

C&C

	Menü 1 deli-carte nur EPS 9,80€	Menü 2 9,80€ / Als Mini Mo-Fr 9,80€	Menü 3 9,80€	Menü 4 deli-carte nur EPS 9,80€	Kaltmenü 9,80€	Menü 6 9,80€ / Als Mini Mo-Fr 9,80€
MO 24.03.	"Straßburger Platte" Scheibe Kasseler, Bockwurst, Mettwurst, dazu Sauerkraut und Püree 	Nudelauflauf mit Planted.Chicken Streifen (auf Erbsenbasis) mit Erbsen & Möhren, überbacken mit jungem Gouda 	Hähnchengulasch "Ungarische Art" mit Paprikastreifen, dazu Salzkartoffeln und Brechbohnen natur	Rostbratwurst vom Schwein in dunkler Sauce, dazu Fingermöhren und Kartoffeln 	Kaltmenü: Rindercevapcici auf rotem Linsensalat mit Karottenstreifen	Kartoffelsuppe mit Porree und Sahne, dazu Geflügelbockwurst
	100g enthalten: 487 kJ, 116 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17	100g enthalten: 473 kJ, 113 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	100g enthalten: 282 kJ, 67 kcal, ZIA: 11a, 17	100g enthalten: 452 kJ, 107 kcal, ZIA: 17, 11a, 20, 10	100g enthalten: 703 kJ, 167 kcal, ZIA: 5, 2, 20, 13, 11a	100g enthalten: 306 kJ, 73 kcal, ZIA: 1, 17, 19, 10, 3, 5, 2, 7
DI 25.03.	Hähnchenbrust in feiner Pilzsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln	Bulgur "Türkische Art" Lammhacksteak auf Tomaten-Erbsen-Bulgur, dazu Gurkensalat in Rahm	Gemüsecremesuppe (Erbsen, Möhren, Brokkoli, Kartoffeln) mit Risoni Nudeln 	Erbseintopf mit Bockwurst (Schwein) 	Kaltmenü: Paniertes Hähnchenschnitzel auf Nudelsalat mit Champignons, Gurkenwürfeln & Dressing aus Salatmayonnaise	Currywurst Bratwurst vom Schwein in Curry-Tomaten-Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Reis
	100g enthalten: 291 kJ, 69 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 593 kJ, 141 kcal, ZIA: 13, 19, 20, 11a, 17, 2	100g enthalten: 219 kJ, 52 kcal, ZIA: 17, 19, 11a	100g enthalten: 436 kJ, 104 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17, 19	100g enthalten: 650 kJ, 155 kcal, ZIA: 11a, 4, 13, 5, 17, 2, 20, 9	100g enthalten: 553 kJ, 132 kcal, ZIA: 5, 10, 2, 19, 20, 11a
MI 26.03.	Asiatische Hühnchenpfanne mit verschiedenen Gemüsen (Weißkohl, Paprika, Porree) und Reis	Geflügelbolognesesauce mit Gabelspaghetti	Nudel-Käse-Bratling in Käse-Rahm-Sauce, dazu Erbsen natur 	Schweinebraten in brauner Sauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffelpüree 	Kaltmenü: Geflügelbockwurst auf westfälischem Kartoffelsalat mit Salatmayonnaise	Schlemmerfilet mit Kräuterauflage (Alaska Seelachs, paniert) auf Gemüsereis, dazu Dill-Rahmsauce und Bohnensalat natur
	100g enthalten: 370 kJ, 88 kcal, ZIA: 17, 2, 11a	100g enthalten: 446 kJ, 106 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 586 kJ, 140 kcal, ZIA: 1, 17, 20, 11a, 10	100g enthalten: 303 kJ, 72 kcal, ZIA: 17, 20, 11a	100g enthalten: 448 kJ, 107 kcal, ZIA: 3, 5, 2, 10, 7, 4, 13, 17, 19, 20, 9	100g enthalten: 443 kJ, 105 kcal, ZIA: 14, 11a, 19, 17, 20, 2
DO 27.03.	Putenbraten in feiner Sauce, dazu Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffeln	Vegetarisches Schnitzel, paniert auf Penne, dazu Spinat-Rahm-Sauce 	Backkäse auf Djuvetsch-Vollkornreis (Tomate, Erbse, Paprika), dazu Blattsalat mit Joghurdressing 	Schweinemedallions in Pfeffer-Rahmsauce, dazu Blattspinat und Speckkartoffeln 	Kaltmenü: Apfelstrudel mit Vanillesauce 	Schweinegeschnetzeltes "Berner Art" mit Blumenkohl gebunden und Salzkartoffeln
	100g enthalten: 288 kJ, 68 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 636 kJ, 151 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 17	100g enthalten: 441 kJ, 105 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a	100g enthalten: 321 kJ, 76 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 17, 2, 11a	100g enthalten: 645 kJ, 154 kcal, ZIA: 1, 17, 2, 11a	100g enthalten: 276 kJ, 65 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a
FR 28.03.	Rostbratwurst vom Schwein in dunkler Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree 	Gemüsefrikadelle auf Reis, dazu Tomaten-Rahm-Sauce 	Thunfisch Pasta Thunfisch-Rahm-Sauce mit Makkaroni, dazu Gurkensalat natur 	Hähnchenkeule auf Djuvetschreis	Kaltmenü: Hähnchennuggets mit Reissalat mit Curry, verfeinert mit Bärlauch	Paniertes Putenschnitzel auf Paprikagemüse, dazu Kartoffelpüree
	100g enthalten: 468 kJ, 111 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 10	100g enthalten: 464 kJ, 110 kcal, ZIA: 4, 13, 11a, 17, 19	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 14, 17, 19, 11a, 20	100g enthalten: 489 kJ, 116 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 914 kJ, 218 kcal, ZIA: 10, 6, 11a, 4, 13, 2, 20	100g enthalten: 341 kJ, 81 kcal, ZIA: 11a, 17
SA 29.03.	Graupeneintopf mit Kartoffel-, Karotten & Selleriewürfeln, dazu Geflügelbockwurst	Pasta e Fagioli Mediterranes weißes Bohnengemüse -tomatisiert, dazu Gabelspaghetti 	<p align="center">Arbeiterwohlfahrt-Ortsverein Haan–Essen auf Rädern im Kreisverband Mettmann Breidenhofer Str. 7—42781 Haan Information + Beratung Telefon: 02129-2550 Homepage: www.arbeiterwohlfahrt-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 Rufe Sie uns an, wir beraten Sie gerne</p>			Rindergulasch mit Pilzen dazu Rotkohl und Kartoffelknödel
	100g enthalten: 246 kJ, 58 kcal, ZIA: 19, 11b, 3, 5, 2, 10, 7	100g enthalten: 412 kJ, 98 kcal, ZIA: 5, 19, 11a				100g enthalten: 349 kJ, 83 kcal, ZIA: 11a, 5, 2, 4
SO 30.03.	Hähnchenbruststreifen in Bärlauchsauce, dazu Salzkartoffeln in Kräutermarinade	Pilz-Lauch-Ragout mit Mini-Kartoffelknödeln 				Kasselerbraten in dunkler Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffeln
	100g enthalten: 379 kJ, 90 kcal, ZIA: 1, 17, 19, 10, 11a	100g enthalten: 264 kJ, 63 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a, 4				100g enthalten: 308 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 20, 11a, 3, 5, 7

vegetarisch neues Menü enthält Schweinefleisch Bio 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; 18a = 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.