Woche
46.KW 2026 (4)

MENÜPLAN

deli carte

	Menü	Zutaten
MO 09.11.	**Kaiserschmarrn ohne Rosinen** mit Vanillesauce	**Kaiserschmarrn ohne Rosinen:** 13 17 11a **warme Vanillesauce:** 1 17
	Nudel-Spinat-Bratling	**Nudel-Spinat-Bratling:** 17 11a **Champignon-Rahm-Sauce:** 1 17 10 **Krautsalat:** 20
	Naturjoghurt 3,5% -	**Dessert Naturjoghurt 3,5 %:** 17
	Bio Spaghetti Napoli Spaghetti mit Tomatensauce	**Bio Spaghetti:** 11a **Bio Tomatensauce:** 19 11a
	Glutenkost: Vegetarische Spinat-Käse-Bällchen aus Erbsen- & Sonnenblumenprotein, dazu Kohlrabigemüse und Erbsen-Kartoffelstampf	**Spinat Mozzarrella Bällchen mit Kohlrabi und Erbsen-Kartoffelstampf:** 13 17
DI 10.11.	**Rinderhackbällchen**	**Rinderhackbällchen:** 13 11a **Sauce vom Rind:** 11a **Ratatouille:** 11a **Vollkornreis:**
	Nudelauflauf mit Kürbiswürfeln und Frischkäse, überbacken mit jungem Gouda	**Nudelauflauf mit Kürbis:** 1 17 10 11a
	Glutenkost: Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, dazu Reis	**Hähnchen-Medaillons in Gemüsesauce, dazu Reis:** 17 20
MI 11.11.	**Grünkohleintopf** mit Kartoffeleinlage, dazu ein Brötchen	**Grünkohleintopf:** 5 **Brötchen*:** 11a
	Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Möhren, dazu Vollkornreis und Gurken-Möhrensalat natur	**Hühnerfrikassee:** 17 11a **Vollkornreis:** **Gurken-Möhrensalat:** 20
	Naturjoghurt 3,5% -	**Dessert Naturjoghurt 3,5 %:** 17
	Glutenkost: Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne in Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern	**Feine Süßkartoffel-Gnocchi in hausgemachterGemüse-Sahnesauc,verfeinert mit Kräutern:** 17
DO 12.11.	**Nudelauflauf mit Planted.Chicken Streifen**	**Nudelauflauf m. Erbse, Möhre, plant. Chicken:** 1 17 10 11a **Farmersalat:** 13 17 19 20
	Paniertes Putenschnitzel	**Putenschnitzel*:** 11a **Hausgemachtes Kartoffelpüree:** 17 **Ketchup:** **Farmersalat:** 13 17 19 20

vegetarisch DGE Bio laktosefrei Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird Saison

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
46.KW 2026 (4)

MENÜPLAN

deli carte

	Menü	Zutaten
DO 12.11.	**Bio Möhreneintopf** mit Kartoffelwürfeln	**Bio Kartoffel-Möhren Eintopf:** 11a
	Glutenkost: Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsoße, dazu Fingermöhren, Erbsen & Reis	**Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsauce, mit Fingermöhrchen und Erbsen, dazu Langkornreis:** 13 17 19
FR 13.11.	**Marinierte Kartoffeln** in Paprika-Marinade mit Erbsen-Möhren-Gemüse, dazu ein Kräuter-Quark-Dip	**Kartoffeln mit Paprikamarinade:** **Kräuterquark:** 17 **Erbsen-Möhren-Gemüse:** 17 11a
	Spinat-Lachs-Gericht	**Lachs-Creme-Sauce mit Spinat:** 4 14 17 11a **Kartoffeln:**
	Hähnchenbrust auf Leipziger Allerlei, dazu Salzkartoffeln	**Leipziger Allerlei:** **Hähnchenbrust:** **Kartoffeln:**
	Glutenkost: Spinat-Kartoffelauflauf mit Sesam, überbacken mit würzigem Gouda-Käse	**Spinat-Kartoffelauflauf mit Sesam, überbacken mit Gouda:** 17 21

vegetarisch DGE Bio laktosefrei Menüs, denen kein Gluten zugesetzt wird Saison

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.