln	Milchreis mit Kirschsauce	Mac & Cheese-Auflauf mit Kirschsauce und Cheddar-Käse	Hähnchenbrust in Curry-Fruchtsauce mit buntem Reis	Kaltmenü: Apfelstrudel mit Vanillesauce	Schweinegulaschsuppe Schweinegulasch, Paprika & Kartoffelwürfeln	Dessert: Karamellpudding	
100g enthalten: 253 kJ, 60 kcal, ZIA: 17, 19, 4, 5, 2, 22, 11a	100g enthalten: 404 kJ, 96 kcal, ZIA: 1, 17	100g enthalten: 692 kJ, 165 kcal, ZIA: 1, 17, 19, 20, 10, 11a	100g enthalten: 416 kJ, 99 kcal, ZIA: 17, 19, 2, 20, 11a	100g enthalten: 653 kJ, 156 kcal, ZIA: 1, 17, 2, 11a	100g enthalten: 198 kJ, 47 kcal, ZIA: 20, 11a	100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17	
Rindergulasch nach ungarischer Art mit Makkaroni	Chili sin Carne mit Happea Meat (auf Erbsenbasis), Paprika, Tomaten & Kidneybohnen, dazu Vollkornreis und Gurkensalat natur	Geflügelcevapcici auf Tomaten-Reis, dazu Brokkoli natur	Gutbürgerlicher Grünkohleintopf mit geräucherter Mettwurst	Kaltmenü: Fleischkäse vom Schwein auf westfälischem Kartoffelsalat mit Salatmayonnaise, dazu Senf	Fleischkäse vom Schwein in Zwiebelsauce, dazu Brechbohnen gebunden und Salzkartoffeln	Dessert: Milchreis	
100g enthalten: 471 kJ, 112 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 515 kJ, 123 kcal, ZIA: 5, 11a, 20	100g enthalten: 356 kJ, 85 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 17, 19	100g enthalten: 350 kJ, 83 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 10	100g enthalten: 564 kJ, 134 kcal, ZIA: 4, 13, 17, 19, 20, 9, 3, 5, 10, 7	100g enthalten: 389 kJ, 93 kcal, ZIA: 3, 5, 20, 10, 7, 17, 11a	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17	
Schweinemedaillons "Ratscherren Art", dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln	Lachs-Brokkoli-Vollkornnudelaufbau mit jungem Gouda überbacken, dazu Blattsalat mit Joghurt Dressing	Reisbratling auf Erbsen-Tomaten-Bulgur, dazu Krautsalat Kappes	Frikadelle vom Rind mit brauner Sauce, dazu Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffeln	Kaltmenü: Hähnchenbruststreifen auf Nudelsalat Spinat & Erbsen	Weißer Bohneneintopf mit Wurzelgemüse & Kartoffelwürfeln, dazu Gelfügelbockwurst	Hausgemachtes Dessert: Quark mit Pflaume	
100g enthalten: 283 kJ, 67 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 7, 11a	100g enthalten: 400 kJ, 95 kcal, ZIA: 1, 14, 17, 10, 11a	100g enthalten: 631 kJ, 150 kcal, ZIA: 11, 17, 11c, 11a, 13, 2, 20	100g enthalten: 423 kJ, 101 kcal, ZIA: 17, 11a, 13	100g enthalten: 398 kJ, 95 kcal, ZIA: 11a, 18a	100g enthalten: 206 kJ, 49 kcal, ZIA: 5, 19, 3, 2, 10, 7	100g enthalten: 449 kJ, 107 kcal, ZIA: 1, 17, 2	
Pichelsteiner Eintopf mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffelwürfeln, Weißkohl & Sellerie	Backkäse auf Tomaten-Pesto-Penne	<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>				Rheinischer Sauerbraten vom Rind in Rosinensauce, dazu Spirellinudeln	Dessert: Schokopudding
100g enthalten: 223 kJ, 53 kcal, ZIA: 19, 5	100g enthalten: 764 kJ, 182 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a					100g enthalten: 467 kJ, 111 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17
Hähnchenoberkeule (ausgelöst) in dunkler Sauce, dazu Rosenkohl natur und Salzkartoffeln	Spinatknödel auf Graupenrisotto (Erbsen, Möhren & Sellerie)					Schweinerückensteak in Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelknödel	Hausgemachtes Dessert: Erdbeeryoghurt
100g enthalten: 331 kJ, 79 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 418 kJ, 99 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a, 19, 11b					100g enthalten: 364 kJ, 87 kcal, ZIA: 17, 11a, 5, 2, 4	100g enthalten: 381 kJ, 91 kcal, ZIA: 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.