Woche
30.KW 2025 (2)

SPEISEPLAN

C&C Arbeitsplatz

	Menü 1 nur Behälter	Menü 2	Menü 3	Menü 4 Hits nur Behälter	Menü 5 Bio nur Behälter	Kaltmenü	Dessert	Menü 6
MO 21.07.	**Kartoffelcremesuppe** dazu ein Brötchen 100g enthalten: 305 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 19, 5, 11a	**Vegetarisches Paprika-Gulasch** mit Planted.Chicken (auf Erbsenbasis) und Tomatenwürfeln, dazu Spirelli und Krautsalat natur 100g enthalten: 419 kJ, 100 kcal, ZIA: 16, 19, 20, 11a			**Bio Nudelauflauf** mit Brokkoli, überbacken mit jungem Gouda 100g enthalten: 540 kJ, 129 kcal, ZIA: 4, 17, 2, 11a	**Kaltmenü: Apfelstrudel** mit Vanillesauce 100g enthalten: 627 kJ, 149 kcal, ZIA: 1, 17, 2, 11a	**Hausgemachtes Dessert: Fruchtiger Quarktraum** mit schwarzem Johannisbeere-Apfelpüree 100g enthalten: 424 kJ, 101 kcal, ZIA: 17, 2	**Hähnchenoberkeule (ausgelöst)** in dunkler Sauce, dazu Brechbohnengemüse und Salzkartoffeln 100g enthalten: 330 kJ, 78 kcal, ZIA: 11a
DI 22.07.	**Bami Goreng** Nudelpfanne mit Hühnerfleisch und Karottenstreifen, dazu Gurkensalat natur 100g enthalten: 508 kJ, 121 kcal, ZIA: 13, 16, 11a, 20	**Happea Meat Frikadelle** (auf Erbsenbasis) mit Curry-Tomatensauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat natur 100g enthalten: 339 kJ, 81 kcal, ZIA: 11, 20, 11c, 5, 2, 19, 11a			**Bio Tomaten-Rahm-Suppe** mit Gemüse-Ravioli-Einlage (Karotten, Sellerie, Zwiebeln) 100g enthalten: 348 kJ, 83 kcal, ZIA: 4, 17, 19, 11a	**Kaltmenü: Vegetarische Nuggets (auf Sojabasis, paniert)** mit Reissalat "Balkanstyle" 100g enthalten: 908 kJ, 216 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 13, 19, 20	**Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark** - 100g enthalten: 471 kJ, 112 kcal, ZIA: 17	**Geflügelklopse "Königsberger Art"** in Kapernsauce, dazu Kartoffelpüree und Rote-Beete-Salat 100g enthalten: 317 kJ, 75 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 19, 9
MI 23.07.	**Fischstäbchen (paniert)** mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 100g enthalten: 432 kJ, 103 kcal, ZIA: 14, 11, 4, 17	**Blumenkohlklops** in cremiger Rahmsauce, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln 100g enthalten: 340 kJ, 81 kcal, ZIA: 11, 13, 1, 17, 11c, 11a, 16, 19			**Bio Kartoffelauflauf** mit Porree, überbacken mit jungem Gouda 100g enthalten: 366 kJ, 87 kcal, ZIA: 4, 17, 2, 11a	**Kaltmenü: Heringssalat "mediterran"** mit Kartoffelsalat mit Essig und Schnittlauch 100g enthalten: 619 kJ, 147 kcal, ZIA: 4, 13, 14, 17, 2, 20, 9	**Dessert: Karamellpudding** - 100g enthalten: 555 kJ, 132 kcal, ZIA: 4, 17	**Hähnchen Cordon Bleu** (gefüllt mit Putenschinken u. Käse) auf Kohlrabi in Rahm, dazu Kartoffelpüree 100g enthalten: 447 kJ, 106 kcal, ZIA: 3, 17, 11a
DO 24.07.	**Kartoffelrösti** mit Brechbohnen natur, dazu Kräuterquark 100g enthalten: 450 kJ, 107 kcal, ZIA: 10, 17	**Milchreis** mit Erdbeersauce 100g enthalten: 353 kJ, 84 kcal, ZIA: 2, 11a, 1, 17			**Bio Spaghetti Napoli** Spaghetti mit Tomatensauce 100g enthalten: 395 kJ, 94 kcal, ZIA: 11a, 19	**Kaltmenü: Paniertes Putenschnitzel** auf Nudelsalat mit Champignons, Gurkenwürfeln & Dressing aus Salatmayonnaise 100g enthalten: 678 kJ, 161 kcal, ZIA: 4, 13, 5, 17, 2, 20, 9, 11a	**Hausgemachtes Dessert: Mandarinenquark** - 100g enthalten: 402 kJ, 96 kcal, ZIA: 17, 2	**Currywurst** Bratwurst vom Schwein in Curry-Tomaten-Sauce, dazu Kartoffelpüree und Krautsalat natur 100g enthalten: 532 kJ, 127 kcal, ZIA: 5, 10, 2, 19, 20, 11a, 17
FR 25.07.	**Thunfisch Pasta** Thunfisch-Tomaten-Sauce mit Vollkornspirelli, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 100g enthalten: 440 kJ, 105 kcal, ZIA: 14, 19, 11a, 17	**Pfannkuchen** mit Apfelmus 100g enthalten: 589 kJ, 140 kcal, ZIA: 13, 17, 10, 11a, 5, 2			**Bio Penne** mit Spinat-Rahm-Sauce, dazu Karottenscheiben natur 100g enthalten: 371 kJ, 88 kcal, ZIA: 11a, 4, 17	**Kaltmenü: Geflügelbockwurst** auf Kartoffel-Farmer-Salat 100g enthalten: 591 kJ, 141 kcal, ZIA: 4, 13, 17, 19, 20, 3, 5, 2, 10, 7	**Hausgemachtes Dessert: Pfirsichquark** - 100g enthalten: 391 kJ, 93 kcal, ZIA: 17, 2	**Rindergulaschsuppe** mit Rindergulasch, Paprika & Kartoffelwürfeln 100g enthalten: 244 kJ, 58 kcal, ZIA: 20, 11a
SA 26.07.	**Möhreneintopf "Bürgerlich"** mit Schweinebockwurst 100g enthalten: 330 kJ, 78 kcal, ZIA: 5, 3, 10, 7	**Pasta e Fagioli** Mediterranes weißes Bohnengemüse - tomatisiert, dazu Gabelspaghetti 100g enthalten: 415 kJ, 99 kcal, ZIA: 5, 19, 11a					**Dessert: Schokopudding** - 100g enthalten: 551 kJ, 131 kcal, ZIA: 4, 17	**Rindfleisch** aus der Keule mit Meerrettichsauce, dazu Prinzessbohnen und Bouillonkartoffeln 100g enthalten: 253 kJ, 60 kcal, ZIA: 17, 19, 4, 5, 2, 22, 11a
SO 27.07.	**Geflügelcevapcici** in dunkler Sauce, dazu Karottenscheiben gebunden und Salzkartoffeln 100g enthalten: 349 kJ, 83 kcal, ZIA: 13, 20, 11a	**Vegetarisches Schnitzel (auf Sojabasis, paniert)** auf Blattspinat mit Frischkäse, dazu Salzkartoffeln 100g enthalten: 403 kJ, 96 kcal, ZIA: 4, 16, 11a, 17, 5, 10					**Hausgemachtes Dessert: Joghurt mit Pfirsich** - 100g enthalten: 307 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 2	**Kalbsgeschnetzeltes** mit Erbsen in Rahm, dazu Reis 100g enthalten: 400 kJ, 95 kcal, ZIA: 17, 19, 11a

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

deli carte
gemeinsam genießen

vegetarisch | 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.

Woche
30.KW 2025 (2)

SPEISEPLAN

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 21.07.	**Vegetarisches Paprika-Gulasch** mit Planted.Chicken (auf Erbsenbasis) und Tomatenwürfeln, dazu Spirelli 100g enthalten: 423 kJ, 101 kcal, ZIA: 16, 19, 20, 11a	**Glutenkost: Hähnchenbrustfilet natur** in würziger Soße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree 100g enthalten: 340 kJ, 81 kcal, ZIA: 17, 19	**Kartoffelcremesuppe** - 100g enthalten: 249 kJ, 59 kcal, ZIA: 17, 19, 5	**Spanische Hähnchenpfanne** mit verschiedenem Gemüse (Paprika, Zwiebel, Champignon), dazu bunter Reis 100g enthalten: 438 kJ, 104 kcal, ZIA: 17, 19, 11a	**Schweinemedaillons** "Ratsherren Art", dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln 100g enthalten: 283 kJ, 67 kcal, ZIA: 3, 5, 17, 7, 11a
DI 22.07.	**Bami Goreng** Nudelpfanne mit Hühnerfleisch und Karottenstreifen 100g enthalten: 520 kJ, 124 kcal, ZIA: 13, 16, 11a	**Glutenkost: Pikantes Rindergulasch** mit Erbsen und Fingermöhren, dazu Kartoffelschmarrn 100g enthalten: 328 kJ, 78 kcal, ZIA: 19	**Hähnchenbrust** in roter Currysauce, dazu feines Kartoffelpüree 100g enthalten: 294 kJ, 70 kcal, ZIA: 5, 17, 10, 2, 19, 20, 11a	**Nürnberger Bratwürste** auf Kartoffel- Gemüsepüree 100g enthalten: 636 kJ, 152 kcal, ZIA: 17, 19, 2	**Spanische Hähnchenpfanne** mit verschiedenem Gemüse (Paprika, Zwiebel, Champignon), dazu bunter Reis 100g enthalten: 438 kJ, 104 kcal, ZIA: 17, 19, 11a
MI 23.07.	**Ratatouille** mit Gabelspaghetti 100g enthalten: 348 kJ, 83 kcal, ZIA: 19, 11a	**Glutenkost: Putengeschnetzeltes** mit Brokkoli und Karotten, dazu Salzkartoffeln 100g enthalten: 303 kJ, 72 kcal, ZIA: 17, 19	**Ratatouille** mit feinem Kartoffelpüree 100g enthalten: 188 kJ, 45 kcal, ZIA: 5, 17, 10, 19	**Schweinemedaillons** in Pfeffer-Rahmsauce, dazu Blattspinat und Speckkartoffeln 100g enthalten: 322 kJ, 77 kcal, ZIA: 3, 5, 7, 17, 2, 11a	**Kalbsgeschnetzeltes** mit Erbsen in Rahm, dazu Reis 100g enthalten: 400 kJ, 95 kcal, ZIA: 17, 19, 11a
DO 24.07.	**Lammhacksteak** auf Tomaten-Zucchinigemüse, dazu Salzkartoffeln 100g enthalten: 286 kJ, 68 kcal, ZIA: 13, 19, 20, 11a	**Glutenkost: Bunte Gemüseplatte** dazu Salzkartoffeln 100g enthalten: 325 kJ, 77 kcal, ZIA:	**Lammhacksteak** auf Tomaten-Zucchinigemüse, dazu feines Kartoffelpüree 100g enthalten: 262 kJ, 62 kcal, ZIA: 13, 19, 20, 11a, 5, 17, 10	**Rinderfrikadelle** in feiner Pfeffersauce, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln 100g enthalten: 406 kJ, 97 kcal, ZIA: 13, 11a, 17, 2	**Schweinegeschnetzeltes** mit Erbsen und Möhren, dazu Spirelli-Nudeln 100g enthalten: 432 kJ, 103 kcal, ZIA: 11a, 17
FR 25.07.	**Rindergulaschsuppe** mit Rindergulasch, Paprika & Kartoffelwürfeln 100g enthalten: 244 kJ, 58 kcal, ZIA: 20, 11a	**Glutenkost: Hähnchen-Medaillons** in Gemüsesoße, dazu Reis 100g enthalten: 445 kJ, 106 kcal, ZIA: 17, 20	**Rindergulaschsuppe** mit Rindergulasch, Paprika & Kartoffelwürfeln 100g enthalten: 244 kJ, 58 kcal, ZIA: 20, 11a	**Putengulasch** mit Karottengemüse und Salzkartoffeln 100g enthalten: 214 kJ, 51 kcal, ZIA: 11a, 17	**Schweinerückensteak** in Zwiebelsauce, dazu Mischgemüse (Erbse, Mais, Karotte) und Salzkartoffeln 100g enthalten: 308 kJ, 73 kcal, ZIA: 17, 11a
SA 26.07.	**Möhreneintopf "Bürgerlich"** mit Möhren- und Kartoffelwürfeln 100g enthalten: 155 kJ, 37 kcal, ZIA: 5	**Glutenkost: Rote-Linsen-Suppe** mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln, buntem Gemüse & Kokosnussmilch 100g enthalten: 476 kJ, 113 kcal, ZIA:	**Möhreneintopf "Bürgerlich"** mit Möhren- und Kartoffelwürfeln 100g enthalten: 155 kJ, 37 kcal, ZIA: 5	**Möhreneintopf "Bürgerlich"** mit Schweinebockwurst 100g enthalten: 330 kJ, 78 kcal, ZIA: 5, 3, 10, 7	
SO 27.07.	**Geflügelcevapcici** in dunkler Sauce, dazu Karottenscheiben gebunden und Salzkartoffeln 100g enthalten: 349 kJ, 83 kcal, ZIA: 13, 20, 11a	**Glutenkost: Kartoffel-Gemüsegericht** mit Karotten, Brokkoli und Blumenkohl in Rahm 100g enthalten: 323 kJ, 77 kcal, ZIA: 17, 19	**Kartoffeln e Fagioli** Mediterranes weißes Bohnengemüse - tomatisiert, feines Kartoffelpüree 100g enthalten: 264 kJ, 63 kcal, ZIA: 5, 19, 11a, 17, 10	**Geflügelcevapcici** in dunkler Sauce, dazu Karottenscheiben gebunden und Salzkartoffeln 100g enthalten: 349 kJ, 83 kcal, ZIA: 13, 20, 11a	

vegetarisch 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.