Woche
45.KW 2026 (3)

MENÜPLAN

deli carte

	Menü	Zutaten
MO 02.11.	**"Kürbiszauber"** One-Pot-Kürbis-Lasagne mit Penne, Happea Meat (Erbsenbasis), cremiger Sauce & jungem Gouda, dazu Gurkensalat natur	**Veg. One-Pot-Lasagne Happea-Kürbis:** 1 17 10 11a **Gurkensalat:** 20
	Milchreis mit roter Grütze	**Milchreis:** 1 17 **warme Rote Grütze:** 1 2
	Naturjoghurt 3,5% -	**Dessert Naturjoghurt 3,5 %:** 17
	Hähnchengulasch "Ungarische Art" mit Paprikastreifen, dazu Salzkartoffeln	**Hähnchengulasch "Ungarische Art":** 11a **Kartoffeln:**
DI 03.11.	**"Goldener Herbst"**	**Geflügelbratwurst:** **Kohlrabigemüse:** 17 11a **Geflügel-Sahnesauce mit Thymian:** 17 11a **Polenta mit Kürbis:** 17
	Nudelauflauf mit Käse, überbacken mit Semmelbröseln, dazu Rotkrautsalat	**Nudelauflauf mit Semmelbröseln:** 1 17 10 11a **Rotkohlsalat:** 20 5
	Bio Penne Napoli Vollkorn-Penne mit Tomatensauce	**Bio Vollkornpenne:** 11a 11b 11c 11d **Bio Tomatensauce:** 19 11a
	Glutenkost: Rote-Linsen-Suppe mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln, buntem Gemüse & Kokosnussmilch	**Rote Linsensuppe mit Kokosmilch:**
MI 04.11.	**"Herbstfang"** Backfisch (Seelachsfilet, paniert) mit Kartoffel-Kürbis-Püree und Wirsinggemüse	**Backfisch*:** 14 10 11a **Hausgemachtes Kartoffel-Kürbis-Püree:** 17 **Wirsinggemüse:** 17 5
	Tomatencremesuppe mit vegetarischen Maultaschen (Karotte, Spinat, Erbse)	**Tomatencremesuppe:** 17 11a **Veg. Maultaschen - Suppeneinlage:** 13 19 11a
	Naturjoghurt 3,5% -	**Dessert Naturjoghurt 3,5 %:** 17
	Möhreneintopf "Bürgerlich" mit Karotten- und Kartoffelwürfeln	**Möhren-Kartoffel-Eintopf:** 5
	Glutenkost: Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu Rahmgemüse	**Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung und Rahmgemüse:** 17
DO 05.11.	**"Ernteglück"** Reibekuchen mit warmem Zimt-Apfel-Birnenkompott	**Reibekuchen:** 13 11a **warmer Apfel-Birnenkompott:** 5 2 5 2

vegetarisch · Herbstaktion · DGE · laktosefrei · NEU neues Menü · Bio · 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
45.KW 2026 (3)

MENÜPLAN

deli carte

	Menü	Zutaten
DO 05.11.	**Glutenkost: Reis-Gemüseeintopf** mit Rindfleisch	**Glutenkost Reis Gemüseeintopf mit Rindfeisch:**
FR 06.11.	**Happea Meat Frikadelle**	**Veg. Happea-Frikadelle:** 11 20 11c **Kartoffeln:** **Ketchup:** **Blattsalat mit Cocktaildressing:** 4 13 20
	Glutenkost: Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln	**Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln:** 13 16

vegetarisch Herbstaktion DGE laktosefrei NEU neues Menü Bio 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.