

C&C

	Menü 1 Bio, vegetarisch	Menü 2	Menü 3 Schweinefleischfrei	Menü 4	Mini Menü 1 Bio, vegetarisch Sa.+So. s. Spalte 1	Mini Menü 2 Sa.+So. s. Spalte 2	Menü 7 Kalt Menüs	Menü 8	
MO 30.04.	Bio Penne mit Champignon-Rahm-Sauce 100g enthalten: kJ 226 kcal 54 E 1 KH 5 Fett 3 ZSA 4, 11, 11a, 11b, 11c, 11d, 17, 19			Putensteak in dunkler Sauce, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat in Rahm 100g enthalten: kJ 410 kcal 98 E 4 KH 7 Fett 6 ZSA 2, 5, 11a, 13, 17, 20, 22	Bio Penne mit Champignon-Rahm-Sauce 100g enthalten: kJ 226 kcal 54 E 1 KH 5 Fett 3 ZSA 4, 11, 11a, 11b, 11c, 11d, 17, 19			Schweineroulade mit Hackfleischfüllung in Kräuter-Senfsauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 100g enthalten: kJ 297 kcal 71 E 5 KH 8 Fett 2 ZSA 2, 5, 11a, 17, 20, 22	
DI 01.05.	Bio Brokkoli-Blumenkohlaufauf mit Kartoffeln und jungem Gouda überbacken 100g enthalten: kJ 204 kcal 49 E 3 KH 3 Fett 2 ZSA 4, 11, 11a, 11b, 11c, 11d, 17	Maifeiertag			Paniertes Hähnchenschnitzel mit fruchtiger Curryrahmsauce, dazu Karotten natur und Reis 100g enthalten: kJ 682 kcal 163 E 9 KH 10 Fett 9 ZSA 2, 11a, 17, 20	Bio Brokkoli-Blumenkohlaufauf mit Kartoffeln und jungem Gouda überbacken 100g enthalten: kJ 204 kcal 49 E 3 KH 3 Fett 2 ZSA 4, 11, 11a, 11b, 11c, 11d, 17		Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Salzkartoffeln 100g enthalten: kJ 260 kcal 62 E 4 KH 7 Fett 2 ZSA 2, 5, 11a, 20, 22	
MI 02.05.	Bio Vollkornspirelli mit Spinat-Rahm-Sauce 100g enthalten: kJ 262 kcal 63 E 2 KH 6 Fett 3 ZSA 4, 11, 11a, 11b, 11c, 11d, 17			Hähnchenbrust in dunkler Sauce, dazu Erbsen und Vollkornreis 100g enthalten: kJ 235 kcal 56 E 5 KH 6 Fett 1 ZSA 2, 11a, 17	Bio Vollkornspirelli mit Spinat-Rahm-Sauce 100g enthalten: kJ 262 kcal 63 E 2 KH 6 Fett 3 ZSA 4, 11, 11a, 11b, 11c, 11d, 17			Gefüllte Paprikaschote mit Schweinehackfleischfüllung in Tomatensauce, dazu Kartoffelpüree 100g enthalten: kJ 296 kcal 71 E 3 KH 9 Fett 3 ZSA 2, 5, 11a, 13, 17, 19, 22	
DO 03.05.	Bio Fruchttige Tomatensuppe mit Langkornreis 100g enthalten: kJ 323 kcal 77 E 2 KH 12 Fett 2 ZSA 4, 11, 11a, 11b, 11c, 11d, 17, 19	Möhrenschnitzel (Soja, Weizen) mit Spinat und Salzkartoffeln 100g enthalten: kJ 321 kcal 77 E 2 KH 11 Fett 2 ZSA 4, 5, 11a, 13, 17, 22	Putenbraten in Bratensauce, dazu Brokkoli und Kartoffelpüree 100g enthalten: kJ 228 kcal 54 E 3 KH 6 Fett 1 ZSA 2, 5, 11a, 17, 22	Geflügelbolognese mit Spaghetti, dazu Karottensalat 100g enthalten: kJ 282 kcal 67 E 3 KH 9 Fett 2 ZSA 2, 5, 11a, 22	Bio Fruchttige Tomatensuppe mit Langkornreis 100g enthalten: kJ 323 kcal 77 E 2 KH 12 Fett 2 ZSA 4, 11, 11a, 11b, 11c, 11d, 17, 19	Möhrenschnitzel (Soja, Weizen) mit Spinat und Salzkartoffeln 100g enthalten: kJ 321 kcal 77 E 2 KH 11 Fett 2 ZSA 4, 5, 11a, 13, 17, 22	Apfelpfannkuchen mit feiner Vanillesauce 100g enthalten: kJ 421 kcal 101 E 3 KH 16 Fett 2 ZSA 1, 10, 11a, 13, 16, 17	Geräucherte Schweinemettwurst auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 100g enthalten: kJ 314 kcal 75 E 3 KH 8 Fett 3 ZSA 3, 5, 7, 10, 17, 22	
FR 04.05.	Bio Spaghetti mit Tomatensauce 100g enthalten: kJ 259 kcal 62 E 2 KH 10 Fett 2 ZSA 11, 11a, 11b, 11c, 11d, 19	Hähnchengulasch mit Blumenkohl in Rahm, dazu Eierspätzle 100g enthalten: kJ 259 kcal 62 E 5 KH 6 Fett 2 ZSA 2, 5, 11a, 13, 17	Vegetarische Gemüsekadelle (Karotten, Erbsen, Mais) auf Kartoffel-Erbsen-Püree mit Schnittlauchsauce, dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing 100g enthalten: kJ 294 kcal 70 E 3 KH 9 Fett 2 ZSA 1, 4, 5, 10, 11a, 13, 17, 19, 22	Korkeuziehnudeln mit Brokkoli in Käse-Rahmsauce 100g enthalten: kJ 210 kcal 50 E 2 KH 6 Fett 2 ZSA 1, 10, 11a, 17, 19	Bio Spaghetti mit Tomatensauce 100g enthalten: kJ 259 kcal 62 E 2 KH 10 Fett 2 ZSA 11, 11a, 11b, 11c, 11d, 19	Hähnchengulasch mit Blumenkohl in Rahm, dazu Eierspätzle 100g enthalten: kJ 259 kcal 62 E 5 KH 6 Fett 2 ZSA 2, 11a, 13, 17	Schlemmersalatplatte Salate der Saison, Tomaten, Champignonköpfe, Schinkenstreifen vom Schwein und Rettich, dazu unser Hausdressing 100g enthalten: kJ 470 kcal 112 E 5 KH 3 Fett 9 ZSA 2, 3, 4, 5, 10, 13, 20	Schweinelunmerbraten "Prager Art" in Bratensauce, dazu Wirsing und Salzkartoffeln 100g enthalten: kJ 289 kcal 69 E 4 KH 8 Fett 2 ZSA 2, 3, 5, 7, 11a, 17, 20, 22	
SA 05.05.	Bio Omelette mit Erbsen-Karottengemüse und Kartoffelpüree 100g enthalten: kJ 333 kcal 80 E 4 KH 9 Fett 3 ZSA 4, 13, 17	Hühnerfriskassee mit Champignons und Spargel, dazu Erbsengemüse und Reis 100g enthalten: kJ 280 kcal 67 E 3 KH 6 Fett 3 ZSA 11a, 17	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						Schnittbohnsuppe mit Kartoffeln, Wurzelgemüse und Schweinebuckwurst 100g enthalten: kJ 196 kcal 47 E 2 KH 4 Fett 2 ZSA 3, 5, 10, 19, 22
SO 06.05.	Bio Feine Kartoffel-Sellerie-Suppe aus frischen Kartoffeln 100g enthalten: kJ 155 kcal 37 E 1 KH 3 Fett 2 ZSA 4, 11, 11a, 11b, 11c, 11d, 17, 19	Schweinehackbraten in Bratensauce, dazu Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln 100g enthalten: kJ 252 kcal 60 E 3 KH 8 Fett 1 ZSA 2, 5, 11a, 13, 17, 20, 22				gemeinsam genießen			Rindergulasch "Gärtnerinnen Art" (Karotten, Bohnen, Mais) mit Korkeuziehnudeln 100g enthalten: kJ 288 kcal 69 E 4 KH 8 Fett 2 ZSA 1, 2, 3, 10, 11a, 17, 19, 22

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. Alle Komponenten der Bio-Linie werden aus Zutaten mit BIO-Qualität gekocht (außer Wasser und Salz gemäß EG-Öko-Verordnung). 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 11a = Weizen 18a = Mandeln	2=Säuerungsmittel 11b = Gerste 18b = Haselnüsse	3=Konservierungsmittel 11c = Hafer 19=Sellerie	4=Verdickungsmittel 11d = Dinkel 20=Senf	5=Antioxidationsmittel 12=Krebstiere 21=Sesamsamen	6=aus Fleischteilen zusammengefügt 13= Ei 22=Schwefel	7=Nitritpökelsalz 14=Fisch 23=Lupinen	8= Sauce Hollandaise mit pflanzl. Fett 15=Erdnüsse 24=Weichtiere	9=Süßungsmittel 16=Soja	10= Phosphat 17=Milch
---	--	---	--	--	--	---	---	--	----------------------------	--------------------------

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