

KW 15 vom 06.04.- 12.04.2020

KW 15	Montag 06.04.2020	Dienstag 07.04.2020	Mittwoch 08.04.2020	Donnerstag 09.04.2020	Freitag 10.04.2020	Samstag 11.04.2020	Sonntag 12.04.2020	
Menü 1	Köttbullen in Rahmsoße (kleine Fleischbällchen) dazu Eierteigwaren A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2872 kJ, 689 kcal 	Putengulasch in Kräuterrahmsoße, dazu Langkornreis A,E,G,G1,M • Brennwert: 2703 kJ, 644 kcal	Rigatoni „alla Calabrese“ mit Putenschinken ^{2,4,8} -Tomatensoße, dazu Reibekäse A,B,G,G1,M • Brennwert: 2882 kJ, 682 kcal 	Pikanter Wurstgulasch Fleischwurstwürfel ^{2,4} mit Zwiebeln, Bohnen und Paprika, dazu Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2638 kJ, 630 kcal 	Seelachsfilet „natur“ im Wurzelgemüsebett, dazu Rieslingsoße und feine Kräuter-Bandnudeln A,B,E,F,G,G1,I,M • Brennwert: 2766 kJ, 660 kcal 	Gefüllte Kalbsbrust⁴ in Bratensoße, dazu Frühlingsgemüse und Sahnepüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1626 kJ, 388 kcal	Eine Kaninchenkeule in Gemüse-Kräuterrahmsoße, dazu breite Eiernudeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 3241 kJ, 776 kcal	
Menü 2	Überbackene Zucchini mit Rindfleisch-Bolognese, Gemüse und Käse überbacken, dazu hausgemachtes Zwiebelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 19187kJ, 458 kcal	Hausgemachte Fleischbällchen in Paprikasoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1 • Brennwert: 3111 kJ, 746 kcal  	Luftiger Kaiserschmarrn mit Zimtucker bestreut, dazu heißes Apfelkompott E,G,G1,I,M • Brennwert: 3759 kJ, 897 kcal 	Herzhafte Käsespätzle mit Emmentaler Käse und Röstzwiebeln verfeinert, dazu Champignonrahmsoße E,G,G1,M • Brennwert: 2767 kJ, 661 kcal 	Karfreitag !!			
Menü 3	Kalbsfrikassee mit Champignons, in Weißweinsoße, dazu Gemüserais A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2571 kJ, 614 kcal	Eine Rinderroulade mit Brät gefüllt ^{2,4} , in Rotweinsoße, dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree A,B,G,G1,I,M • Brennwert: 1895 kJ, 452 kcal 	Schmorbraten vom Rind mit Leipziger Allerlei, dazu 2 Kartoffelknödel A,B,G,G1,M • Brennwert: 3216 kJ, 769 kcal	Badisches Ochsenfleisch in Meerrettichsoße ⁴ , dazu Salzkartoffeln A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2412 kJ, 577 kcal	3 Quarkkälchen mit Rosinen mit heißem Waldbeerenkompott G,G1,M • Brennwert: 2978 kJ, 708 kcal 			
Menü 4 vegetarisch	2 Bio-Karotten-Vollkornrösti DE-ÖKO-006 mit Röstgemüsesoße, dazu Bärlauchkartoffeln A,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1904 kJ, 455 kcal	Vegetarische Gyrospfanne mit Zwiebeln und Paprika in Metaxasoße, dazu Langkornreis A,B,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2283 kJ, 543 kcal	Ein Eieromelett mit Spinat a la creme, dazu Kräuterkartoffeln E,G,G1,M • Brennwert: 1941 kJ, 465 kcal	2 Bärlauchpfannkuchen mit Frühlingsgemüse a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2839 kJ, 679 kcal	Ein Gemüseschnitzel (paniert) dazu Röstgemüsesoße und Vollkornnudeln A,E,G,G1 • Brennwert: 2713 kJ, 648 kcal	Knöpfe-Pfanne mit buntem Frühlingsgemüse, dazu vegetarische Rahmsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2042 kJ, 489 kcal	Vegetarische Canneloni in Tomatensoße, mit Käse überbacken E,G,G1,M • Brennwert: 2325 kJ, 554 kcal	
Menü 6 Kaltmenü	Fleischsalat „Balkan Art“^{2,3,4,8,9} mit Zwiebeln, Essiggurken und Paprika, dazu 2 Scheiben Brot A,B,E,G,G1,G2,M • Brennwert: 4003 kJ, 959 kcal 	Nudelsalat „Holländische Art“ mit Käsestreifen, Gurken und Tomaten, dazu 2 Scheiben Brot B,E,G,G1,G2,M • Brennwert: 3906 kJ, 933 kcal 	Gemischte Bratenplatte^{2,3,4,9} mit Remouladensoße, 2 Scheiben Brot und Butter A,B,E,G,G1,G2,M • Brennwert: 3954 kJ, 951 kcal  	Tomate-Mozzarella-Salat mit Balsamico ¹ , Olivenöl und frischem Basilikum mariniert, aus garniert ^{2,4,6} , dazu ein Baguettebrötchen B,G,G1,G2,G3,I,M • Brennwert: 2634 kJ, 631 kcal 				
Menü 7 Salatplatte vegetarisch	Salatplatte „Frühling“ Kohlrabi-, Radieschen-, Karotten- und Champignon-Frühlingszwiebel-Salat, Blattsalat, schön aus garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,M • Brennwert: 2516 kJ, 601 kcal	Salatplatte „China“ Karotten-, Weißkraut-, Brokkolisalat, Glasnudelsalat, Blattsalat, mit Mini- Frühlingsrollen garniert, dazu ein Bio- Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,M • Brennwert: 2833 kJ, 681 kcal	Salatplatte „Kreta“^{2,6,9} Karotten-, Weißkraut-, Zucchini-, griechischer Bauernsalat, Blattsalat, einem gefülltem Weinblatt, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,M • Brennwert: 2591 kJ, 621 kcal	Salatplatte „Mediterran“^{2,4} Karotten-, Zucchini-, grüner Bohnensalat, Frischgemüse- Fenchelsalat, Blattsalat, mit Zwiebeln garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,F,G,G1,I,M • Brennwert: 2117 kJ, 506 kcal	Salatplatte „Italia“ Karotten-, Paprika-, Gurkensalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit Tomaten- Mozzarella-Spieß und einem Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,M • Brennwert: 2396 kJ, 575 kcal			
Beilagen- salat 1	Blattsalatmischung „Julia“ mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 440 kJ, 105 kcal	Kohlrabisalat A,B,E,M • Brennwert: 333 kJ, 81 kcal	Blattmix-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Rote Bete-Salat⁹ Brennwert: 117 kJ, 28 kcal				Lollo-Mix-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 432 kJ, 103 kcal
Beilagen- salat 2	Blattsalatmischung „Julia“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Kohlrabisalat A,B,E,M • Brennwert: 333 kJ, 81 kcal	Blattmix-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal				Lollo-Mix-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 266 kJ, 64 kcal
Dessert	Kefir-Dessert „Maracuja“ M • Brennwert: 306 kJ, 73 kcal	Eine Banane Brennwert: 318 kJ, 76 kcal	Ein Gebäckstück E,G,G1,M • Brennwert: 591 kJ, 141 kcal	Schokopudding M • Nährwert: 148 kcal K: 19g, E: 4g, F: 6g	Froop Joghurtzubereitung mit Fruchtsoße ¹ M • Brennwert: 444 kJ, 106 kcal	Ein Mini-Kuchen² E,G,G1,H,H1,M • Brennwert: 491 kJ, 117 kcal	Grießbraum-Dessert G,G1,M • Brennwert: 683 kJ, 163 kcal	

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 sofortigem Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

