Woche
47.KW 2026 (5)

MENÜPLAN

deli carte

	Menü	Zutaten
MO 16.11.	**Paniertes Putenschnitzel**	**Putenschnitzel*:** 11a **Ketchup:** **Salatmayonnaise:** 4 13 20 **Kartoffelrösti*:** 10 **Möhrensalat:** 2 2
	Hausgemachtes Dessert: Stracciatella-Quark -	**Stracciatella-Quark:** 17
	Sauerbratengulasch mit Spirelli	**Sauerbratengulaschsauce vom Rind:** 11a **Sauerbratengulasch-Fleisch:** **Spirelli:** 11a
	Birne -	**Birne:**
	Mandarine -	**Mandarinen:**
DI 17.11.	**Pasta "Carbonara Art"** Veganer Speck (auf Sojabasis) in cremiger Sauce, dazu Gabelspaghetti und Bohnensalat in Rahm	**veg. Sauce "Carbonara Art":** 1 16 17 10 **Gabelspaghetti:** 11a **Bohnensalat in Rahm:** 13 17 2 20 2
	Apfel -	**Apfel:**
	Kiwi -	**Kiwi:**
	Bio-/Fairtrade®-Banane -	**Bio-/Fairtrade®-Banane:**
MI 18.11.	**Schweinegeschnetzeltes "Ratsherren Art"**	**Schweinegeschnetzeltes "Ratsherren Art":** 5 17 11a **Hausgemachtes Kartoffelpüree:** 17 **Rosenkohl natur:** **Gurkensalat:** 20
	Birne -	**Birne:**
	Mandarine -	**Mandarinen:**
	Bio-/Fairtrade®-Banane -	**Bio-/Fairtrade®-Banane:**
	Vollkorn Spirelli Zukaufartikel: Nudeln-Spirelli-Vollkorn	**Vollkorn Spirelli:** 11a

vegetarisch Bio Fairtrade enthält Schweinefleisch Saison 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
47.KW 2026 (5)

MENÜPLAN

deli carte

	Menü	Zutaten
DO 19.11.	**Hähnchengeschnetzeltes**	**Hähnchengeschnetzeltes:** 11a **Rotkohl:** 5 2 5 2 **Mini-Kartoffelknödel*:** 4 **Blattsalat mit Hausdressing:** 4 13 20
	Glutenkost: Pikantes Rindergulasch mit Erbsen und Fingermöhren, dazu Kartoffelschmarrn	**Rindergulasch Erbsen und Figermöhrchen,** **Kartoffelschmarrn:** 19
	Apfel -	**Apfel:**
	Kiwi -	**Kiwi:**
	Bio-/Fairtrade®-Banane -	**Bio-/Fairtrade®-Banane:**
FR 20.11.	**Vegetarisches Schnitzel (auf Sojabasis, paniert)**	**Veg. Schnitzel:** 4 16 11a **Gurkensalat in Rahm:** 13 17 2 20 2 **Reis:** **Erbsen-Möhren-Gemüse:** 17 11a
	Dessert: Karamellpudding -	**Karamell-Pudding:** 4 17
	Birne -	**Birne:**
	Mandarine -	**Mandarinen:**
	Bio-/Fairtrade®-Banane -	**Bio-/Fairtrade®-Banane:**
	Ketchup Zukaufartikel: Ketchup	**Ketchup:**
	Salatmayonnaise Zukaufartikel: Salatmayonnaise	**Salatmayonnaise:** 4 13 20

vegetarisch Bio Fairtrade enthält Schweinefleisch Saison 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.