

Cook & Chill

	Menü 1 - blau vegetarisch	Menü 2 - silber	Menü 3 - grün Schweinefleischfrei	Menü 4 Salatplatte,*EPS	Menü 5 - Hits nur Mehrportionsschale	Menü 6 - Gold	Menü 7 Kaltmenü	Menü 8 - Rot Leichte Küche
MO 18.12.	Vegetarischer Tortellinauflauf "Napoli" Käsetortellini mit Paprika, Zucchini und jungem Gouda 	Kartoffel-Kürbiseintopf "Bürgerlich" mit 2 Geflügelbuckwürstchen	Rinderbraten in kräftiger Sauce, dazu Rotkohl und Knödel	"Schweizer Art" Salate der Saison, Kochschinken vom Schwein, Käse, Champignons, Gurke, dazu unser Cocktaildressing *	Hähnchengockelchen mit Kartoffelwedges, Rotkohlsalat und Ketchup	Zartes Hirschgulasch mit Waldpilzen, Rotkohl und drei Semmelknödel	Heringsalat "Helgoländer Art" mit Rote Beete, dazu Speckkartoffelsalat (vom Schwein) *	Currywurst Rostbratwurst vom Schwein in Currysauce, dazu Balkangemüse und Salzkartoffeln *
DI 19.12.	Feiner BIO-Blumenkohl mit Sauce à la Hollandaise und Kartoffeln 	Hähnchenrahmgulasch mit Broccoli und Eierspätzle	Türkische Rinderfrikadelle "Köfte" mit mediterraner Tomatensauce und Wedges, dazu Krautsalat natur	"Oriental" Blattsalat mit Hähnchenbruststreifen, Ananas, Mandarine, Mandelsplittern und Currydressing	Spaghetti mit mediterraner Tomatensauce und Rinderhackfleischbällchen	Rindfleisch aus der Keule in Meerrettichsauce, dazu Prinzessbohnen und Bouillonkartoffeln	Gegrillte Hähnchenkeule mit Bauernsalat (Kartoffelsalat mit feinen Gemüstreifen), dazu ein halber Pfirsich	Paniertes Hähnchenbrustschnitzel auf Erbsengemüse, dazu Geflügelsauce und Salzkartoffeln
MI 20.12.	Gemüseschnitzel mit Dillsauce, Kartoffeln in Rahm, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree	Schlemmerfilet mit Broccoli und Gurkensalat natur	Vollkornnudeln mit Spinat - Rahmsauce, dazu Gurkensalat natur 	"Bavaria" Salate der Saison, Tomaten, Rettich, Schinkenwurst- (vom Schwein) und Käsestreifen mit unserem Hausdressing *	Knusprige Hähnchenuggets mit Pommes frites, Mayonaise und Gurkensalat natur	Schweinerückensteak mit Meerrettichsauce und Eierspätzle, dazu Gurkensalat natur *	Blaubeerpfannkuchen mit feiner Vanillesauce	Gegrilltes Putensteak in Geflügelsauce, dazu Wachsbrechbohnen und Salzkartoffeln
DO 21.12.	Vegetarischer Grünkohleintopf mit hausgemachter vegetarischer Sojafrikadelle	Eine geräucherte Mettwurst vom Schwein auf Sauerkraut mit hausgemachtem Kartoffelpüree *	Hähnchenoberkeule (ohne Knochen) auf Kartoffel-Möhren-Untereinander, dazu Blattsalat mit Cocktaildressing	Salatplatte "Vita" Endiviansalat mit Möhren- und Weißkohlstreifen, Champignons und roten Zwiebeln, dazu Senfdressing	Lachs-Spinat-Lasagne mit jungem Gouda überbacken, dazu Blattsalat mit Cocktaildressing 	Seehechtfilet auf Blattspinat, dazu Kräuter-Senf-Sauce und Salzkartoffeln	Paniertes Schweinekotelett mit hausgemachtem Nudelsalat *	Feines Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel, Möhrengemüse und Reis
FR 22.12.	Griechische Reispfanne mit Vollkornreis, Paprika, Oliven, Tomaten und Hirtenkäse, dazu Blattsalat mit Joghurdressing 	Kaiserschmarrn (ohne Rosinen), dazu geröstete Mandeln und Vanillesauce	Fischstäbchen auf Erbsen natur mit Gabelspaghetti und Tomatensauce	"Natur" Salate der Saison, gekochtes Ei, Karotten, Käsestreifen, Zucchini, dazu Honig-Senf-Dressing	Chickenburger mit Pommes Frites, Ketchup und Blattsalat mit Joghurdressing	Feines Kalbsfrikassee mit Spargel, dazu Pariser Karotten und Kräuterwildreis	Vegetarische Nuggets dazu Bulgur mit Tomaten, Gurken, Frühlingszwiebeln und Tzaziki	Herzhafter Möhreintopf mit Kartoffelwürfeln und einer Rindfleischfrikadelle
SA 23.12.	Vegetarische Hackbällchen mit Curry-Fruchtsauce, dazu bunte Spirellnudeln 	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelrahmsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln 	<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>					Schnittbohneintopf "Hausfrauen Art" mit Kartoffeln, Wurzelgemüse und einer Bockwurst vom Schwein *
SO 24.12.	Feines Pilzragout "Förster Art" mit Reis 	Rahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet mit Speckbohnen (vom Schwein) und Kartoffeln *						Schnittbohneintopf "Hausfrauen Art" mit Kartoffeln, Wurzelgemüse und einer Bockwurst vom Schwein *
								Rinderbraten in herzhafter Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln

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	13= Ei 22=Schwefel	14=Fisch 23=Lupinen	15=Erdnüsse 24=Weichtiere	16=Soja	17=Milch

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