Woche
42.KW 2026 (6)

MENÜPLAN

deli carte

	Menü	Zutaten
MO 12.10.	**Marinierte Kartoffeln** in Kräuter-Marinade, dazu Erbsengemüse und Kräuterquark	**Kartoffeln mit Kräutermarinade:** **Kräuterquark:** 17 **Erbsengemüse:** 17 11a
	Hähnchen Cordon Bleu	**Geflügel Cordon Bleu:** 3 17 11a **Erbsengemüse:** 17 11a **Geflügel-Sahnesauce:** 17 11a **Kartoffelwedges*:** 10
	Naturjoghurt 3,5% -	**Dessert Naturjoghurt 3,5 %:** 17
	Putengeschnetzeltes "Jäger Art" mit Kaisergemüse natur und Salzkartoffeln	**Putengeschnetzeltes "Jäger Art":** 11a **Kaisergemüse natur:** **Kartoffeln:**
	Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern	**Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachterGemüse-Sahnesauc,verfeinert mit Kräutern:** 17
DI 13.10.	**Brokkoli-Creme-Suppe** mit Kartoffeln & milder Käsenote, dazu veg. Hackbällchen (Soja)	**Brokkolicremesuppe mit Kartoffeln und milder Käsenote:** 1 17 10 **vegetarische Sojahackbällchen*:** 4 16
	Putenhackbraten mit Hirtenkäse in mediterraner Tomatensauce, dazu grüne Nudeln	**Putenhackbraten m. Tomaten u. Hirtenkäse:** 13 17 11a **Grüne Spirelli:** 11a **Tomatensauce "mediterrane Art":** 17 11a
	Bami Goreng Nudelpfanne mit Hühnerfleisch und Karottenstreifen	**Nudelpfanne "Bami Goreng" mit Hühnchen:** 13 16 11a
	Glutenkost: Rote-Linsen-Suppe mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln, buntem Gemüse & Kokosnussmilch	**Rote Linsensuppe mit Kokosmilch:**
MI 14.10.	**One-Pot-Kürbis-Pasta** Spaghetti in Rahmsauce mit Kürbiswürfeln, verfeinert mit Käse	**Veg. One-Pot-Spaghetti Kürbis-Carbonara:** 17 11a
	Fischfrikadelle	**Fischfrikadelle:** 14 2 20 2 11a **Hausgemachtes Kartoffelpüree:** 17 **Kohlrabi natur:**
	Naturjoghurt 3,5% -	**Dessert Naturjoghurt 3,5 %:** 17
	Möhreneintopf "Bürgerlich" mit Möhren- und Kartoffelwürfeln	**Möhren-Kartoffel-Eintopf:** 5
	Glutenkost: Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu Rahmgemüse	**Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung und Rahmgemüse:** 17

vegetarisch DGE laktosefrei Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird

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
42.KW 2026 (6)

MENÜPLAN

deli carte

	Menü	Zutaten
DO 15.10.	**Raviolis gefüllt mit Tomaten** in Tomaten-Rahmsauce, dazu Gurken-Möhren-Salat	**Tomaten-Rahm-Sauce:** 17 11a **Ravioli mit Tomatenfüllung:** 11a **Gurken-Möhrensalat:** 20
	Rindergulasch "Ungarische Art" mit Paprika, dazu Spirelli	**Rindergulasch "Ungarische Art":** 11a **Spirelli:** 11a
	Glutenkost: Reis-Gemüseeintopf mit Rindfleisch	**Glutenkost Reis Gemüseeintopf mit Rindfeisch:**
FR 16.10.	**Kartoffelauflauf** mit Spinat und Lachs, überbacken mit jungem Gouda, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	**Kartoffelauflauf mit Spinat und Lachs:** 1 14 17 10 11a **Blattsalat mit Joghurtdressing:** 17 22 1 5
	Vegetarisches Paprika-Gulasch mit Planted.Chicken (auf Erbsenbasis) und Tomatenw., dazu Spirelli	**Veg. Planted-Gulasch mit Paprika:** 16 20 11a **Spirelli:** 11a
	Vegetarisches Paprika-Gulasch mit Planted.Chicken (auf Erbsenbasis) und Tomatenw., dazu Spirelli	**Veg. Planted-Gulasch mit Paprika:** 16 20 11a **Spirelli:** 11a
	Glutenkost: Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln	**Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln:** 13 16

vegetarisch DGE laktosefrei Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird

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.