

C&C Arbeitsplatz

MO
28.04.

DI
29.04.

MI
30.04.

DO
01.05.
Tag der Arbeit

FR
02.05.

SA
03.05.

SO
04.05.

Menü 1 nur Behälter	Menü 2	Menü 3	Menü 4 Hits nur Behälter	Menü 5 Bio nur Behälter	Kaltmenü	Dessert	Menü 6
Grießbrei mit Erdbeer-Rhabarber-Sauce  <p>100g enthalten: 346 kJ, 82 kcal, ZIA: 1, 17, 11a, 2</p>	Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) auf Bulgur mit Erbsen, Karotten & Tomatenwürfeln, dazu Chinakohlsalat  <p>100g enthalten: 580 kJ, 138 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 19</p>	Hähnchenbruststreifen in mediterraner Tomatensauce, dazu Spirelli und Mais natur <p>100g enthalten: 473 kJ, 113 kcal, ZIA: 11a, 17, 19</p>	Rinderhackbällchen "Köttbular" Rinderhackbällchen in Preiselbeer-Rahm-Sauce, dazu Kroketten und Chinakohlsalat <p>100g enthalten: 610 kJ, 145 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 2</p>	Bio Nudelaufwurf mit Erbsen, überbacken mit jungem Gouda   <p>100g enthalten: 496 kJ, 118 kcal, ZIA: 17, 19, 11a</p>	Kaltmenü: Geflügelbockwurst auf westfälischem Kartoffelsalat mit Salatmayonnaise, dazu Senf <p>100g enthalten: 447 kJ, 106 kcal, ZIA: 3, 5, 2, 10, 7, 4, 13, 17, 19, 20, 9</p>	Dessert: Grießbrei mit Vanille  <p>100g enthalten: 413 kJ, 98 kcal, ZIA: 4, 17, 11a</p>	Schweinegulaschsuppe Schweinegulasch, Paprika & Kartoffelwürfeln  <p>100g enthalten: 200 kJ, 47 kcal, ZIA: 20, 11a</p>
Linseneintopf mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Lauch, dazu ein Brötchen  <p>100g enthalten: 340 kJ, 81 kcal, ZIA: 17, 19, 11a</p>	Kartoffelaufwurf mit Rahmsauce, überbacken mit jungem Gouda, dazu Krautsalat natur  <p>100g enthalten: 466 kJ, 111 kcal, ZIA: 1, 17, 20, 20</p>	Fruchtiges Hähnchencurry mit Ananas & Pfirsichstücken, verfeinert mit Sahne, dazu Reis <p>100g enthalten: 428 kJ, 102 kcal, ZIA: 17, 2, 20, 11a</p>	Rinderhackbällchen "Köttbular" Rinderhackbällchen in Preiselbeer-Rahm-Sauce, dazu Kroketten und Chinakohlsalat <p>100g enthalten: 610 kJ, 145 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 2</p>	Bio Brokkoli natur mit Kräuter-Rahm-Sauce, dazu Kartoffelpüree   <p>100g enthalten: 284 kJ, 67 kcal, ZIA: 17, 4, 2, 11a</p>	Kaltmenü: Panierte Hähnchennuggets mit Reissalat "Balkanstyle" <p>100g enthalten: 936 kJ, 223 kcal, ZIA: 10, 6, 11a, 4, 13, 19, 20</p>	Dessert: Apfelmus -  <p>100g enthalten: 301 kJ, 72 kcal, ZIA: 5, 2</p>	Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen natur, dazu Gabelspaghetti  <p>100g enthalten: 357 kJ, 85 kcal, ZIA: 11a</p>
Spinat-Lachs-Gericht Lachs-Spinat-Rahmsauce, dazu Gabelspaghetti und Blattsalat mit Joghurt dressing  <p>100g enthalten: 409 kJ, 97 kcal, ZIA: 4, 14, 17, 11a</p>	Vegetarisches Paprika-Gulasch mit Planted.Chicken (auf Erbsenbasis) und Tomatenwürfeln, dazu Spirelli  <p>100g enthalten: 423 kJ, 101 kcal, ZIA: 16, 19, 20, 11a</p>	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln  <p>100g enthalten: 433 kJ, 103 kcal, ZIA: 13, 17, 11a, 4</p>	Cheeseburger (Rind) mit Kartoffelwedges, Ketchup und Krautsalat Hawaii <p>100g enthalten: 688 kJ, 164 kcal, ZIA: 13, 17, 20, 21, 11a, 2, 10</p>	Bio Kartoffelgulasch mit Tomate & Paprika   <p>100g enthalten: 199 kJ, 47 kcal, ZIA: 4, 17, 19, 11a</p>	Kaltmenü: Heringsfilet "Matjes Art" in pikanter Salatmayonnaise mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken an Speckkartoffelsalat  <p>100g enthalten: 635 kJ, 151 kcal, ZIA: 14, 3, 17, 2, 4, 13, 5, 20, 9, 7</p>	Dessert: Vanillepudding -  <p>100g enthalten: 488 kJ, 116 kcal, ZIA: 1, 17</p>	Paniertes Hähnchenschnitzel auf Balkangemüse (Mais, Karotte, Bohne), dazu Salzkartoffeln <p>100g enthalten: 342 kJ, 81 kcal, ZIA: 11a, 17, 19</p>
Chili con Carne (Rind) mit Paprika, Tomatenmark, Kidneybohnen, dazu Vollkornreis und Möhrensalat natur  <p>100g enthalten: 509 kJ, 121 kcal, ZIA: 5, 11a, 2</p>	Tomaten Pasta Gabelspaghetti mit Tomaten-Basilikum-Sauce  <p>100g enthalten: 387 kJ, 92 kcal, ZIA: 11a</p>					Hausgemachtes Dessert: Pfirsichquark -  <p>100g enthalten: 392 kJ, 93 kcal, ZIA: 17, 2</p>	Putenhackbraten in Geflügel-Rahm-Sauce, dazu Fingermöhren natur und Kartoffelpüree <p>100g enthalten: 337 kJ, 80 kcal, ZIA: 13, 2, 11a, 17</p>
Chili con Carne (Rind) mit Paprika, Tomatenmark, Kidneybohnen, dazu Vollkornreis <p>100g enthalten: 537 kJ, 128 kcal, ZIA: 5, 11a</p>	Marinierte Kartoffeln in Kräutermarinade mit Erbsen-Möhren in Rahm  <p>100g enthalten: 397 kJ, 94 kcal, ZIA: 17, 11a</p>					Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark -  <p>100g enthalten: 471 kJ, 112 kcal, ZIA: 17</p>	Putenhackbraten in Geflügel-Rahm-Sauce, dazu Fingermöhren natur und Kartoffelpüree <p>100g enthalten: 337 kJ, 80 kcal, ZIA: 13, 2, 11a, 17</p>
Serbischer Bohneneintopf mit Tomatenmark, Paprika und Wurzelgemüse, dazu Kasselerwürfel  <p>100g enthalten: 244 kJ, 58 kcal, ZIA: 5, 17, 19, 3</p>	Spinatknödel auf Graupenrisotto (Erbsen, Möhren & Sellerie)  <p>100g enthalten: 418 kJ, 99 kcal, ZIA: 13, 17, 2, 11a, 19, 11b</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	 deli carte GmbH & Co.KG  delicarte_toenisberg	 	 gemeinsam genießen	Dessert: Karamellpudding -  <p>100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17</p>	Hähnchenbrust auf Djuvetschreis <p>100g enthalten: 312 kJ, 74 kcal, ZIA: 11a</p>
Hähnchenoberkeule (ausgelöst) in Geflügel-Rosmarin-Sauce, dazu Kohlrabi natur und Kartoffelpüree  <p>100g enthalten: 334 kJ, 79 kcal, ZIA: 17, 11a</p>	Happea Meat Bolognese (auf Erbsenbasis) mit Tomaten, Möhren & Porree, dazu Spirelli  <p>100g enthalten: 492 kJ, 117 kcal, ZIA: 19, 11a</p>					Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pfirsich -  <p>100g enthalten: 307 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 2</p>	Rindergulasch "Ungarische Art" mit Spirelli <p>100g enthalten: 481 kJ, 114 kcal, ZIA: 11a</p>

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

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 zusammengesetzt; 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= Sesamsamen; 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. Zu unserer von der DGE e.V. zertifizierten Menülinie empfehlen wir Ihnen pro Woche jeweils 3 Portionen Stückobst.

C&C Arbeitsplatz

	Sonderkost 1 Leichte Vollkost laktosefrei nur EPS	Sonderkost 2 Kein Gluten zugesetzt nur EPS	Sonderkost 3 Pürierte Kost nur EPS	Menü 1 deli-carte nur EPS	Menü 4 deli-carte nur EPS
MO 28.04.	Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert) auf Bulgur mit Erbsen, Karotten & Tomatenwürfeln  	Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern  	Hähnchenbruststreifen in mediterraner Tomatensauce, dazu feines Kartoffelpüree	Putenbraten in feiner Sauce, dazu Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffeln	Frikadelle vom Rind mit brauner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln
	100g enthalten: 530 kJ, 126 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 19	100g enthalten: 772 kJ, 184 kcal, ZIA: 17	100g enthalten: 273 kJ, 65 kcal, ZIA: 17, 19, 11a, 5, 10	100g enthalten: 288 kJ, 68 kcal, ZIA: 17, 11a	100g enthalten: 397 kJ, 94 kcal, ZIA: 13, 11a, 17
DI 29.04.	Hähnchenbrust auf Leipziger Allerlei, dazu Salzkartoffeln 	Glutenkost: Reis-Gemüseintopf mit Rindfleisch 	Hähnchenbrust auf Leipziger Allerlei, dazu feines Kartoffelpüree	Kasselerbraten auf Ananaskraut, dazu Kartoffelpüree 	Zucchini-Hackfleischpfanne (Rind) mit Penne
	100g enthalten: 253 kJ, 60 kcal, ZIA: 19	100g enthalten: 198 kJ, 47 kcal, ZIA:	100g enthalten: 231 kJ, 55 kcal, ZIA: 5, 17, 10, 19	100g enthalten: 311 kJ, 74 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 2	100g enthalten: 613 kJ, 146 kcal, ZIA: 11a, 17
MI 30.04.	Vegetarisches Paprika-Gulasch mit Planted.Chicken (auf Erbsenbasis) und Tomatenwürfeln, dazu Spirelli  	Glutenkost: Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu Rahmgemüse  	Bio Kartoffelgulasch mit Tomate & Paprika  	Asiatische Hühnchenpfanne mit verschiedenen Gemüsen (Weißkohl, Paprika, Porree) und Reis	"Straßburger Platte" Scheibe Kasseler, Bockwurst, Mettwurst, dazu Sauerkraut und Püree 
	100g enthalten: 423 kJ, 101 kcal, ZIA: 16, 19, 20, 11a	100g enthalten: 442 kJ, 105 kcal, ZIA: 17	100g enthalten: 199 kJ, 47 kcal, ZIA: 4, 17, 19, 11a	100g enthalten: 370 kJ, 88 kcal, ZIA: 17, 2, 11a	100g enthalten: 487 kJ, 116 kcal, ZIA: 3, 5, 10, 7, 17
DO 01.05. Tag der Arbeit	Tomaten Pasta Gabelspaghetti mit Tomaten-Basilikum-Sauce  	Glutenkost: Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten & Erbsen, dazu Salzkartoffeln 	Hähnchenbrust mit Tomaten-Basilikum-Sauce, dazu feines Kartoffelpüree	Chili con Carne (Rind) mit Paprika, Tomatenmark, Kidneybohnen, dazu Vollkornreis	
	100g enthalten: 387 kJ, 92 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 337 kJ, 80 kcal, ZIA: 13, 17	100g enthalten: 260 kJ, 62 kcal, ZIA: 11a, 5, 17, 10	100g enthalten: 537 kJ, 128 kcal, ZIA: 5, 11a	
FR 02.05.	Chili con Carne (Rind) mit Paprika, Tomatenmark, Kidneybohnen, dazu Vollkornreis 	Glutenkost: Rührei mit Spinat und Kartoffeln  	Chili con Carne (Rind) mit Paprika, Tomatenmark, Kidneybohnen, dazu feines Kartoffelpüree	Chili con Carne (Rind) mit Paprika, Tomatenmark, Kidneybohnen, dazu Vollkornreis	
	100g enthalten: 537 kJ, 128 kcal, ZIA: 5, 11a	100g enthalten: 397 kJ, 94 kcal, ZIA: 13, 17	100g enthalten: 307 kJ, 73 kcal, ZIA: 5, 11a, 17, 10	100g enthalten: 537 kJ, 128 kcal, ZIA: 5, 11a	
SA 03.05.	Hähnchenbrust auf Djuvetschreis 	Glutenkost: Pikantes Rindergulasch mit Erbsen und Fingermöhren, dazu Kartoffelschmarrn 	Serbischer Bohneneintopf mit Tomatenmark, Paprika und Wurzelgemüse 	Serbischer Bohneneintopf mit Tomatenmark, Paprika und Wurzelgemüse, dazu Kasselerwürfel 	
	100g enthalten: 312 kJ, 74 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 328 kJ, 78 kcal, ZIA: 19	100g enthalten: 199 kJ, 47 kcal, ZIA: 5, 17, 19	100g enthalten: 244 kJ, 58 kcal, ZIA: 5, 17, 19, 3	
SO 04.05.	Rindergulasch "Ungarische Art" mit Penne 	Glutenkost: Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Karotten, dazu Salzkartoffeln 	Rindergulasch "Ungarische Art" mit feinem Kartoffelpüree	Hähnchenoberkeule (ausgelöst) in Geflügel-Rosmarin-Sauce, dazu Kohlrabi natur und Kartoffelpüree	
	100g enthalten: 489 kJ, 117 kcal, ZIA: 11a	100g enthalten: 303 kJ, 72 kcal, ZIA: 17, 19	100g enthalten: 279 kJ, 66 kcal, ZIA: 11a, 5, 17, 10	100g enthalten: 334 kJ, 79 kcal, ZIA: 17, 11a	

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

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= Sesamsamen; 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. Zu unserer von der DGE e.V. zertifizierten Menülinie empfehlen wir Ihnen pro Woche jeweils 3 Portionen Stückobst.