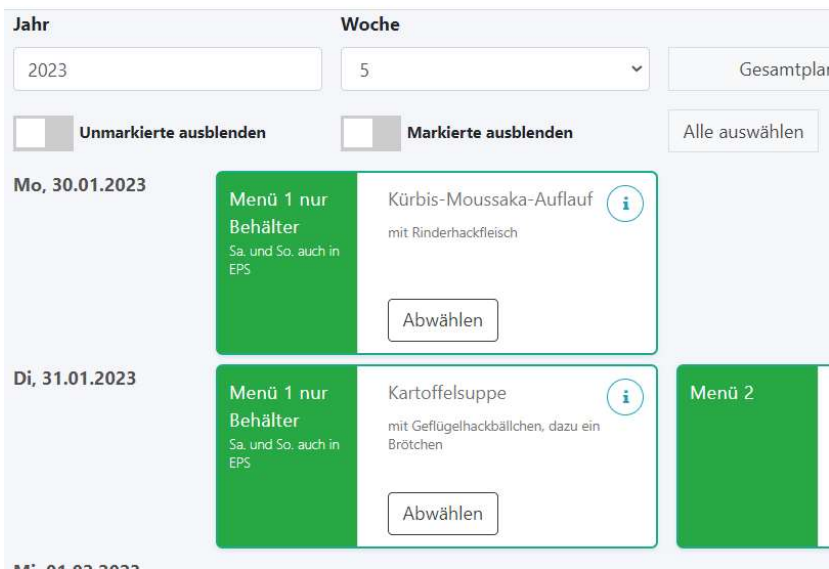
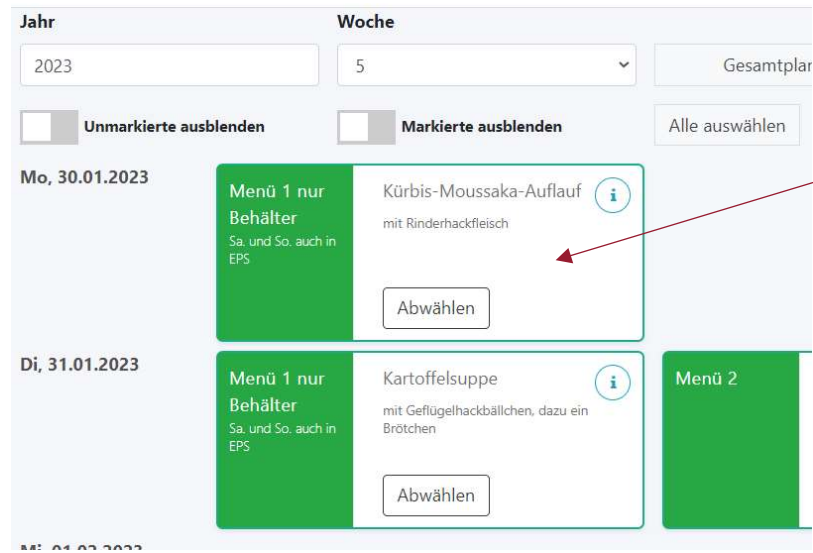


- Klicken Sie in der Webshop Navigation links auf „Service“, darunter auf „Druckservice“
- Hier haben Sie die Möglichkeit Ihren individuellen Speiseplan oder den Gesamtplan aller angebotenen Menüs zu drucken



- Um einen individuellen Speiseplan oder einen Gesamtplan zu drucken Wählen Sie hier die anzuzeigende Kalenderwoche aus



Jahr 2023 **Woche** 5 Gesamtplan

Unmarkierte ausblenden Markierte ausblenden Alle auswählen

Mo, 30.01.2023

Menü 1 nur Behälter
Sa. und So. auch in EPS

Kürbis-Moussaka-Auflauf mit Rinderhackfleisch i

Abwählen

Di, 31.01.2023

Menü 1 nur Behälter
Sa. und So. auch in EPS

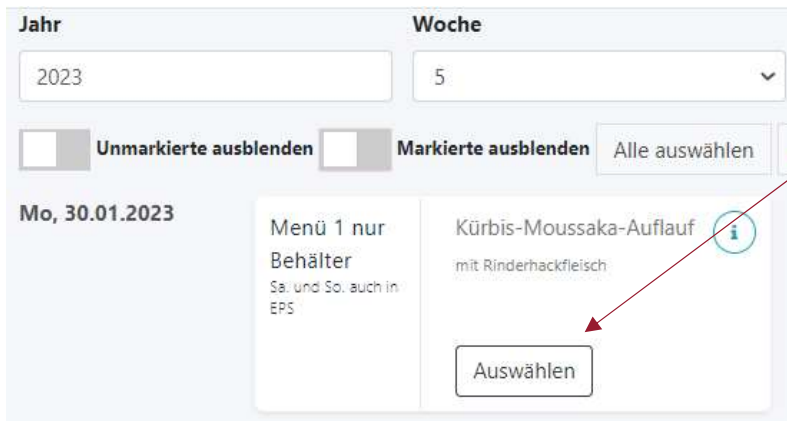
Kartoffelsuppe mit Geflügelhackbällchen, dazu ein Brötchen i

Abwählen

Menü 2

Alle Menüs, die Sie bestellt haben, sind automatisch als Voreinstellung zum Druck hinterlegt (grün markiert)

Sollten Sie ein Menü **nicht** auf dem individuellen Speiseplan drucken wollen, so klicken Sie auf „Abwählen“



Jahr 2023 **Woche** 5 Gesamtplan

Unmarkierte ausblenden Markierte ausblenden Alle auswählen

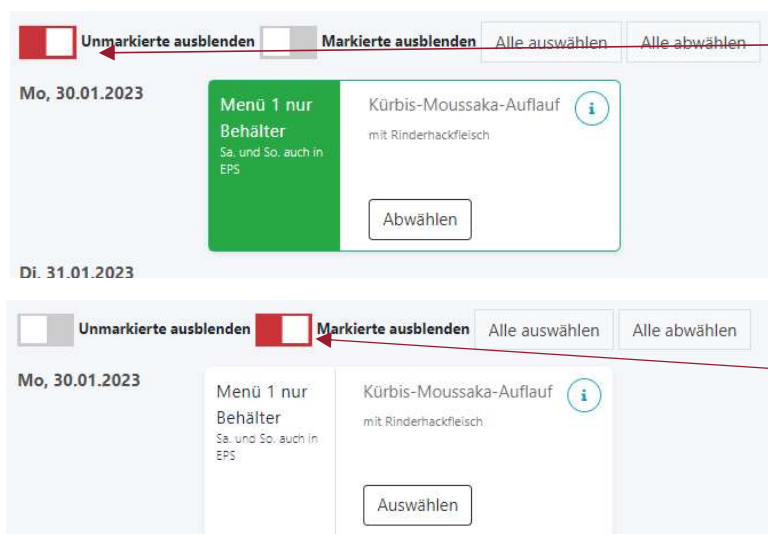
Mo, 30.01.2023

Menü 1 nur Behälter
Sa. und So. auch in EPS

Kürbis-Moussaka-Auflauf mit Rinderhackfleisch i

Auswählen

Sie haben jederzeit die Möglichkeit das abgewählte Menü wieder auszuwählen. Hierbei klicken Sie nur auf „Auswählen“



Unmarkierte ausblenden Markierte ausblenden Alle auswählen Alle abwählen

Mo, 30.01.2023

Menü 1 nur Behälter
Sa. und So. auch in EPS

Kürbis-Moussaka-Auflauf mit Rinderhackfleisch i

Abwählen

Di, 31.01.2023

Unmarkierte ausblenden Markierte ausblenden Alle auswählen Alle abwählen

Mo, 30.01.2023

Menü 1 nur Behälter
Sa. und So. auch in EPS

Kürbis-Moussaka-Auflauf mit Rinderhackfleisch i

Auswählen

Für eine bessere Übersicht können Sie die **gewählten** Menüs einblenden lassen, indem Sie den Regler verschieben. Sobald dieser rot ist, ist die Ansicht aktiviert

Im Umkehrschluss können Sie hier mit dem aktivierten Regler, die **nicht gewählten** Menüs einblenden lassen

Jahr 2023 **Woche** 5

Unmarkierte ausblenden Markierte ausblenden

Mo, 30.01.2023

Menü 1 nur Behälter Sa. und So. auch in EPS	Kürbis-Moussaka-Auflauf mit Rinderhackfleisch <input type="button" value="Abwählen"/>
---	---

- Sie haben in diesem Fenster die Möglichkeit den Gesamtplan aller Menüs, die im Angebot sind zu drucken, indem Sie auf „Gesamtplan drucken“ klicken

Schriftgröße 10

- Um Ihre Menüauswahl zu drucken klicken Sie auf „Auswahl drucken“. Zudem haben Sie die Möglichkeit die Schriftgröße des Planes einzustellen.

Sa, 07.05.2022

Menü 2 vegetarisch	gefüllte Paprikaschote (vegetarisch) mit Bio-Tomatensauce und Vollkornreis <input type="button" value="Abwählen"/>
---------------------------	--

So, 08.05.2022

PDF Menuplan_202218....pdf

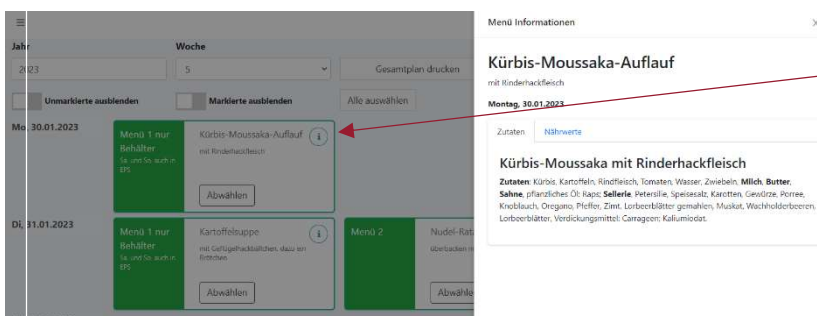
- In Ihrem Internetbrowser wird Ihnen unten die heruntergeladene PDF-Datei angezeigt

Woche 5.KW 2023 (5)		MENÜPLAN		deli carte	
C&C Mini Vital		C&C Mini Vital		C&C Mini Vital	
Menü	Zutaten	Menü	Zutaten	Menü	Zutaten
MO 30.01.	Kürbis-Moussaka-Auflauf mit Rinderhackfleisch	Kürbis-Moussaka mit Rinderhackfleisch	17 19 4		
DI 31.01.	Kartoffelsuppe mit Geflügelhackbällchen, dazu ein Brötchen	Vegetarischer Kartoffeleintopf, 10 22 5 Brötchen ^C : 11a Geflügelbällchen ^C : 13 11a 2 2			
MI 01.02.	Keine Menüauswahl				
DO 02.02.	Keine Menüauswahl				
FR 03.02.	Keine Menüauswahl				

Vegetarisch

Die Angaben über Kalorien und Durchschnittswerte, die sich auf 100 g des Menüs beziehen. Alle Menüs sind mit weiteren Informationen (z.B. Allergenen) versehen. Alle Menüs sind mit weiteren Informationen (z.B. Allergenen) versehen. Alle Menüs sind mit weiteren Informationen (z.B. Allergenen) versehen.

- Wenn Sie die Datei öffnen, sehen Sie Ihre bestellten Menüs für die ausgewählte Woche



- Mit einem Klick auf das Infozeichen öffnen sich rechts die beiden Reiter mit den Zutaten und Nährwerten des Gerichtes

Nährwerte drucken

X

Nährwerte drucken

Positionen

Auswahl ▼

Menüs/Seite

2 ▼

Drucken

- ☐ Klicken Sie auf „Nährwerte drucken“
- ☐ Es öffnet sich das Fenster, indem Sie die gewünschte Anzahl der Menüs pro Seite, die abgedruckt werden sollen, auswählen können

<p style="text-align: center;">Kürbis-Moussaka-Auflauf mit Rinderhackfleisch 30.01.2023</p> <p>Kürbis-Moussaka mit Rinderhackfleisch</p> <p>Zutaten: Kürbis, Kartoffeln, Rinderfleisch, Tomaten, Wasser, Zwiebeln, Milch, Butter, Sahne, pflanzliches Öl, Raps, Sellerie, Petersilie, Speisesalz, Karotten, Gewürze, Fenchel, Knoblauch, Oregano, Pfeffer, Zimt, Lorbeerblätter gemahlen, Muskat, Wachholderbeeren, Lorbeerblätter, Verdickungsmittel: Carrageen, Kaliumodat.</p> <p style="text-align: right;">pro 100g</p> <p>Brennwert 516 kJ / 123 kcal</p> <p>Fett 7,9 g</p> <p>- davon gesättigt 2,7 g</p> <p>Kohlenhydrate 7,4 g</p> <p>- davon Zucker 3,4 g</p> <p>Eiweiß 5,3 g</p> <p>Salz 0,71 g</p>	<p style="text-align: center;">Kartoffelsuppe mit Geflügelhackbällchen, dazu ein Brötchen 31.01.2023</p> <p>Vegetarischer Kartoffeleintopf</p> <p>Zutaten: Wasser, Kartoffeln, Sellerie, Karotten, Porree, Zwiebeln, Blumenkohl, Speisesalz, Petersilie, Pfeffer, Muskat, Liebstöckel, Wachholderbeeren, Lorbeerblätter, Kaliumodat.</p> <p style="text-align: right;">pro 100g</p> <p>Brennwert 150 kJ / 36 kcal</p> <p>Fett 0,2 g</p> <p>- davon gesättigt 0,0 g</p> <p>Kohlenhydrate 6,8 g</p> <p>- davon Zucker 1,4 g</p> <p>Eiweiß 1,1 g</p> <p>Salz 0,58 g</p> <p>Brötchen*</p> <p>Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Weizenmaltz, Hefe, Speisesalz, Weizenkleber, inaktivierte Hefe.</p> <p style="text-align: right;">pro 100g</p> <p>Brennwert 1.074 kJ / 257 kcal</p> <p>Fett 0,7 g</p> <p>- davon gesättigt 0,5 g</p> <p>Kohlenhydrate 52,0 g</p> <p>- davon Zucker 0,5 g</p> <p>Eiweiß 8,6 g</p> <p>Salz 1,20 g</p> <p>Geflügelbällchen</p> <p>Zutaten: Geflügelfleisch (Pute, Huhn), Zwiebeln, Ei, Wasser, Weizenmehl, pflanzliche Öle: Raps, Sonnenblumen; Speisesalz, Pfeffer, Hefe, Säuerungsmittel: Citronensäure, Kaliumodat.</p> <p style="text-align: right;">pro 100g</p> <p>Brennwert 654 kJ / 156 kcal</p> <p>Fett 6,4 g</p> <p>- davon gesättigt 0,5 g</p> <p>Kohlenhydrate 6,0 g</p> <p>- davon Zucker 0,8 g</p> <p>Eiweiß 14,1 g</p> <p>Salz 1,58 g</p>
--	---

*Das Rezept über 100g ist Durchschnittswert, der sich auf 100 g des Menüs bezieht. Alle Menüs sind für pflanzliche Speisesalz hergestellt. Alle Komponenten der WPC-Lieferanten sind Zutaten mit WPC-Status gemäß W3-Güterverordnung gemäß Untere Tabelle werden mit Fleischmehl und Kartoffelmehl zubereitet. Aus Gründen der Produkttransparenz werden unsere Kartoffelmehlsorten von Hersteller mit Schwefel vorbehandelt. Nebenwirkungen über unsere Produkte können bei ungünstiger Verträglichkeit auftreten. Zusätzliche Informationen sind in den Beilagen der Fleischwarenverordnung und den entsprechenden Lebensmittelverordnungen zu finden. *Zusätzliche Informationen sind in den Beilagen der Fleischwarenverordnung und den entsprechenden Lebensmittelverordnungen zu finden. *Zusätzliche Informationen sind in den Beilagen der Fleischwarenverordnung und den entsprechenden Lebensmittelverordnungen zu finden. *Zusätzliche Informationen sind in den Beilagen der Fleischwarenverordnung und den entsprechenden Lebensmittelverordnungen zu finden. *Zusätzliche Informationen sind in den Beilagen der Fleischwarenverordnung und den entsprechenden Lebensmittelverordnungen zu finden.

- ☐ Mit dem Klick auf „Drucken“ öffnet sich erneut ein PDF-Dokument, welches wie links im Bild aussieht. Der Druck sieht durch die vorherige Auswahl von zwei Menüs pro Seite wie im Beispiel aus. Die Zutaten und Nährwerte von zwei Menüs werden auf eine Seite gedruckt