

Menüs A - H mit Dessert

	Menü A - Silber Klassiker € 5,70	Menü B - blau Vegetarisch € 5,70 / Mini € 5,30	Menü C - kalt Kalte Platte € 5,70	Menü D - grün Schweinefleischfrei € 5,70	Menü G - Schwarz Kleiner Genuss € 5,30	Menü H - Gold Gourmet € 6,30	Menü I - Rot Leichte Küche € 5,70
MO 09.10.	Kasseler Braten vom Schwein auf Ananaskraut, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree *	Blumenkohl- und Broccoligemüse mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln	Rindercevapcici auf Bulgursalat mit Tomaten, Gurken, Frühlingszwiebeln, dazu Tzaziki	Champignonköpfe in heller Sauce, dazu Spaghetti und Gurkensalat natur	Hähnchennuggets auf Reis, dazu Broccoli und feine Geflügelsauce	Schweinefiletspitzen "Stroganoff Art" dazu Broccoli und Butterreis *	Rostbratwurst vom Schwein in deftiger Sauce mit Spinat und hausgemachtem Kartoffelpüree *
	<small>KJ 1806 kcal 430 E 24 KH 36 Fett 21 ZSA 10, 17, 22, 3, 5</small>	<small>KJ 2306 kcal 549 E 10 KH 34 Fett 36 ZSA 1, 13, 17, 2, 22, 4, 5, 8</small>	<small>KJ 2030 kcal 458,5 E 33 KH 19 Fett 30,5 ZSA 11a, 13, 17, 20</small>	<small>KJ 2369 kcal 564 E 24 KH 70 Fett 20 ZSA 1, 10, 11a, 17, 20, 3</small>	<small>KJ 1508 kcal 359 E 18 KH 50 Fett 10 ZSA 10, 11a, 17, 6</small>	<small>KJ 2627 kcal 627 E 52 KH 76 Fett 12 ZSA 11a, 17, 9</small>	<small>KJ 2797 kcal 666 E 21 KH 41 Fett 46 ZSA 10, 11a, 17, 20, 22, 5</small>
DI 10.10.	Berliner Currywurst "ohne Pelle" (vom Schwein) in Currysauce, dazu Balkangemüse und Kartoffel-Röstzwiebelpüree *	Kartoffeltasche auf Erbsen-Rahmgemüse, dazu Pilzpolenta	Paniertes Schweinekotelett mit hausgemachtem Nudelsalat *	Chili con Carne mit Rinderhackfleisch, Paprika, Tomate, Kidneybohnen und einem Brötchen	Kleines Schweineschnitzel auf Weißkohl-Möhrengemüse mit Salzkartoffeln *	Gefüllte Rinderroulade (Zwiebel, Speck, Gurke) in kräftiger Sauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln (enthält Schwein) *	Rinderbraten in brauner Sauce, dazu Weißkohl-Möhrengemüse und Salzkartoffeln
	<small>KJ 2373 kcal 565 E 15 KH 41 Fett 27 ZSA 10, 11a, 17, 19, 20, 22, 5</small>	<small>KJ 1682 kcal 401 E 8 KH 47 Fett 16 ZSA 11a, 17, 19, 2, 5</small>	<small>KJ 4057 kcal 966 E 42 KH 88 Fett 50 ZSA 11a, 13, 2, 20, 4, 5, 9</small>	<small>KJ 2415 kcal 575 E 82 KH 87 Fett 9 ZSA 11a, 11b, 17, 4</small>	<small>KJ 2499 kcal 595 E 34 KH 46 Fett 38 ZSA 11a, 17, 22, 5</small>	<small>KJ 2218 kcal 528 E 43 KH 43 Fett 19 ZSA 11a, 17, 20, 22, 5, 9</small>	<small>KJ 2138 kcal 509 E 28 KH 57 Fett 18 ZSA 11a, 17, 22, 5</small>
MI 11.10.	Schweineschnitzel "Jäger Art" auf Bohnengemüse mit Champignonsauce und Salzkartoffeln *	Kartoffel-Kürbiseintopf auf Erbsen-Rahmgemüse und vegetarischen Klößen (Soja, Weizen)	Heringsalat "Mediterran" mit Paprika, Gurke und Oliven, dazu Kartoffelsalat natur mit Schnittlauch	Geflügelbolognese mit Spaghetti und Blattsalat dazu Joghurt dressing	Fischstäbchen mit Blattspinat und Salzkartoffeln	Forelle "Blau" dazu Blattspinat und Kartoffeln	Feines Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel, Möhrengemüse und Reis
	<small>KJ 1911 kcal 455 E 29 KH 54 Fett 13 ZSA 11a, 17, 22, 5</small>	<small>KJ 2503 kcal 596 E 34 KH 62 Fett 23 ZSA 11a, 13, 16, 19, 22, 5</small>	<small>KJ 3940 kcal 938 E 31 KH 34 Fett 75 ZSA 13, 14, 17, 20, 22, 4, 5, 9</small>	<small>KJ 2957 kcal 704 E 446 KH 75 Fett 24 ZSA 11a, 13, 17, 20, 22, 4</small>	<small>KJ 2195 kcal 510 E 25,5 KH 63,5 Fett 16 ZSA 11a, 14, 17, 22, 5</small>	<small>KJ 1559 kcal 371 E 36 KH 34 Fett 10 ZSA 14, 17, 22, 5</small>	<small>KJ 2243 kcal 534 E 32 KH 49 Fett 23 ZSA 11a, 17</small>
DO 12.10.	Hausgemachter Hackbraten vom Schwein in Zwiebelsauce, dazu Kohlrabi und Kartoffeln *	Pilz-Lauchpfanne mit Tomatenwürfel, Käsesahnesauce und Reis	Drei Reibekuchen mit feinem Apfelmus	Sauerbratengulasch vom Rind mit Spirellinudeln und feinem Apfelmus	Eine Frikadelle vom Schwein mit Zwiebelsauce, dazu Kohlrabi und Salzkartoffeln *	Kalbsbraten in brauner Sauce, dazu Fingermöhren und Kartoffeln	Schweinebraten in Backpflaumensauce, dazu Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelpüree *
	<small>KJ 2184 kcal 520 E 26 KH 57 Fett 21 ZSA 11a, 13, 17, 2, 22, 5</small>	<small>KJ 2216 kcal 524 E 20 KH 88 Fett 11 ZSA 1, 10, 11a, 17, 3</small>	<small>KJ 2348 kcal 559 E 8 KH 80 Fett 23 ZSA 11a, 11c, 13, 2, 5</small>	<small>KJ 3171 kcal 755 E 48 KH 100 Fett 17 ZSA 11a, 2, 22, 5</small>	<small>KJ 1755 kcal 415 E 24 KH 44,5 Fett 14 ZSA 11a, 13, 17, 2, 22, 5</small>	<small>KJ 1560 kcal 365 E 15 KH 46 Fett 12 ZSA 11a, 22, 5</small>	<small>KJ 1932 kcal 460 E 21 KH 33 Fett 27 ZSA 11a, 17, 20, 22, 3, 5</small>
FR 13.10.	Hähnchenbrust in Currymarinade auf Möhrengemüse, dazu feine Sauce und Salzkartoffeln	Vegetarische Bolognese (auf Sojabasis) mit Spaghetti und Karottensalat natur	Zwei kleine Pfannkuchen mit feiner Quarkfüllung und Sauerkirschen in Sauce	Fischfrikadelle mit Kräutersauce und Kartoffelpüree, dazu Karottensalat natur	Geflügelbratwurst in Geflügelsauce, mit Erbsen und hausgemachtem Kartoffelpüree	Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Käse auf Reis, dazu feine Rahmsauce und Erbsen *	Putenbraten in feiner Geflügelsauce mit Pariser Karotten und Reis
	<small>KJ 2033 kcal 484 E 15 KH 40 Fett 15 ZSA 1, 11a, 16, 17, 2, 20, 22, 5</small>	<small>KJ 2625 kcal 625 E 28 KH 85 Fett 19 ZSA 11a, 16, 2, 3</small>	<small>KJ 2306 kcal 549 E 17 KH 95 Fett 10 ZSA 10, 11a, 13, 17, 2, 4</small>	<small>KJ 2655 kcal 630 E 26,5 KH 45,5 Fett 36,5 ZSA 1, 10, 11a, 14, 17, 19, 2, 20, 22, 3, 5</small>	<small>KJ 1279 kcal 305 E 10 KH 33 Fett 14 ZSA 11a, 17, 22, 5</small>	<small>KJ 2642 kcal 629 E 43 KH 75 Fett 17 ZSA 11a, 13, 17, 3, 6</small>	<small>KJ 1058 kcal 252 E 18 KH 31 Fett 10 ZSA 11a, 17</small>
SA 14.10.	Rosenkohleintopf mit Kartoffeleinlage und einer geräucherten Mettwurst vom Schwein * K	Möhrenschnitzel auf Reis, dazu Erbsen und Tomatensauce K	<p align="center">Arbeiterwohlfahrt Mettmann</p> <ul style="list-style-type: none"> • Essen auf Rädern • Seniorentreff • Mittagstisch • Fußpflege <p>Tel: 02104 - 70753 Fax: 02104 - 789239</p> <p>An- und Abbestellung: Werktag zu Werktag bis 12:00 Uhr</p> <p>K=Kühlmenüs, Anlieferung gekühlt Freitag (gekühlt lagern) Verbrauch bis einschl. Sonntag! Zubereitung: siehe Etikett Die Kühlmenüs für das Wochenende müssen mittwochs bis 12:00 Uhr bestellt werden</p>				Paniertes Hähnchenbrustschnitzel auf Erbsengemüse, dazu Geflügelsauce und Salzkartoffeln K
	<small>KJ 1709 kcal 407 E 22 KH 19 Fett 27 ZSA 10, 19, 22, 3, 5</small>	<small>KJ 1606 kcal 375 E 9 KH 52 Fett 14 ZSA 11a, 13, 17, 19</small>					<small>KJ 2205 kcal 525 E 37 KH 76 Fett 7 ZSA 11a, 17, 22, 5</small>
SO 15.10.	Rindersauerbraten in Rosinensauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln K	Bunte Spirellinudeln mit Käse-Gemüsesauce (Karotten, Sellerie) K					Schweinegulasch mit Broccoli und Reis * K
	<small>KJ 1785 kcal 425 E 33 KH 59 Fett 5 ZSA 11a, 2, 22, 5</small>	<small>KJ 1680 kcal 400 E 16 KH 70 Fett 18 ZSA 1, 10, 11a, 17, 19, 3</small>	<small>KJ 1276 kcal 302 E 17 KH 32 Fett 11 ZSA 11a, 17, 22</small>				

Unsere frischen Menüs sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Die Angaben über kcal/KJ und Nährwerte sind Durchschnittswerte, die sich auf verpackte Folienmenüs beziehen. Folgende Abkürzungen für die Nährwerte werden genutzt: E=Eiweiß, KH=Kohlenhydrate. Alle Menüs sind mit jodiertem Speisesalz hergestellt. 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. * = Diese Menüs enthalten Schweinefleisch. ZIA= Zusatzstoffe, Informationen und Allergene.

Mit folg. zugelassenen Zusatzstoffen, Informationen und Allergenen:	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
	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.