

Dessert auf Bestellung

	Menü A - Silber Klassiker	Menü B - blau Vegetarisch	Menü C - kalt Kalte Platte auch als Abendessen	Menü D - grün Schweinefleischfrei	Menü F Salatplatten	Menü G - Schwarz Kleiner Genuss	Menü H - Gold Gourmet	Menü I - Rot Leichte Küche	
MO 04.12.	Rosenkohleintopf mit Kartoffeleinlage und einer geräucherten Mettwurst vom Schwein *	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Pflaumenkompott	Rindercevapcici auf Bulgursalat mit Tomaten, Gurken, Frühlingszwiebeln, dazu Tzaziki	Hähnchenschnitzel auf Reis, dazu Geflügelsauce und Rahmgurkensalat	"Prinzess" Salate der Saison, Hähnchenbruststreifen, Spargel, Mandarinen und Gurken, dazu Hausdressing	Rostbratwürstchen vom Schwein auf Rotkohl mit hausgemachtem Kartoffelpüree *	Gefüllte Hähnchenbrustroulade mit Sauce à la Hollandaise, dazu Kaisergemüse und Reis	Putensteak mit Geflügelsauce, dazu Rotkohl und hausgemachtes Kartoffelpüree	
	100g enthalten: kJ 193 kcal 46 E 3 KH 3 Fett 2 ZSA 10, 19, 22, 3, 5	100g enthalten: kJ 398 kcal 95 E 1 KH 19 Fett 1 ZSA 1, 17, 2	100g enthalten: kJ 586 kcal 140 E 7 KH 12 Fett 7 ZSA 1, 11a, 13, 17, 2, 20, 4, 9	100g enthalten: kJ 484 kcal 116 E 5 KH 10 Fett 6 ZSA 11a, 13, 17, 2, 20, 3	100g enthalten: kJ 454 kcal 108 E 5 KH 4 Fett 8 ZSA 13, 2, 20, 4	100g enthalten: kJ 414 kcal 99 E 2 KH 9 Fett 5 ZSA 10, 17, 2, 22, 5	100g enthalten: kJ 565 kcal 135 E 5 KH 7 Fett 10 ZSA 1, 13, 17, 2, 4, 8	100g enthalten: kJ 330 kcal 79 E 4 KH 8 Fett 3 ZSA 11a, 17, 2, 22, 5	
DI 05.12.	Geflügelbratwürstchen in Paprika - Tomatensauce mit Reis und Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing	Feines Pilzragout "Förster Art" mit Kartoffelknödeln und Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing	Heringsfilet "Matjes Art" in pikanter Mayonnaise mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken an Speckkartoffelsalat *	Gekochtes Rindfleisch mit Rote-Beete-Sauce und Kartoffel-Sellerie-Püree	"Art des Hauses" Blattsalat, Kochschinkenstreifen, Ei, Karotten, Rettich, dazu Honig-Senf-Dressing *	2 Rindercevapcici auf Reis, dazu Paprika - Tomatensauce	Kalbsbraten in brauner Sauce, dazu Fingermöhren und Kartoffel-Bärlauch-Püree	Eine Frikadelle vom Schwein mit Zwiebelsauce, dazu Kohlrabi und Salzkartoffeln *	
	100g enthalten: kJ 544 kcal 130 E 3 KH 10 Fett 9 ZSA 11a, 13, 17, 20, 4	100g enthalten: kJ 406 kcal 97 E 2 KH 10 Fett 5 ZSA 1, 10, 11a, 13, 17, 20, 4	100g enthalten: kJ 608 kcal 145 E 5 KH 10 Fett 9 ZSA 13, 14, 17, 2, 20, 22, 3, 4, 5, 7, 9	100g enthalten: kJ 233 kcal 56 E 4 KH 7 Fett 1 ZSA 11a, 17, 19, 22, 5, 9	100g enthalten: kJ 355 kcal 85 E 7 KH 3 Fett 5 ZSA 10, 13, 2, 20, 3, 4, 5	100g enthalten: kJ 397 kcal 95 E 4 KH 11 Fett 4 ZSA 11a, 13, 17, 2, 20	100g enthalten: kJ 269 kcal 64 E 4 KH 8 Fett 1 ZSA 11a, 17, 22, 5	100g enthalten: kJ 344 kcal 82 E 5 KH 9 Fett 3 ZSA 11a, 13, 17, 2, 22, 5	
MI 06.12.	Kasseler Lummerbraten in Paprika - Tomatensauce, dazu Schwarzwurzeln und Kartoffeln *	Vegetarische Kohlroulade (mit Sojafüllung), dazu fruchtige Tomatensauce und Salzkartoffeln	Vanillepudding mit Kirschsauce	Rinderfrikadelle auf Erbsen-Möhrengemüse in Rahm, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree	"Alfredo" Salate der Saison, grüne Nudeln, Thunfisch, Oliven, Tomaten, dazu unser Hausdressing	Kleines Hähnchenschnitzel auf Gemüseris, dazu Erbsen-Möhrengemüse in Rahm	Wildlachsfilet in feiner Zitronensauce, dazu Salzkartoffeln und Blattsalat mit Joghurdressing	Schnittbohneintopf "Hausfrauen Art" mit Wurzelgemüse und Mettwurst *	
	100g enthalten: kJ 335 kcal 80 E 4 KH 9 Fett 2 ZSA 10, 11a, 17, 20, 22, 3, 5	100g enthalten: kJ 314 kcal 75 E 4 KH 11 Fett 1 ZSA 11a, 11d, 13, 16, 19, 22, 5	100g enthalten: kJ 363 kcal 87 E 1 KH 16 Fett 1 ZSA 1, 17, 2	100g enthalten: kJ 435 kcal 104 E 5 KH 9 Fett 5 ZSA 11a, 13, 17, 2, 22, 5	100g enthalten: kJ 559 kcal 133 E 5 KH 7 Fett 10 ZSA 11a, 13, 14, 16, 20, 4, 5	100g enthalten: kJ 760 kcal 182 E 11 KH 12 Fett 10 ZSA 11a, 17, 19	100g enthalten: kJ 669 kcal 160 E 7 KH 7 Fett 12 ZSA 1, 13, 14, 17, 2, 20, 22, 4, 5, 8	100g enthalten: kJ 275 kcal 66 E 3 KH 4 Fett 4 ZSA 10, 17, 19, 22, 3, 5	
DO 07.12.	Hähnchengulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Gemüseschnitzel auf Reis, dazu Schnittlauchsauce und Gurkensalat natur	Sechs Hähnchennuggets dazu Reissalat mit Curry, Früchten und Ananaspaprikur	Deftiger Linseneintopf mit Kartoffeleinlage, Wurzelgemüse und Geflügelbockwurst	"Texas" Salate der Saison, Frikadelle vom Schwein, Radieschen Stifte, Peperoni und Maiskölbchen, dazu Cocktaildressing *	Eieromelett auf Fingermöhren, dazu Kartoffelpüree	Schweinemedaillons in Sauce à la Hollandaise mit Fingermöhren und grünen Nudeln *	Schweinerippchen auf Sauerkraut mit weißen Bohnen, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree *	
	100g enthalten: kJ 288 kcal 69 E 5 KH 9 Fett 1 ZSA 11a, 2, 22, 5	100g enthalten: kJ 391 kcal 93 E 2 KH 10 Fett 5 ZSA 1, 10, 11a, 11d, 17, 19, 20, 4	100g enthalten: kJ 691 kcal 165 E 5 KH 17 Fett 8 ZSA 10, 11a, 13, 2, 20, 4, 6	100g enthalten: kJ 311 kcal 74 E 5 KH 7 Fett 2 ZSA 17, 19, 2, 22, 3, 5, 7	100g enthalten: kJ 573 kcal 137 E 6 KH 4 Fett 10 ZSA 11a, 13, 2, 20, 4	100g enthalten: kJ 314 kcal 75 E 3 KH 9 Fett 3 ZSA 11a, 13, 17, 2, 22, 4, 5	100g enthalten: kJ 613 kcal 146 E 6 KH 12 Fett 8 ZSA 1, 11a, 13, 17, 2, 4, 8	100g enthalten: kJ 507 kcal 121 E 6 KH 8 Fett 7 ZSA 17, 22, 3, 5, 7	
FR 08.12.	Gutbürgerlicher Grünkohleintopf mit Kartoffeleinlage, Speck und einer geräucherten Mettwurst vom Schwein *	Käsetortellini mit Rahmspinat, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Apfelstrudelschnitten mit feiner Vanillesauce	Fischfrikadelle mit feiner Senfsauce und Reis, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	"Bombay" Salate der Saison, Filetscheiben vom Schwein, geröstete Mandeln, Farmermix und Honig-Senf-Dressing *	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Kalbsbraten im eigenen Saft, dazu Spargelgemüse und Salzkartoffeln	Gegrillte Hähnchenkeule im eigenen Saft, dazu Broccoli und Eierspätzle	
	100g enthalten: kJ 389 kcal 93 E 4 KH 7 Fett 5 ZSA 10, 22, 3, 5, 7	100g enthalten: kJ 360 kcal 86 E 3 KH 11 Fett 3 ZSA 11a, 13, 17, 20, 22, 4, 5	100g enthalten: kJ 615 kcal 147 E 3 KH 22 Fett 5 ZSA 1, 11a, 17, 2, 4	100g enthalten: kJ 518 kcal 124 E 6 KH 10 Fett 7 ZSA 11a, 13, 14, 17, 19, 20, 4	100g enthalten: kJ 480 kcal 115 E 8 KH 6 Fett 7 ZSA 13, 18a, 2, 20, 4	100g enthalten: kJ 439 kcal 105 E 5 KH 13 Fett 3 ZSA 11, 11a, 14, 17, 22, 5	100g enthalten: kJ 269 kcal 64 E 4 KH 8 Fett 2 ZSA 11a, 17, 22, 5	100g enthalten: kJ 450 kcal 107 E 6 KH 7 Fett 6 ZSA 11a, 13, 17	
SA 09.12.	Gyrossuppe mit Hähnchenbruststreifen, Champignons, Tomaten und Paprika	Broccoli- Nuss- Ecke mit fruchtiger Tomatensauce und Korkenziehernudeln	Bestellungen; Telefon 02845-800-500 Telefax 02845-800-555 Möglichst Wochenbestellungen bis Freitag der Vorwoche Nach- und Abbestellungen: am Vortag bis 14:00 Uhr - Freitag bis 12:30 Uhr Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gern E-Mail: kundenservice@deli-carte.de www.deli-carte.de						"Königsberger Kloppe" in Kapernsauce, dazu Rote Beete Gemüse und Kartoffelpüree *
	100g enthalten: kJ 339 kcal 81 E 7 KH 5 Fett 3 ZSA 1, 10, 11a, 16, 17, 2	100g enthalten: kJ 487 kcal 116 E 4 KH 20 Fett 2 ZSA 11a, 11c, 18a, 18b, 19							100g enthalten: kJ 294 kcal 70 E 4 KH 8 Fett 2 ZSA 11a, 13, 17, 19, 2, 22, 5, 9
SO 10.12.	Herzhafter Rinderbraten in brauner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Blumenkohl mit Sauce à la Hollandaise und hausgemachtem Kartoffelpüree							Feines Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel, Möhrengemüse und Reis
	100g enthalten: kJ 254 kcal 61 E 4 KH 8 Fett 1 ZSA 11a, 17, 22, 5	100g enthalten: kJ 518 kcal 124 E 2 KH 7 Fett 9 ZSA 1, 13, 17, 2, 22, 4, 5, 8							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. Mit folg. zugelassenen Zusatzstoffen, Informationen und Allergenen: 1=Farbstoff 2=Säuerungsmittel 3=Konservierungsmittel 4=Verdickungsmittel 5=Antioxidationsmittel 6=aus Fleischteilen zusammengesetzt 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 18a= Mandeln 18b= Haselnüsse 19= Sellerie 20= Senf 21= Sesamsamen 22= Schwefel 23= Lupinen 24= Weichtiere

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