

KW 16 vom 13.04. - 19.04.2020

KW 16	Montag 13.04.2020	Dienstag 14.04.2020	Mittwoch 15.04.2020	Donnerstag 16.04.2020	Freitag 17.04.2020	Samstag 18.04.2020	Sonntag 19.04.2020
Menü 1	Zartes Lammgulasch „Provencale“ mit mediterranen Kräutern und Tomaten, dazu Bohnengemüse und Risoleekartoffeln A,B,E,G,G1 • Brennwert: 1805 kJ, 431 kcal	Kartoffel-Kohlrabi-Eintopf mit einem Paar Würsten ^{2,4} , dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3316 kJ, 792 kcal 	Pfeffersteak „Madagaskar“ in grüner Pfefferrahmsoße ⁴ , dazu Eierteigwaren E,G,G1,M • Brennwert: 2578 kJ, 619 kcal 	Ein hausgemachtes Kräuterhacksteak, dazu feine Erbsen und Kartoffelpüree E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2201 kJ, 526 kcal  	Gebratener Schweinehals mit buntem Möhengemüse und 2 Kartoffelknödel B,E,G,G1,M • Brennwert: 2911 kJ, 697 kcal 	3 Maultaschen mit Zwiebel-Speck ^{2,4} -Schmelze verfeinert, dazu Bratensoße und hausgemachter Kartoffel-Radieschensalat A,B,E,G,G1 • Brennwert: 1928 kJ, 460 kcal 	Gegrillte Geflügelbrust in Geflügelsoße, dazu buntes Gemüse und Sahnepüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1530 kJ, 389 kcal
Menü 2	!! Ostermontag !!	Kassler Rückenbraten^{2,4} auf frischem Gemüse (Weißkraut, Möhren und Lauch) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2004 kJ, 479 kcal 	3 Eier in Bärlauchsoße dazu Risoleekartoffeln E,G,G1,M • Brennwert: 2461 kJ, 588 kcal 	Penne „Carbonara“^{2,4} mit würziger Schinken-Sahne-Soße E,G,G1,M • Brennwert: 3067 kJ, 729 kcal 	Rindergeschnetzeltes in Thymiansoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2671 kJ, 641 kcal		
Menü 3		Putengeschnetzeltes „Mailänder Art“ dazu Fusilli-Teigwaren A,E,G,G1 • Brennwert: 2367 kJ, 562 kcal	Römerbraten vom Rind in Rotweinssoße, dazu grüne Bohnen und 2 Stück Semmelknödel A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2193 kJ, 524 kcal	Frisch gebackener Putenfleischkäse^{2,4} mit Rahmspinat und Risoleekartoffeln A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2638 kJ, 630 kcal	Fischroulade „Gärtnerin Art“ in Dillrahmsoße, dazu Tomatennudeln A,E,F,G,G1,M • Brennwert: 2720 kJ, 652 kcal 	Badische Apfelkühle mit Zimtucker bestreut, dazu Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2471 kJ, 588 kcal 	
Menü 4 vegetarisch	Ravioli „Formaggio“ mit Kräutern abgeschmelzt, dazu fruchtige Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 2955 kJ, 705 kcal	2 Veggie-Schnitzel „Wiener Art“ mit Röstgemüsesoße und Kartoffelpüree E,G,G1,J,M • Brennwert: 2979 kJ, 712 kcal	Steinpilz-Reispfanne mit knackigem Ratatouille-Kürbisgemüse, dazu Rucolasoße G,G1,M • Brennwert: 2251 kJ, 536 kcal	Vollkorn-Spaghetti mit einer würzigen Möhren-Zucchini-Bolognese A,E,G,G1,J • Brennwert: 2262 kJ, 533 kcal	Vegetarische Hackbällchen aus Soja und Weizen, in Gemüserahmsoße, dazu Sesamreis A,C,E,G,G1,J,M • Brennwert: 3849 kJ, 920 kcal	Hausgemachte Spargel-Lasagne mit bunten Gemüsestreifen und Käse überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2399 kJ, 570 kcal	Eine vegetarische Paprikaschote in Röstzwiebelsoße, dazu Sahnepüree A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2220 kJ, 531 kcal
Menü 6 Kaltmenü		Lyoner Wurstsalat^{2,3,4,8,9} „nach Art des Hauses“ mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln, dazu 2 Scheiben Brot A,B,G,G1,G2 • Brennwert: 3607 kJ, 862 kcal 	Hähnchen-Nuggets paniert, mit gemischten Salaten, dazu Ketchup ⁹ und ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2286 kJ, 546 kcal	„Schlemmersalat“^{2,3,4,8,9} mit Kassler Streifen, Kürbis, Mais, Paprika und Lauchstreifen in Sauerrahmdressing, dazu Brot und Butter A,B,E,G,G1,G2,M • Brennwert: 3789 kJ, 910 kcal 	Hausgemachter Räucherlachs-Wrap mit Frischkäse-Räucherlachscreme und knackigem Salat gefüllt F,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 3412 kJ, 822 kcal 		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch		Salatplatte „Klassik“ Rote Bete-, Karotten-, Gurkensalat, Kartoffelsalat, Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,M • Brennwert: 3416 kJ, 821 kcal	Salatplatte „Frühling“ Kohlrabi-, Radieschen-, Karotten- und Champignon-Frühlingszwiebel-Salat, Blattsalat, schön ausgarniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,M • Brennwert: 2516 kJ, 601 kcal	„Farmer“-Salatplatte Blumenkohlsalat, Paprika-, Gurken- und Mais-Kidneybohnenalat, Blattsalat, schön ausgarniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,M • Brennwert: 2541 kJ, 607 kcal	Salatplatte „Ei“ Karotten-, Roter Rettich-, Gurkensalat und Eiersalat, dazu Blattsalatmischung und ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,M • Brennwert: 2418 kJ, 581 kcal	Salatplatte „Hawaii“ Karotten-, Mais-, Kraut- und Tofu-Ananas-Salat, Blattsalat, mit frischen Früchten garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2637 kJ, 632 kcal	
Beilagen-salat 1		Endiviensalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 435 kJ, 104 kcal	Karotten-Ananas-Salat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Eisbergsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 450 kJ, 108 kcal	Salatmischung „Ida“ mit Joghurt-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 347kJ, 83 kcal	Chinakohl mit Senf-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 373 kJ, 141 kcal	
Beilagen-salat 2		Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 268 kJ, 64 kcal	Karotten-Ananas-Salat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 283 kJ, 68 kcal	Salatmischung „Ida“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 283 kJ, 64 kcal	Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 286 kJ, 108 kcal	
Dessert	Ein Schoko-Doppelkeks E,G,G1,M • Brennwert: 592 kJ, 141 kcal	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 486 kJ, 116 kcal	Erdbeerquark M • Brennwert: 519 kJ, 124 kcal	Ein Apfel Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Ein Gebäckstück E,G,G1,M • Brennwert: 591 kJ, 141 kcal	Dessertcreme „Banana Split“ J,M • Brennwert: 691 kJ, 165 kcal	Buttermilch-Dessert M • Brennwert: 372 kJ, 89 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 = Macadamanüsse, 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.

