

## C&C

	Menü 1 deli-carte nur EPS	Menü 2 auch als Mini	Menü 3	Menü 4 deli-carte nur EPS	Kaltmenü	Menü 6 auch als Mini	Dessert
<b>MO</b> 07.07.	<b>Schweinerückensteak</b> in Zwiebelsauce, dazu Mischgemüse (Erbsen, Mais, Karotte) und Salzkartoffeln 	<b>Kartoffel-Zucchini-Möhrenpuffer</b> mit Brechbohnen natur, dazu Kräuter-Quark-Dip 	<b>Geflügelrikadelle</b> auf Pariser Karotten, dazu Kartoffelpüree	<b>Geflügelbolognese</b> mit Makkaroni	<b>Kaltmenü: Grießpudding</b> mit Erdbeer-Rhabarber-Sauce 	<b>Fruchtiges Hähnchencurry</b> mit Ananas & Pfirsichstücken, verfeinert mit Sahne, dazu Reis	<b>Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark</b> -
	100g enthalten: 308 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 335 kJ, 80 kcal, ZIA: 13, 17	100g enthalten: 356 kJ, 85 kcal, ZIA: 13, 11a, 17	100g enthalten: 464 kJ, 110 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 347 kJ, 83 kcal, ZIA: 1, 17, 11a, 2	100g enthalten: 427 kJ, 102 kcal, ZIA: 17, 2, 20, 11a	100g enthalten: 402 kJ, 96 kcal, ZIA: 17, 2
<b>DI</b> 08.07.	<b>Kasselerbraten</b> auf Ananaskraut, dazu Kartoffelpüree 	<b>Reisbratling</b> auf Erbsen-Tomaten-Bulgur, dazu Gurkensalat natur 	<b>Bunte-"Singapur"-Pasta</b> mit Hühnerfleisch, Porree, Mais & Paprikastreifen, verfeinert mit Kokosnussmilch und Zitronengras	<b>Penne Bolognese</b> Penne-Nudeln mit Rinderhackfleischsauce	<b>Kaltmenü: Geflügelrikadelle</b> auf westfälischem Kartoffelsalat mit Salatmayonnaise	<b>"Königsberger Klopse"</b> (vom Schwein) in Kapern-Rahm-Sauce, dazu Kartoffelpüree und Rote-Bete-Gemüse 	<b>Dessert: Milchreis</b> -
	100g enthalten: 326 kJ, 78 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 2	100g enthalten: 565 kJ, 135 kcal, ZIA: 11, 17, 11c, 11a, 20	100g enthalten: 450 kJ, 107 kcal, ZIA: 13, 16, 20, 11a	100g enthalten: 567 kJ, 135 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 504 kJ, 120 kcal, ZIA: 13, 11a, 4, 17, 19, 20, 9	100g enthalten: 448 kJ, 107 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 9, 19	100g enthalten: 453 kJ, 108 kcal, ZIA: 17
<b>MI</b> 09.07.	<b>Schweinebraten</b> in Bratensauce mit Erbsen und Kartoffeln 	<b>Kartoffelauflauf</b> mit Rahmsauce, überbacken mit jungem Gouda, dazu Tomatensalat natur 	<b>Fischstäbchen (paniert)</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	<b>Hähnchenbrust</b> in feiner Sauce, mit Erbsen und Kartoffelpüree	<b>Kaltmenü: Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert)</b> mit fruchtigem Reissalat mit Curry 	<b>Pilz-Lauch-Ragout</b> mit Mini-Kartoffelknödeln 	<b>Dessert: Schokopudding</b> -
	100g enthalten: 337 kJ, 80 kcal, ZIA: 17, 11a, 20	100g enthalten: 414 kJ, 99 kcal, ZIA: 1, 17, 10	100g enthalten: 420 kJ, 100 kcal, ZIA: 14, 11, 4, 17	100g enthalten: 329 kJ, 78 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 855 kJ, 204 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 13, 2, 20	100g enthalten: 264 kJ, 63 kcal, ZIA: 1, 17, 10, 11a, 4	100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17
<b>DO</b> 10.07.	<b>Nürnberger Bratwürste</b> auf Kartoffel- Gemüsepüree 	<b>Eieromelette</b> mit Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree 	<b>Vegetarisches Schnitzel</b> auf Kartoffel-Gratin, dazu Gurkensalat in Rahm 	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Champignonsauce, dazu Erbsen & Reis	<b>Kaltmenü: Paniertes Schweineschnitzel</b> auf Nudelsalat mit Essig und Öl 	<b>Rindergulasch "Ungarische Art"</b> mit Salzkartoffeln	<b>Hausgemachtes Dessert: Erdbeeryoghurt</b> -
	100g enthalten: 636 kJ, 152 kcal, ZIA: 17, 19, 2	100g enthalten: 335 kJ, 80 kcal, ZIA: 4, 13, 17, 2	100g enthalten: 631 kJ, 150 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 13, 17, 2, 20, 1, 10	100g enthalten: 325 kJ, 77 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 658 kJ, 157 kcal, ZIA: 2, 9, 11a	100g enthalten: 302 kJ, 72 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 381 kJ, 91 kcal, ZIA: 17, 2
<b>FR</b> 11.07.	<b>Grillteller</b> (Rostbratwürstchen, Hähncheninonenfilet, Rindercevapcici), Paprikagemüse und Speckkartoffeln 	<b>Tomatensuppe</b> mit Reiseinlage 	<b>Thunfisch-Nudelaufauf</b> mit jungem Gouda überbacken, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	<b>Fruchtiges Kokos-Curry</b> mit Garnelen und gelbem Reis	<b>Kaltmenü: Heringssalat "Rote Beete"</b> mit Kartoffelsalat mit Essig und Schnittlauch	<b>Gyrossuppe</b> mit Schweinegeschnetzeltem, Pilzen und Paprikastreifen 	<b>Dessert: Apfelmus</b> -
	100g enthalten: 437 kJ, 104 kcal, ZIA: 2, 3, 5, 7, 17, 11a, 13, 20	100g enthalten: 302 kJ, 72 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 424 kJ, 101 kcal, ZIA: 1, 14, 17, 19, 11a	100g enthalten: 442 kJ, 105 kcal, ZIA: 17, 2, 20, 11a	100g enthalten: 627 kJ, 149 kcal, ZIA: 20, 9, 4, 13, 14, 2	100g enthalten: 302 kJ, 72 kcal, ZIA: 1, 16, 17, 10, 11a	100g enthalten: 301 kJ, 72 kcal, ZIA: 5, 2
<b>SA</b> 12.07.	<b>Rindercevapcici</b> auf Paprikagemüse, dazu Kartoffelpüree	<b>Kartoffel-Spinat-Aufauf</b> überbacken mit jungem Gouda 	<b>Bestellungen:</b> Telefon 02845-800-500 Telefax 02845-800-555 Möglichst Wochenbestellungen bis Mittwoch der Vorwoche  <b>Nach- und Abbestellungen:</b> erfordern 3 Arbeitstage Vortlauf bis 14:00 Uhr Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gern E-Mail: kundenservice@deli-carte.de www.deli-carte.de	 gemeinsam genießen  deli carte GmbH & Co. KG delicarte_toenisberg 	<b>Möhreneintopf</b> mit Bratwurst (Schwein) 	<b>Dessert: Vanillepudding</b> -	
	100g enthalten: 455 kJ, 108 kcal, ZIA: 13, 20, 11a, 17	100g enthalten: 450 kJ, 107 kcal, ZIA: 1, 17, 19, 10, 11a			100g enthalten: 477 kJ, 114 kcal, ZIA: 10, 3, 5, 17, 7	100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17	
<b>SO</b> 13.07.	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Rotkohl und Kartoffelpüree	<b>Veg. Hackbällchen (auf Sojabasis)</b> auf Pilzrisotto verfeinert mit Gartenkräutern, dazu Brechbohnen gebunden 			<b>Hähnchenbrust in fruchtiger Sauce</b> Kokos-Curry-Sauce und gelbem Reis	<b>Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark</b> -	
	100g enthalten: 298 kJ, 71 kcal, ZIA: 11a, 5, 2, 17	100g enthalten: 309 kJ, 73 kcal, ZIA: 4, 16, 17, 19, 11a			100g enthalten: 468 kJ, 111 kcal, ZIA: 17, 2, 20, 11a	100g enthalten: 471 kJ, 112 kcal, ZIA: 17	

vegetarisch enthält Schweinefleisch laktosefrei Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird Bio

Die Angaben über kcal/kJ sind Durchschnittswerte, die sich auf 100 g des Menüs beziehen. Alle Menüs sind mit jodiertem Speisesalz hergestellt. Alle Komponenten der BIO-Linie werden aus Zutaten mit BIO-Qualität gemäß EG-Öko-Verordnung gekocht. Unsere Saucen werden mit Weizenmehl und Kartoffelstärke gebunden. Reklamationen über unsere Produkte können nur am Liefertag berücksichtigt werden. Zusätzlich behalten wir uns markt- und lieferbedingte Änderungen der Menüzusammensetzung vor. ZIA= Zusatzstoffe, Informationen und Allergene. Mit folg. zugelassenen Zusatzstoffen und Informationen: 1=Farbstoff; 2=Säuerungsmittel; 3=Konservierungsmittel; 4=Verdickungsmittel; 5=Antioxidationsmittel; 6=aus Fleischteilen zusammengefügt; 7=Nitritpökelsalz; 9=Süßungsmittel; 10= Phosphat ; Mit folg. Allergenen: 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=Sesam; 22=Schwefel; 23=Lupinen; 24=Weichtiere Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein. Fischprodukte können naturbedingt Gräten enthalten. Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie ausschließlich für Behälterkunden zertifiziert.