

KW 28 vom 09.07. - 15.07.2018

KW 28	Montag 09.07.2018	Dienstag 10.07.2018	Mittwoch 11.07.2018	Donnerstag 12.07.2018	Freitag 13.07.2018	Samstag 14.07.2018	Sonntag 15.07.2018
Menü 1	Rindfleischtopf herzhafter Gulasch mit viel buntem Gemüse, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree E,G,G1,M* Nährwert: 441 kcal K: 53g, E: 28g, F: 12g	Ein Sahneschnitzel vom Schwein, dazu schwäbische Eierspätzle E,G,G1,M* Nährwert: 672 kcal K: 78g, E: 41g, F: 21g	Mexikanischer Bohneneintopf mit einem Paar Würste ^{2,4} , dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3* Nährwert: 1009 kcal K: 81g, E: 47g, F: 53g	Putengeschnetzeltes in pikanter Paprikasoße, dazu Langkornreis A,E,G,G1* Nährwert: 629 kcal K: 86g, E: 33g, F: 16g	Kassler Rücken^{2,4} im Ofen geschmort, mit Lauchrahmgemüse und Risoleekartoffeln G,G1,M* Nährwert: 456 kcal K: 44g, E: 29g, F: 18g	Zartes Kalbsgulasch in Rahmsoße, dazu breite Eiernudeln E,G,G1,M* Nährwert: 574 kcal K: 78g, E: 37g, F: 12g	Rinderroulade^{2,4} in Burgundersoße, dazu Fingerringen und Sahnepüree A,B,G,G1,I,M* Nährwert: 480 kcal K: 45g, E: 27g, F: 18g
Menü 2	Schlemmer-Omelett mit Kartoffeln, Speck ^{2,4} , Pilzen und Gemüse gefüllt, dazu gibt es eine Bratensoße E,G,G1,M* Nährwert: 358 kcal K: 31g, E: 14g, F: 16g	Rindfleischstreifen in Bratensoße mit Zuckererbsen und Langkornreis A,B,E,G,G1* Nährwert: 665 kcal K: 81g, E: 33g, F: 21g	Hähnchenschnitzel natur gebraten, in Salbeirahmsoße, dazu Spiralnudeln A,E,G,G1,M* Nährwert: 597 kcal K: 84g, E: 42g, F: 11g	Krustenbraten vom Schwein in Kümmel-Biersoße, mit Vichy-Karotten, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree B,G,G1,G3,M* Nährwert: 402 kcal K: 44g, E: 28g, F: 11g	Geflügel-Cevapcici in Paprikasoße, dazu hausgemachtes Kartoffel- Kräuterpüree A,B,E,G,G1,M* Nährwert: 708 kcal K: 68g, E: 32g, F: 33g		
Menü 3	2 Blätterteigpasteten mit Ragout fin vom Geflügel, dazu gibt es bunten Gemüseris A,E,G,G1,L,M* Nährwert: 967 kcal K: 109g, E: 37g, F: 42g	Eine Hähnchenroulade „Magrit“ mit Wirsinggemüse a la creme, dazu Sahnepüree A,E,G,G1,M* Nährwert: 588 kcal K: 46g, E: 32g, F: 30g	Bulette „Berliner Art“ (mit Zwiebeln und Äpfeln) dazu Karotten- Erbsengemüse und Salzkartoffeln A,B,E,G,G1,M* Nährwert: 524 kcal K: 60g, E: 29g, F: 17g	Rindersaftgulasch in Majoransoße, dazu Kaisergemüse und 2 Semmelknödel A,E,G,G1,M* Nährwert: 483 kcal K: 55g, E: 37g, F: 12g	Sylter Fischpfanne verschiedene Sorten Fisch, Krabben, Gemüse, dazu Dill-Kartoffeln A,F,G,G1,K,M* Nährwert: 497 kcal K: 68g, E: 32g, F: 33g		
Menü 4 vegetarisch	2 Stück Kartoffelrösti mit Blumenkohlrischen in Mornay-Soße (Käsesoße) G,G1,M* Nährwert: 458 kcal K: 52g, E: 21g, F: 20g	Brokkoli-Karottensoufflee mit Sesamkartoffeln, dazu eine leichte Käse-Gemüsesoße A,C,E,G,G1,M* Nährwert: 564 kcal K: 60g, E: 19g, F: 26g	Vegetarische Köttbullar (Gemüsebällchen) in Zwiebelsoße, dazu Vollkorn-Teigwaren A,E,G,G1* Nährwert: 630 kcal K: 100g, E: 19g, F: 15g	Farfalle „tricolore“ bunte Schleifen-Pasta mit Pilz-Tomatensoße E,G,G1* Nährwert: 499 kcal K: 94g, E: 17g, F: 5g	Tofu-Weizen-Gulasch mit Ebly-Weizen, Paprika, Zwiebeln und Zucchini, dazu Eierspätzle E,G,G1,J* Nährwert: 692 kcal K: 83g, E: 26g, F: 27g	Badische Apfelküchle mit Zimtucker bestreut dazu Vanillesoße E,G,G1,M* Nährwert: 588 kcal K: 79g, E: 12g, F: 25g	
Menü 5 Aktion	Lyoner Wurstsalat^{2,3,4,8} „nach Art des Hauses“, mit Tomaten, Gurken ⁹ und Zwiebeln, dazu 2 Scheiben Brot A,B,G,G1,G2* Nährwert: 862 kcal K: 49g, E: 45g, F: 54g	Rindfleischsalat „Ungarisch“ mit Paprika, Essiggurken ⁹ und Zwiebeln, aus garniert mit Hirtenpaprika ^{2,4} und Maiskölbchen ⁴ , dazu 2 Scheiben Brot B,G,G1,G2,I* Nährwert: 801 kcal K: 53g, E: 25g, F: 54g	Elsässer Wurstsalat^{2,3,4,8} von der Lyoner Wurst, mit Käse, Tomaten, Gurken ⁹ , dazu 2 Scheiben Brot A,B,G,G1,G2,M* Nährwert: 911 kcal K: 50g, E: 50g, F: 57g	„Küchenmeister-Salat“ Rindfleischsalat in Sauerrahmdressing, mit Sellerie, Karotten und Lauch verfeinert, dazu 2 Scheiben Brot A,B,E,G,G1,G2,M* Nährwert: 898 kcal K: 62g, E: 56g, F: 47g	„Badisches Dreierlei“^{2,3,4,8} Lyoner-Wurstsalat, Kartoffelsalat und Bibiliskäse, mit Radieschen, Ei, Gurke und Tomate garniert, dazu 2 Scheiben Bauernbrot A,B,E,G,G1,G2,M* Nährwert: 609 kcal K: 66g, E: 35g, F: 22g	Lyoner Wurstsalat^{2,3,4,8} „nach Art des Hauses“, mit Tomaten, Gurken ⁹ und Zwiebeln, dazu 2 Scheiben Brot A,B,G,G1,G2* Nährwert: 862 kcal K: 49g, E: 45g, F: 54g	
Menü 6 Kaltmenü	1 Paar Bauernwürste^{2,4,9} mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat, dazu eine Portion Senf und eine Scheibe Brot A,B,G,G1,G2,M* Nährwert: 840 kcal K: 49g, E: 33g, F: 57g	Obstschale verschiedene Sorten Obst, dazu ein Früchtequark und ein Gebäckstück ² E,G,G1,H,H1,M* Nährwert: 508 kcal K: 90g, E: 15g, F: 9g	Eiersalat in Cocktailsoße mit gekochten Schinkenstreifen ^{2,4,8} , Paprika und Zwiebeln verfeinert, dazu ein Brötchen A,B,G,G1,G2,G3* Nährwert: 787 kcal K: 46g, E: 33g, F: 52g	Geflügelsalat „Tropicana“ mit exotischen Früchten in Joghurt-Curry-Dip, dazu ein Mini-Baguette B,E,G,G1,G2,G3,M* Nährwert: 895 kcal K: 66g, E: 50g, F: 46g	Ein Lachsbrot (Lachsersatz)^{1,2} mit einem Ei, Tomate, Gurke und frischem Dill aus garniert B,E,F,G,G1,G2,M* Nährwert: 686 kcal K: 79g, E: 37g, F: 22g		
Menü 7 Salatplatte	Salatplatte „Orient“ Karotten-, Weißkraut-, Zucchini Salat mit Rosinen, Couscous-Salat, Blattsalat, mit Hähnchenfilets garniert, dazu Bio-Vollkornbrötchen A,B,E,G,G1,M* Nährwert: 666 kcal K: 65g, E: 35g, F: 28g	Salatplatte mit Ei Karotten-, Radieschen-, Gurkensalat, Kartoffelsalat, Blattsalat, mit einem Ei garniert und einem Bio-Vollkornbrötchen A,B,E,G,G1,M* Nährwert: 569 kcal K: 55g, E: 16g, F: 30g	Salatplatte „Klassik“ Rote Bete-, Waldorf-, Gurkensalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert und einem Bio-Vollkornbrötchen A,B,E,G,G1,H,H1,H2,M* Nährwert: 787 kcal K: 58g, E: 27g, F: 49g	Salatplatte „Hawaii“ Karotten-, Mais-, Kraut- und Geflügelsalat, Blattsalat, mit frischen Früchten garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,E,G,G1,M* Nährwert: 620 kcal K: 51g, E: 22g, F: 35g	Salatplatte „Nordsee“ Karotten-, Weißkraut-, Gurkensalat, dazu Heringssalat ^{2,9} , ein Blattsalat, mit einem Ei garniert und einem Bio-Vollkornbrötchen A,B,E,F,G,G1,M* Nährwert: 640 kcal K: 50g, E: 19g, F: 38g	Salatplatte „Italia“ Karotten-, Paprika-, Gurkensalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit Tomaten-Mozzarella-Spieß und einem Bio-Vollkornbrötchen A,B,E,G,G1,M* Nährwert: 575 kcal K: 49g, E: 20g, F: 33g	
Beilagen-salat 1	Blattsalatmischung „Frühling“ mit weißem Dressing A,B,E,M* Nährwert: 100 kcal K: 2g, E: >1g, F: 10g	Endiviensalat mit weißem Dressing A,B,E,M* Nährwert: 104 kcal K: 2g, E: 1g, F: 10g	Karotten-Maissalat B* Nährwert: 61 kcal K: 4g, E: 1g, F: 4g	Eisbergsalat mit weißem Dressing A,B,E,M* Nährwert: 108 kcal K: 3g, E: 1g, F: 10g	Bunter Blattsalatmix mit Joghurt-Dressing A,B,E,M* Nährwert: 86 kcal K: 3g, E: 2g, F: 7g	Gemüsesalat in Essig-Öl-Dressing A,B* Nährwert: 99 kcal K: 10g, E: 3g, F: 5g	
Beilagen-salat 2	Blattsalatmischung „Frühling“ mit Essig-Öl-Dressing B* Nährwert: 100 kcal K: 6g, E: >1g, F: 19g	Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing B* Nährwert: 64 kcal K: <1g, E: 1g, F: 6g	Karotten-Maissalat B* Nährwert: 61 kcal K: 4g, E: 1g, F: 4g	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B* Nährwert: 68 kcal K: 1g, E: 0,9g, F: 6g	Bunter Blattsalatmix mit Essig-Öl-Dressing B* Nährwert: 66 kcal K: 1g, E: 0,7g, F: 6g	Gemüsesalat in Essig-Öl-Dressing A,B* Nährwert: 99 kcal K: 10g, E: 3g, F: 5g	
Dessert	Froop Joghurtzubereitung mit Fruchtsauce ¹ M* Nährwert: 106 kcal K: 17g, E: 4g, F: 2g	Dessertcreme „Melone“ M* Nährwert: 66 kcal K: 5g, E: 9g, F: <1g	Eine Orange * Nährwert: 36 kcal K: 9g, E: 0,4g, F: 0,2g	Nuss-Pudding H,H2,M* Nährwert: 142 kcal K: 19g, E: 3g, F: 5g	Fruchtjoghurt M* Nährwert: 116 kcal K: 15g, E: 5g, F: 4g	Obstkompott * Nährwert: 97 kcal K: 22g, E: 0,6g, F: 0,2g	Mousse au chocolat M* Nährwert: 155 kcal K: 14g, E: 2g, F: 10g

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken B = Zutat aus kontrolliertem Bio-Anbau nach EG-ÖKO Verordnung. ÖKO Kontrollstelle DE-ÖKO-006 A = Sellerie, B = Senf, C = Sesam, D = Erdnüsse, E = Eier, F = Fisch, G = Gluten, G1 = Weizen*, G2 = Roggen*, G3 = Gerste*, G4 = Hafer*, H = Schalenfrüchte, H1 = Mandeln*, H2 = Haselnüsse*, H3 = Walnüsse*, H4 = Kaschunüsse*, H5 = Pecannüsse*, H6 = Paranüsse*, H7 = Pistazien*, H8 = Macadamianüsse*, I = Schwefeldioxid + Sulfite, J = Soja, K = Krebstiere, L = Lupine, M = Milch, Laktose, N = Weichtiere *Enthaltene Allergene können über unsere Bestellhotline erfragt werden. Nährwerte: K = Kohlenhydrate, E = Eiweiß, F = Fett. Abgepackte Desserts siehe Verpackung; * und daraus gewonnene Erzeugnisse - Regelmäßige neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg. Unsere Frischmenüs sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

