Woche
12.KW 2025 (6)

MENÜPLAN

deli carte

	Menü	Zutaten
MO 17.03.	**Käse-Lauch-Suppe** mit Rinderhackfleisch, dazu ein Brötchen	**Käse-Lauch-Eintopf mit Rindfleisch:** 1 17 10 11a **Brötchen*:** 11a
	Bio-One-Pot-Spinat-Pasta Vollkornpenne in Spinatsauce, verfeinert mit Käse	**Bio Vollkorn-Penne mit Spinat:** 17 2 11a 11b 11c 11d
	Verschiedene Blattsalate Mit Mais und Gurkenscheiben, dazu Balsamicodressing und Joghurtdressing	**Gurkenscheiben:** **Balsamicodressing:** 4 13 20 22 1 5 **Mais:** 2 **Joghurtdressing:** 17 **Blattsalat:**
	Apfel -	**Apfel:**
DI 18.03.	**Kartoffelauflauf**	**Kartoffelauflauf:** 1 17 10 **Erbsen-Möhren-Gemüse in Rahm:** 17 11a **Krautsalat:** 20
	Verschiedene Blattsalate Mit Kichererbsen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und Hausdressing	**Kichererbsen:** **Hausdressing:** 4 13 20 **Cocktaildressing:** 4 13 20 **Mais:** 2 **Blattsalat:**
	Hausgemachtes Dessert: Erdbeerjoghurt -	**Dessert Joghurt Quark Erdbeere:** 17 2
MI 19.03.	**Kichererbsentaler** auf Bulgur mit Erbsen und Tomaten, dazu Zaziki	**Kichererbsentaler:** 11 13 20 11a 11c **Bulgur (tomatisiert) mit Erbsen:** 11a **Tzatziki:** 17
	Fischstäbchen (paniert)	**Fischstäbchen:** 14 11 11 **Rahmspinat:** 4 17 **Kartoffeln:** **Blattsalat mit Joghurtdressing:** 17
	Dessert: Vanillepudding -	**Pudding mit Vanillegeschmack:** 1 17
	Rohkost mit Dip Gemüsesticks mit Kräuterquark	**Rohkost mit Dip:** 17
DO 20.03.	**Chili con Carne (Rind)** mit Paprika, Tomatenmark, Kidneybohnen, dazu Vollkornreis	**Chili con carne vom Rind:** 5 11a **Vollkornreis:**
	Bio Vollkorn-Nudelauflauf mit Brokkoli, überbacken mit jungem Gouda	**Bio Brokkoli-Vollkornnudel-Auflauf:** 4 17 2 11a 11b 11c 11d
	Birne -	**Birne:**

Bio vegetarisch DGE

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. 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. 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; 8= Sauce Hollandaise mit pflanzl. Fett; 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.

Woche 12.KW 2025 (6)	MENÜPLAN	deli carte

	Menü	Zutaten
DO 20.03.	**Rohkost mit Dip** Gemüsesticks mit Kräuterquark	**Rohkost mit Dip:** 17
FR 21.03.	**Rindercevapcici**	**Rindercevapcici:** 13 20 11a **Farmer Salat:** 13 17 19 20 **Erbsen natur:** **Kartoffelwedges*:** 10 **vegetarische Paprikarahmsauce:** 17 11a
	Bio Rahm-Geschnetzeltes mit Happea Geschnetzeltem (auf Erbsenbasis), Erbsen & Möhren, dazu Reis	**Bio vegetarisches Geschnetzeltes aus Happea mit Erbsen und Möhren:** 4 17 11a **Bio Reis:**
	Mandarine -	**Mandarinen:**
	Rohkost mit Dip Gemüsesticks mit Kräuterquark	**Rohkost mit Dip:** 17

Bio vegetarisch DGE

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. 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. 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; 8= Sauce Hollandaise mit pflanzl. Fett; 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.