







C&C

	Menü 1 deli-carte nur EPS	Menü 2 auch als Mini	Menü 3	Menü 4 deli-carte nur EPS	Kaltmenü nur EPS	Menü 6 auch als Mini	Dessert hausgemacht
MO 27.03.	"Straßburger Platte" Scheibe Kasseler, Bockwurst, Mettwurst, dazu Sauerkraut und Püree 	Gemüsebolognesesauce (Erbsen, Mais, Karotten) mit Penne dazu Möhrensalat natur 	Putenschnitzel auf Paprikagemüse, dazu Kartoffelpüree	Rostbratwurst vom Schwein in dunkler Sauce, dazu Fingermöhren und Kartoffeln 	Kaltmenü: Sülze vom Schwein auf Speckkartoffelsalat mit Remouladensauce 	Schweinebraten Prager Art auf Ananaskraut, dazu Kartoffeln 	Dessert: Schokopudding -
DI 28.03.	Hähnchenbrust in feiner Pilzsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln	Mexikanische Maissuppe mit Zuckermais, Lauch und Paprika, dazu Hähnchenbruststreifen	Planted Chicken Frikassee (pflanzlich) (auf Erbsenbasis) mit Curry-Frucht- Sauce, dazu Erbsen natur und Vollkorn-Reis 	Erbseintopf mit Bockwurst (Schwein) 	Kaltmenü: Pfannkuchen mit Apfel-Birnen-Kompott 	Schweinegeschnetzeltes "Ratscherrn Art" mit Spirelli 	Dessert: Stracciatella-Quark -
MI 29.03.	Asiatische Hühnchenpfanne mit verschiedenen Gemüsen (Weißkohl, Paprika, Porree) und Reis	Falafelbällchen auf Bulgur mit Erbsen, Spinat und Karotten, dazu Kräuter-Quark-Dip 	Pizzasuppe mit Gemüse (Paprika, Champignons) und Putenbruststreifen	Schweinebraten in brauner Sauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffelpüree 	Kaltmenü: Apfelstrudel mit Vanillesauce 	Mettwurst vom Schwein auf dicken Speckbohnen, dazu Salzkartoffeln 	Dessert: Schokoladenmilchreis -
DO 30.03.	Gegarte Putenbrust in Currysauce, dazu Erbsen-Möhren- Gemüse und Kartoffeln	Hähnchenbrust in Tomaten-Rahm-Sauce, dazu Blattspinat mit Hausdressing 	Nudel-Käse-Bratling in Tomaten-Rahm-Sauce, dazu Blumenkohl natur 	Schweinemedallions in Pfeffer-Rahmsauce, dazu Blattspinat und Speckkartoffeln 	Kaltmenü: gegrillte Hähnchenkeule auf pikantem Nudelsalat mit Kidneybohnen und Mais	Hausgemachter Schweinehackbraten in Zwiebelsauce, dazu Lauch in Rahm und Salzkartoffeln 	Dessert: Apfel-Birnen-Kompott -
FR 31.03.	Rostbratwurst vom Schwein in dunkler Sauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree 	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 	Brokkoli-Creme-Suppe mit Lachs 	Hähnchenkeule auf Djuvetschreis	Kaltmenü: Frikadelle vom Schwein auf Nudelsalat mit Salatmayonnaise, dazu Senf 	Gegarte Putenbrust in dunkler Sauce, dazu Erbsen natur und Kartoffelpüree	Dessert: Vanillemilchreis -
SA 01.04.	Schnittbohneintopf mit Geflügelbockwurst	Brokkoli-Nuss-Ecke auf Penne, dazu Käse-Rahm-Sauce 	<div style="background-color: #f0f0f0; padding: 10px;"> <p>Essen auf Rädern Ambulante Pflege Tagespflege Familien- und Krankenpflege e.V. Witten </p> <p>Bestellung: Frau Rita Pohl ☎ 940 40-10 fuk-Pohl@versanet.de</p> <p>✓ Alten- und Krankenpflege ✓ Alle Leistungen aus der Pflegeversicherung ✓ Beratung zu Pflege und Betreuung ☎ 940 40-0 www.familien-krankenpflege-witten.de</p> <p>✓ Teilstationäre Pflege ✓ Mo bis Fr 8:00 – 16:00 Uhr ✓ Seniorengerechte Bewegung und Beschäftigung ✓ Entlastung für Angehörige ☎ 70 76 830</p> <p><i>Pflege & Betreuung ganz nah.</i></p> </div>			Putensteak auf Ratatouillegemüse, dazu Reis	Dessert: Quark mit Kirschen -
SO 02.04.	Rindersauerbraten in Rosinensauce, dazu Rosenkohl natur und Salzkartoffeln	Pilzpfanne dazu Spätzle 					

 vegetarisch  neues Menü  enthält Schweinefleisch  laktosefrei  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.