

C&C

MO
07.04.

DI
08.04.

MI
09.04.

DO
10.04.

FR
11.04.

SA
12.04.

SO
13.04.

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€
Hähnchenbrust in feiner Sauce, mit Erbsen und Kartoffelpüree 100g enthalten: 319 kJ, 76 kcal, ZIA: 17, 11a	Hähnchengulasch mit Vollkornspirelli und Gurkensalat natur 100g enthalten: 516 kJ, 123 kcal, ZIA: 17, 11a, 20	Spinatknödel in Kräuter-Rahm-Sauce, dazu Salzkartoffeln 	Rinderfrikadelle in feiner Pfeffersauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln 100g enthalten: 406 kJ, 97 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 2	Kaltmenü: Reibekuchen mit feinem Apfelmus 	Weißer Bohneneintopf mit Wurzelgemüse & Kartoffelwürfeln, dazu Bockwurstscheiben vom Schwein
Gutbürgerlicher Grünkohleintopf mit geräucherter Mettwurst 	Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung auf Tomatenreis, dazu Mais natur 	Bunte-"Singapur"-Pasta mit Hühnerfleisch, Porree, Mais & Paprikastreifen, verfeinert mit Kokosnussmilch und Zitronengras	Geflügelbolognese mit Makkaroni	Kaltmenü: Grießpudding mit Erdbeer-Rhabarber-Sauce 	Fruchtiges Hähnchencurry mit Ananas & Pfirsichstücken, verfeinert mit Sahne, dazu Reis
Schweinebraten in brauner Sauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffelpüree 	Hähnchenoberkeule (ausgelöst) in dunkler Sauce, dazu Brokkoli natur und Reis	Marinierte Kartoffeln in Paprika-Marinade mit Zucchini-Tomatengemüse, dazu ein Kräuter-Quark-Dip 	Kalbsragout mit Rosenkohl natur und Reis	Kaltmenü: Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) mit Nudelsalat mit Champignons, Gurkenwürfeln & Dressing aus Salatmayonnaise 	Geflügelklopse "Königsberger Art" in Kapernsauce, dazu Kartoffelpüree und Rote-Beete-Salat
Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln 100g enthalten: 277 kJ, 66 kcal, ZIA: 5, 2, 11a	Risoni-Spinat-Pfanne Spinat-Rahm-Sauce mit Risoni Nudeln, verfeinert mit Zitrone, dazu Krautsalat natur 	Panierte Hähnchen Nuggets auf Erbsen und Möhren in Rahm, dazu Salzkartoffeln 100g enthalten: 454 kJ, 108 kcal, ZIA: 10, 6, 11a, 17	Kasselerbraten auf Ananaskraut, dazu Kartoffelpüree 	Kaltmenü: Schweinefrikadelle auf Reissalat "Balkanstyle" 	Schweinegulasch "Schaschlik Art" mit Salzkartoffeln
Frikadelle vom Schwein mit brauner Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 	Chili sin Carne mit Happea Meat (auf Erbsenbasis), Paprika, Tomaten & Kidneybohnen, dazu Vollkorn-Reis 	Thunfisch-Mais-Nudelauflauf mit jungem Gouda überbacken, dazu Chinakohlsalat 100g enthalten: 450 kJ, 107 kcal, ZIA: 1, 14, 17, 19, 11a	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Karotten und Pilzen, dazu zweierlei Reis 100g enthalten: 556 kJ, 132 kcal, ZIA: 17, 11a	Kaltmenü: Heringssalat "Rote Beete" mit Kartoffelsalat mit Essig und Schnittlauch 100g enthalten: 627 kJ, 149 kcal, ZIA: 20, 9, 4, 13, 14, 2	Kartoffel-Bärlauch-Suppe dazu Kasselerwürfel
Erseneintopf mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Porree, dazu Geflügelbockwurst 100g enthalten: 314 kJ, 75 kcal, ZIA: 19, 5, 3, 2, 10, 7	Schwäbisches Linsenragout mit feinem Wurzelgemüse, dazu Spätzle 	<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 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>			Putengeschnetzeltes mit Champignonsauce, dazu Erbsen & Reis 100g enthalten: 324 kJ, 77 kcal, ZIA: 17, 11a
Nudelauflauf mit Brokkoli und Hähnchen, überbacken mit jungem Gouda 100g enthalten: 384 kJ, 91 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a	Eieromelette mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 				Rinderbraten in Zwiebel-Rotweinsauce, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 100g enthalten: 228 kJ, 54 kcal, ZIA: 17, 11a, 22

vegetarisch Saison 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; 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.