Woche
43.KW 2026 (1)

MENÜPLAN

deli carte

	Menü	Zutaten
MO 19.10.	**Bio Spaghetti Napoli** Spaghetti mit Tomatensauce, dazu Gouda-Topping	**Bio Spaghetti:** 11a **Bio Tomatensauce:** 19 11a **Bio Gouda-Topping:** 17
	Glutenkost: Vegetarische Spinat-Käse-Bällchen aus Erbsen- & Sonnenblumenprotein, dazu Kohlrabigemüse und Erbsen-Kartoffelstampf	**Spinat Mozzarrella Bällchen mit Kohlrabi und Erbsen-Kartoffelstampf:** 13 17
	Birne -	**Birne:**
	Mandarine -	**Mandarinen:**
DI 20.10.	**Falafelbällchen** auf Gemüsereis (Mais, Karotte, Bohne), dazu Zaziki-Dip	**Falafelbällchen*:** 11 11a **Tzatziki:** 17 **Gemüsereis:**
	Glutenkost: Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, dazu Reis	**Hähnchen-Medaillons in Gemüsesauce, dazu Reis:** 17 20
	Apfel -	**Apfel:**
	Bio-/Fairtrade®-Banane -	**Bio-/Fairtrade®-Banane:**
MI 21.10.	**Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne** in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern	**Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachterGemüse-Sahnesauc,verfeinert mit Kräutern:** 17
	Lunchpaket Käse - klein Mehrkornsandwich Käse, Apfel, Wasser Tetra 0,5	**Vegetarisches Mehrkorn-Käse-Sandwich (Gouda, Rucola, Tomaten, Mayo):** 13 17 20 1 11a 11b 11c **Apfel:** **Wasser Tetra:**
	Lunchpaket Gemüse - klein Mehrkornsandwich Gemüse, Birne, Wasser Tetra 0,5	**Vegetarisches Mehrkorn-Gemüse-Sandwich (Blattspinat, Tomaten, Gurke, Mayo):** 4 13 17 19 20 11a 11c **Wasser Tetra:** **Birne:**
DO 22.10.	**Kibbeling (Seelachsfilet, paniert)**	**Kibbeling*:** 14 17 11a **Remoulade:** 4 13 20 9 **Gurkensalat in Rahm:** 13 17 2 20 2 **Mini-Kartoffelknödel*:** 4
	Glutenkost: Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsoße, dazu Fingermöhren, Erbsen & Reis	**Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, mit Fingermöhrchen und Erbsen, dazu Langkornreis:** 13 17 19
FR 23.10.	**Nudeln à la Pesto** Penne mit grünem Spinatpesto, dazu Mais natur	**Penne mit Spinat-Pesto:** 17 11a 18a **Mais natur:**

Bio vegetarisch 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. 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
43.KW 2026 (1)

MENÜPLAN

deli carte

	Menü	Zutaten
FR **23.10.**	**Glutenkost: Spinat-Kartoffelauflauf** mit Sesam, überbacken mit würzigem Gouda-Käse	**Spinat-Kartoffelauflauf mit Sesam, überbacken mit Gouda:** 17 21

Bio vegetarisch 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. 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.