

C&C Komponentenwahl

	Menü 1 Bio, vegetarisch	Menü 2 Komponentenwahl Mo-Fr.	Menü 3 Schweinefleischfrei Komponentenwahl Mo-Fr.	Menü 4	Menü 5 Hits nur Behälter Komponentenwahl Mo-Fr.	Menü 6 nur Behälter	Menü 7 Kalt Menüs	Menü 8
MO 16.04.	Bio Gemüseintopf mit Sellerie, Karotte, Porree und Kartoffel 100g enthalten: kJ 174 kcal 42 E 2 KH 7 Fett 0 ZSA 11, 11a, 11b, 11c, 11d, 19	Geflügelbratwurst in dunkler Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 100g enthalten: kJ 474 kcal 113 E 6 KH 3 Fett 9 ZSA 2, 11a	Spaghetti Bolognese mit Rinderhackfleischsauce, dazu Gurken-Möhrensalat 100g enthalten: kJ 270 kcal 65 E 6 KH 5 Fett 2 ZSA 2, 11a	Reibekuchen mit feinem Apfelmus 100g enthalten: kJ 418 kcal 100 E 1 KH 17 Fett 3 ZSA 2, 5, 11a, 11c, 13	Geflügeldinos mit Pommes Frites, dazu Blumenkohl und Mayonnaise 100g enthalten: kJ 536 kcal 128 E 4 KH 14 Fett 6 ZSA 4, 6, 11a, 11b, 11c, 11d, 13, 17, 20	Nudelaufwurf mit Putenstreifen, Erbsen, Möhren und jungem Gouda überbacken 100g enthalten: kJ 467 kcal 111 E 8 KH 9 Fett 5 ZSA 1, 10, 11a, 17	Fleischkäse vom Schwein mit Nudelsalat, dazu Portionssenf 100g enthalten: kJ 872 kcal 208 E 4 KH 12 Fett 16 ZSA 2, 3, 4, 5, 9, 10, 11a, 13, 20	Putengeschnetzeltes "Jäger Art" mit Champignons, dazu Erbsengemüse und Reis 100g enthalten: kJ 239 kcal 57 E 5 KH 6 Fett 1 ZSA 2, 11a, 17, 22
DI 17.04.	Bio Spaghetti dazu Rahmsauce mit Champignons 100g enthalten: kJ 272 kcal 65 E 2 KH 3 Fett 3 ZSA 4, 11, 11a, 11b, 11c, 11d, 17, 19	Hähnchenkeule in dunkler Sauce, dazu Kartoffelpüree und Kappesalat 100g enthalten: kJ 670 kcal 160 E 11 KH 3 Fett 12 ZSA 2, 11a	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Porreegemüse und Salzkartoffeln 100g enthalten: kJ 377 kcal 90 E 9 KH 3 Fett 5 ZSA 2, 9, 11a, 17, 20, 22	Vollkorn-Reispfanne mit Erbsen, Möhren und Ei, dazu milde Currysauce 100g enthalten: kJ 371 kcal 89 E 3 KH 14 Fett 2 ZSA 2, 11a, 13, 17, 20	Hähnchengockelchen mit Kroketten und Erbsengemüse, dazu Ketchup 100g enthalten: kJ 569 kcal 136 E 5 KH 16 Fett 5 ZSA 6, 11, 11a, 11b, 11c, 11d, 17	Feine Kartoffelcremesuppe mit Geflügelklößchen, dazu Brötchen 100g enthalten: kJ 346 kcal 83 E 3 KH 8 Fett 4 ZSA 2, 5, 9, 11a, 11b, 13, 17, 22	Milchreis mit Früchten dazu Apfelkompott 100g enthalten: kJ 404 kcal 97 E 2 KH 19 Fett 1 ZSA 1, 2, 5, 17	Rostbratwurst vom Schwein in dunkler Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 100g enthalten: kJ 350 kcal 83 E 3 KH 9 Fett 4 ZSA 2, 5, 10, 11a, 17, 20, 22
MI 18.04.	Bio Brokkoli-Blumenkohlaufwurf 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	Schweineschnitzel auf Erbsengemüse, dazu dunkle Sauce und Salzkartoffel 100g enthalten: kJ 568 kcal 136 E 8 KH 10 Fett 7 ZSA 2, 11a, 17, 20, 22	Backfisch (Seelachsfilet) mit Blattspinat und Kartoffelpüree 100g enthalten: kJ 744 kcal 178 E 11 KH 14 Fett 8 ZSA 10, 11a, 14, 16, 20	Brokkoli-Nuss-Ecke mit fruchtiger Tomatensauce und Korkenziehernudeln 100g enthalten: kJ 328 kcal 78 E 3 KH 13 Fett 1 ZSA 2, 11a, 11c, 18a, 18b, 19	Rinderfrikadelle mit mediterraner Tomatensauce und Wedges, dazu Gurkensalat in Rahm 100g enthalten: kJ 597 kcal 143 E 4 KH 11 Fett 9 ZSA 2, 3, 10, 11a, 13, 17, 19, 20	Hähnchengulasch "Gyros Art" mit Paprika, dazu Reis und Tzatziki 100g enthalten: kJ 269 kcal 64 E 6 KH 6 Fett 2 ZSA 2, 4, 11a, 13, 17, 20	Hähnchennuggets dazu Reissalat mit Curry, Früchten und Ananasgarnitur 100g enthalten: kJ 596 kcal 142 E 2 KH 17 Fett 7 ZSA 2, 4, 6, 10, 11a, 13, 20	Schweinerippchen vom Schwein mit weißen Bohnen, dazu Kartoffelpüree 100g enthalten: kJ 498 kcal 119 E 6 KH 8 Fett 6 ZSA 3, 5, 7, 17, 22
DO 19.04.	Bio Penne mit fruchtiger Tomatensauce 100g enthalten: kJ 208 kcal 50 E 1 KH 6 Fett 2 ZSA 11, 11a, 11b, 11c, 11d, 19	Eieromelette mit Kräutersauce und Salzkartoffeln, dazu Blattsalat mit Joghurt dressing 100g enthalten: kJ 326 kcal 78 E 4 KH 3 Fett 5 ZSA 1, 2, 4, 10, 11a, 13, 17, 19	Hähnchenbrustfilet in dunkler Sauce, dazu Brokkoli-Blumenkohlgemüse und Spirelli 100g enthalten: kJ 268 kcal 64 E 11 KH 2 Fett 1 ZSA 2, 11a	Putensteak auf Paprika-Joghurtsauce, dazu Salzkartoffeln und Blattsalat mit Joghurt dressing 100g enthalten: kJ 319 kcal 76 E 4 KH 8 Fett 3 ZSA 2, 5, 11a, 17, 22	Fischstäbchen (Seelachsfilet) mit Remouladensauce, dazu Röstitaler und Karotten 100g enthalten: kJ 585 kcal 140 E 2 KH 13 Fett 9 ZSA 4, 9, 10, 11, 11a, 13, 14, 17, 20	Chili con Carne mit Rinderhackfleisch, Paprika, Tomaten und Kidneybohnen, dazu ein Brötchen 100g enthalten: kJ 369 kcal 88 E 5 KH 12 Fett 2 ZSA 2, 11a, 11b	Rindercevapcici auf pikantem Nudelsalat mit Kidneybohnen, Mais und Erbsen, dazu Kräuterquark 100g enthalten: kJ 510 kcal 122 E 6 KH 10 Fett 6 ZSA 2, 4, 11a, 13, 17, 20	Weißwurst vom Schwein auf pikantem Nudelsalat mit Kidneybohnen, Mais und Erbsen, dazu Kräuterquark 100g enthalten: kJ 267 kcal 64 E 2 KH 8 Fett 2 ZSA 5, 11a, 17, 19, 20, 22
FR 20.04.	Bio Omelette dazu Rahmspinat und Kartoffelpüree 100g enthalten: kJ 401 kcal 96 E 4 KH 7 Fett 5 ZSA 4, 11, 11a, 11b, 11c, 11d, 13, 17	Schweinefrikadelle auf Lauch-Rahngemüse, dazu Kartoffelpüree 100g enthalten: kJ 818 kcal 195 E 17 KH 4 Fett 12 ZSA 2, 11a, 13	Putenbraten in Bratensauce, dazu Pariser Karotten und Reis 100g enthalten: kJ 259 kcal 62 E 6 KH 3 Fett 3 ZSA 2, 11a	Thunfisch-Tomatensauce dazu Spirelli und Blattsalat mit Joghurt dressing 100g enthalten: kJ 237 kcal 57 E 3 KH 8 Fett 1 ZSA 2, 11a, 14, 16, 17, 19	Chickenburger mit Kartoffelwedges und Ketchup, dazu Blattsalat mit Joghurt dressing 100g enthalten: kJ 741 kcal 177 E 7 KH 19 Fett 8 ZSA 3, 10, 11a, 13, 17, 21	Fruchtige Tomatensuppe mit Langkornreis und Geflügelrikadelle 100g enthalten: kJ 634 kcal 151 E 8 KH 6 Fett 10 ZSA 2, 11a, 13, 17	Salatplatte "Niçoise" Salate der Saison mit Thunfisch, Ei, Oliven, Tomaten und Cocktaildressing 100g enthalten: kJ 536 kcal 128 E 5 KH 3 Fett 11 ZSA 2, 4, 5, 13, 14, 16, 20	Gutbürgerlicher Sauerkrauteintopf mit Geflügelbratwurst 100g enthalten: kJ 243 kcal 58 E 2 KH 6 Fett 2 ZSA 3, 5, 7, 17, 22
SA 21.04.	Bio Kartoffel-Gemüseaufwurf mit Erbsen und Möhren, überbacken mit jungem Gouda 100g enthalten: kJ 264 kcal 63 E 4 KH 6 Fett 2 ZSA 4, 11, 11a, 11b, 11c, 11d, 17	Rindercevapcici in dunkler Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 100g enthalten: kJ 304 kcal 73 E 5 KH 4 Fett 4 ZSA 2, 11a, 13, 20	<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>		Schnittbohneintopf "Hausfrauen Art" mit geräucherter Mettwurst vom Schwein 100g enthalten: kJ 147 kcal 35 E 2 KH 4 Fett 1 ZSA 3, 5, 10, 19, 22
SO 22.04.	Bio Kartoffel-Möhreneintopf mit Kartoffel- und Möhrenwürfeln 100g enthalten: kJ 148 kcal 35 E 1 KH 6 Fett 0 ZSA 11, 11a, 11b, 11c, 11d	Rinderbraten in Bratensauce, dazu Rotkohl und Mini-Kartoffelknödel 100g enthalten: kJ 173 kcal 41 E 4 KH 4 Fett 1 ZSA 2, 11a, 22						Schweinebraten "Prager Art" in Bratensauce, dazu Sauerkraut und Kartoffel-Erbsen-Püree 100g enthalten: kJ 293 kcal 70 E 4 KH 7 Fett 2 ZSA 2, 3, 5, 7, 11a, 17, 20, 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	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	11b = Gerste	11c = Hafer	11d = Dinkel	12=Krebstiere	13= Ei	14=Fisch	15=Erdnüsse	16=Soja	17=Milch
Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.	18a = Mandeln	18b = Haselnüsse	19=Sellerie	20=Senf	21=Sesamsamen	22=Schwefel	23=Lupinen	24=Weichtiere		