

Cook & Chill

	Menü 1 - blau vegetarisch	Menü 2 - silber	Menü 3 - grün Schweinefleischfrei	Menü 4 Salatplatte,*EPS	Menü 5 - Hits nur Mehrportionschale	Menü 6 - Gold	Menü 7 Kaltmenü	Menü 8 - Rot Leichte Küche	
MO 04.12.	Vegetarische Nuggets auf Djuvetschreis, dazu Gurkensalat in Rahm 100g enthalten: kJ 538 kcal 129 E 4 KH 12 Fett 7 ZSA 11a, 13, 16, 17, 2, 20, 3, 4	Kasseler Lummerbraten (vom Schwein) in Bratensauce, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree * 100g enthalten: kJ 337 kcal 80 E 6 KH 7 Fett 3 ZSA 10, 11a, 17, 20, 22, 3, 5, 7	Hähnchenkeule auf Djuvetschreis (Erbsen, Tomate), dazu Gurkensalat in Rahm 100g enthalten: kJ 667 kcal 159 E 7 KH 8 Fett 11 ZSA 11a, 13, 17, 2, 20, 3	Schlemmersalatplatte Salate der Saison, Tomaten, Champignonköpfe, Schinken- streifen (vom Schwein) und Rettich, dazu Balsamicodres- sing * 100g enthalten: kJ 440 kcal 105 E 5 KH 4 Fett 7 ZSA 1, 10, 13, 2, 20, 22, 3, 4, 5	Reibekuchen mit feinem Apfelmus 100g enthalten: kJ 536 kcal 128 E 2 KH 17 Fett 5 ZSA 11a, 11c, 13, 2, 5	Schweinefilet "Zingara" in Paprikasauce dazu Broccoli und Reis * 100g enthalten: kJ 265 kcal 63 E 5 KH 8 Fett 1 ZSA 11a, 17, 2, 22, 5, 9	Nudelsalat (Öl & Essig) mit Paprika, Mais, Gurke, dazu Hähnchenbrust natur 100g enthalten: kJ 514 kcal 123 E 9 KH 16 Fett 2 ZSA 11a, 9	Geflügelbratwurst in brauner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 100g enthalten: kJ 401 kcal 96 E 4 KH 8 Fett 5 ZSA 11a, 17, 22, 5	
DI 05.12.	Vegetarische Bolognese (Soja) mit Gabelspaghetti und Krautsalat "Coleslaw" 100g enthalten: kJ 485 kcal 116 E 4 KH 15 Fett 4 ZSA 11a, 13, 16, 17, 2, 20	Putengeschnetzeltes mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 100g enthalten: kJ 304 kcal 73 E 5 KH 9 Fett 2 ZSA 11a, 17, 22, 5	Schwäbisches Linsengericht mit feinem Wurzelgemüse, Eierspätzle und Geflügelboc- kwürstchen 100g enthalten: kJ 361 kcal 86 E 5 KH 11 Fett 2 ZSA 11a, 13, 17, 19, 2, 22, 3, 5, 7	"Leichte Linie" Salat der Saison, mit Tomaten, Gurken, Zucchini, Möhrenstrei- fen, dazu Cocktaildressing 100g enthalten: kJ 370 kcal 88 E 1 KH 4 Fett 7 ZSA 13, 20, 4	Cheeseburger mit Rinderfrikadelle dazu Kartoffelwedges und Ketchup 100g enthalten: kJ 817 kcal 195 E 7 KH 23 Fett 8 ZSA 10, 11a, 13, 17, 20, 21	Fränkischer Rinderbraten in deftiger Zwiebelsauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln 100g enthalten: kJ 262 kcal 63 E 4 KH 8 Fett 1 ZSA 11a, 17, 20, 22, 5	Zwei gefüllte Apfelpfannkuchen mit feiner Vanillesauce 100g enthalten: kJ 453 kcal 108 E 3 KH 18 Fett 2 ZSA 1, 10, 11a, 13, 16, 17	Eieromelett auf Röstzwiebel-Kartoffelpüree mit Champignon-Speck-Sauce (enthält Schwein) * 100g enthalten: kJ 342 kcal 82 E 4 KH 8 Fett 4 ZSA 1, 10, 11a, 13, 17, 19, 2, 22, 3, 4, 5, 7	
MI 06.12.	Erbsen- Möhrenrahmgemüse dazu Kartoffelpüree und Blattsalat mit Hausdressing 100g enthalten: kJ 354 kcal 85 E 2 KH 10 Fett 4 ZSA 11a, 13, 17, 20, 22, 4, 5	Rinderfrikadelle in herzhafter Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln 100g enthalten: kJ 349 kcal 83 E 4 KH 9 Fett 3 ZSA 11a, 13, 17, 2, 22, 5	Milchreis mit Roter Grütze 100g enthalten: kJ 369 kcal 88 E 2 KH 16 Fett 1 ZSA 1, 17, 2	"Prinzess" Salate der Saison, Hähnchen- bruststreifen, Spargel, Mandarinen und Gurken, dazu Hausdressing 100g enthalten: kJ 454 kcal 108 E 5 KH 4 Fett 8 ZSA 13, 2, 20, 4	Thunfisch-Lasagne mit jungem Gouda überbacken, dazu Blattsalat mit Hausdres- sing 100g enthalten: kJ 592 kcal 141 E 7 KH 13 Fett 6 ZSA 1, 10, 11a, 13, 14, 16, 17, 20, 4	Gefüllte Hähnchenbrustroulade mit Sauce à la Hollandaise, dazu Kaisergemüse und Reis 100g enthalten: kJ 565 kcal 135 E 5 KH 7 Fett 10 ZSA 1, 13, 17, 2, 4, 8	Rindercevapcici auf Bulgursalat mit Tomaten, Gurken, Frühlingzwiebeln, dazu Tzaziki 100g enthalten: kJ 586 kcal 140 E 7 KH 12 Fett 7 ZSA 1, 11a, 13, 17, 2, 20, 4, 9	Putensteak mit Geflügelsauce, dazu Rotkohl und hausgemachtes Kartoffelpüree 100g enthalten: kJ 330 kcal 79 E 4 KH 8 Fett 3 ZSA 11a, 17, 22, 5	
DO 07.12.	Vollkornspaghetti "Napoli" in fruchtiger Tomatensauce dazu Blattsalat mit Joghurt- dressing 100g enthalten: kJ 390 kcal 93 E 4 KH 16 Fett 1 ZSA 11a, 13, 17, 19, 20, 4	Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, dazu Kartoffeln und BIO-Blumenkohl 100g enthalten: kJ 231 kcal 55 E 5 KH 6 Fett 1 ZSA 11a, 22, 5	Makkaroniauflauf mit Rinderhackfleischsauce und Mais, überbacken mit jungem Gouda 100g enthalten: kJ 413 kcal 99 E 5 KH 12 Fett 3 ZSA 11a, 17, 22	"Art des Hauses" Blattsalat, Kochschinkenstrei- fen, Ei, Karotten, Rettich, dazu Honig- Senf-Dressing * 100g enthalten: kJ 355 kcal 85 E 7 KH 3 Fett 5 ZSA 10, 13, 2, 20, 3, 4, 5	Feine Erbsen-Spinat-Suppe mit Hähnchenbruststreifen und einem Brötchen 100g enthalten: kJ 268 kcal 64 E 4 KH 7 Fett 2 ZSA 11a, 11b, 17	Kalbsbraten in brauner Sauce, dazu Fingermöhren und Kartoffel- Bärlauch-Püree 100g enthalten: kJ 269 kcal 64 E 4 KH 8 Fett 1 ZSA 11a, 17, 22, 5	Heringsfilet "Matjes Art" in pikanter Mayonnaise mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken an Speckkartoffelsalat * 100g enthalten: kJ 608 kcal 145 E 5 KH 10 Fett 9 ZSA 13, 14, 17, 2, 20, 22, 3, 4, 5, 7, 9	Eine Frikadelle vom Schwein mit Zwiebelsau- ce, dazu Kohlrabi und Salzkartoffeln * 100g enthalten: kJ 344 kcal 82 E 5 KH 9 Fett 3 ZSA 11a, 13, 17, 2, 22, 5	
FR 08.12.	Schnittbohneintopf nach Art des Hauses mit Kartoffeleinlage und vegetarischen Hackbällchen (Soja, Weizen) 100g enthalten: kJ 140 kcal 33 E 1 KH 4 Fett 1 ZSA 11a, 16, 17, 19, 22, 4, 5	Schweinerückensteak in Champignon-Rahmsauce, dazu Broccoli und Eierspätzle * 100g enthalten: kJ 349 kcal 83 E 6 KH 6 Fett 4 ZSA 11a, 13, 17	Fischfrikadelle mit feiner Senfsauce und Reis, dazu Blattsalat mit Joghurt- dressing 100g enthalten: kJ 518 kcal 124 E 6 KH 10 Fett 7 ZSA 11a, 13, 14, 17, 19, 20, 4	"Alfredo" Salate der Saison, grüne Nudeln, Thunfisch, Oliven, Tomaten, dazu unser Hausdressing 100g enthalten: kJ 559 kcal 133 E 5 KH 7 Fett 10 ZSA 11a, 13, 14, 16, 20, 4, 5	Geflügelidinos Pommes Frites und Ketchup dazu Blattsalat mit Joghurt- dressing 100g enthalten: kJ 592 kcal 141 E 7 KH 18 Fett 5 ZSA 11a, 11b, 11c, 11d, 13, 17, 20, 4, 6	Wildlachsfilet in feiner Zitronensauce, dazu Salzkartoffeln und Blattsalat mit Joghurt dressing 100g enthalten: kJ 669 kcal 160 E 7 KH 7 Fett 12 ZSA 1, 13, 14, 17, 2, 20, 22, 4, 5, 8	Vanillepudding mit Kirschsauce 100g enthalten: kJ 363 kcal 87 E 1 KH 16 Fett 1 ZSA 1, 17, 2	Schnittbohneintopf "Hausfrauen Art" mit Wurzelgemüse und Mettwurst * 100g enthalten: kJ 275 kcal 66 E 3 KH 4 Fett 4 ZSA 10, 17, 19, 22, 3, 5	
SA 09.12.	Broccoli- Nuss- Ecke mit fruchtiger Tomatensauce und Korkenziehernudeln 100g enthalten: kJ 487 kcal 116 E 4 KH 20 Fett 2 ZSA 11a, 11c, 18a, 18b, 19	Gyrossuppe mit Hähnchenbruststreifen, Champignons, Tomaten und Paprika 100g enthalten: kJ 339 kcal 81 E 7 KH 5 Fett 3 ZSA 1, 10, 11a, 16, 17, 2	<p>Bestellungen; Telefon 02845-800-500 Telefax 02845-800-555 Möglichst Wochenbestellungen bis Mittwoch der Vorwoche Nach- und Abbestellungen: erfordern 3 Arbeitstage Vorlauf bis 14:00 Uhr Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gern E-Mail: kundenservice@deli-carte.de www.deli-carte.de</p>			<p>gemeinsam genießen</p>			"Königsberger Klopse" in Kapernsauce, dazu Rote Beete Gemüse und Kartoffelpü- ree * 100g enthalten: kJ 294 kcal 70 E 4 KH 8 Fett 2 ZSA 11a, 13, 17, 19, 2, 22, 5, 9
SO 10.12.	Blumenkohl mit Sauce à la Hollandaise und hausgemachtem Kartoffelpüree 100g enthalten: kJ 518 kcal 124 E 2 KH 7 Fett 9 ZSA 1, 13, 17, 2, 22, 4, 5, 8	Herzhafter Rinderbraten in brauner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 100g enthalten: kJ 254 kcal 61 E 4 KH 8 Fett 1 ZSA 11a, 17, 22, 5							Feines Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel, Möhrengemüse und Reis 100g enthalten: kJ 314 kcal 75 E 3 KH 8 Fett 3 ZSA 11a, 17

Unsere frischen Menüs sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Die Angaben über kcal/kJ und Nährwerte sind Durchschnittswerte, die sich auf verpackte Folienmenüs beziehen. Folgende Abkürzungen für die Nährwerte werden genutzt: E=Eiweiß, KH=Kohlenhydrate. Alle Menüs sind mit jodiertem Speisesalz hergestellt. Unsere Saucen werden mit Weizenmehl und Kartoffelstärke gebunden. Aus Gründen der Produktsicherheit werden unsere Rohkartoffeln vom Hersteller mit Schwefel vorbehandelt. Reklamationen über unsere Produkte können nur am Liefertag berücksichtigt werden. Zusätzlich behalten wir uns markt- und lieferbedingte Änderungen der Menüzusammensetzung vor. * = Diese Menüs enthalten Schweinefleisch. ZIA= Zusatzstoffe, Informationen und Allergene. Zu unserer von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE e.V.) zertifizierten Menülinie, empfehlen wir Ihnen pro Woche jeweils 3 Portionen Stückobst auszuwählen.

Mit folg. zugelassenen Zusatzstoffen, Informationen und Allergenen:	1=Farbstoff	2=Säuerungsmittel	3=Konservierungsmittel	4=Verdickungsmittel	5=Antioxidationsmittel	6=aus Fleischteilen zusammengefügt	7=Nitritpökelsalz	8= Sauce Hollandaise mit pflanzl. Fett	9=Süßungsmittel	10= Phosphat
	11a = Weizen 18a = Mandeln	11b = Gerste 18b = Haselnüsse	11c = Hafer 19=Sellerie	11d = Dinkel 20=Senf	12=Krebstiere 21=Sesamsamen		14=Fisch 23=Lupinen	15=Erdnüsse 24=Weichtiere	16=Soja	17=Milch

Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.