






KW 23	Montag 03.06.2019	Dienstag 04.06.2019	Mittwoch 05.06.2019	Donnerstag 06.06.2019	Freitag 07.06.2019	Samstag 08.06.2019	Sonntag 09.06.2019
-------	----------------------	------------------------	------------------------	--------------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

Menü 1	Frisch gebackener Putenfleischkäse^{2,4} mit Kartoffeln aus der Region, dazu Rahmspinat A,B,E,G,G1,M* Nährwert: 621 kcal K: 43g, E: 24g, F: 38g	Kartoffel-Kohlrabi-Eintopf mit Gemüse, Schmand und einem Paar Würstchen ^{2,4} , dazu ein Brötchen A,E,G,G1,G2,G3,M* Nährwert: 882 kcal K: 73g, E: 35g, F: 50g 	„Waidmann-Pfanne“ mit Schweinefleisch, Pilzen, Speck ^{2,4} und Kräutern, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1,M* Nährwert: 542 kcal K: 62g, E: 37g, F: 16g	Hausgemachtes Rinderhacksteak in Bratensoße, mit Karotten-Erbsengemüse, dazu Salzkartoffeln A,B,E,G,G1,G2,G3* Nährwert: 427 kcal K: 49g, E: 27g, F: 12g	Geflügelspieß in Paprikasoße, dazu Butterreis A,E,G,G1* Nährwert: 620 kcal K: 82g, E: 32g, F: 17g	Schweinebraten vom Hals mit Senf-Pfefferkruste, mit Speckbohnen ^{2,4} und Sahnepüree A,B,E,G,G1,M* Nährwert: 402 kcal K: 41g, E: 30g, F: 11g	Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffelrösti A,E,G,G1,M* Nährwert: 556 kcal K: 55g, E: 45g, F: 21g
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Menü 2	Sommergemüse-Reispfanne mit Schweinefleisch, Champignons und frischem Saison Gemüse, dazu eine Kräuterrahmsauce A,E,G,G1,M* Nährwert: 584 kcal K: 74g, E: 22g, F: 22g	Piccata von der Hähnchenbrust mit Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti A,E,G,G1,M* Nährwert: 729 kcal K: 99g, E: 37g, F: 20g	Rinderleber „sauer“ in würziger Soße, mit Rotwein abgerundet, dazu Salzkartoffeln B,G,G1,I* Nährwert: 402 kcal K: 43g, E: 30g, F: 10g	Hausgemachter Vanillereisbrei mit Zimtucker verfeinert, dazu heißes Waldbeerenkompott E,G,G1,M* Nährwert: 482 kcal K: 78g, E: 18g, F: 7g	Bayrischer Biergulasch in Dunkelbier-Soße, dazu Eierteigwaren E,G,G1,I* Nährwert: 614 kcal K: 77g, E: 36g, F: 17g		
---------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Menü 3	Rindergulasch „Ungarisch“ dazu Eierteigwaren A,B,E,G,G1* Nährwert: 502 kcal K: 83g, E: 17g, F: 11g	Badisches Ochsenfleisch in Meerrettichsoße, dazu Schnittlauchkartoffeln A,E,G,G1,I,M* Nährwert: 522 kcal K: 49g, E: 36g, F: 19g	Ein gegrilltes Hähnchensteak „Balkan Art“ in pikanter Soße, dazu Djuvec-Reis (Tomatenreis mit Paprika und Erbsen) A,E,G,G1,M* Nährwert: 571 kcal K: 72g, E: 36g, F: 16g	Putenrollbraten (gefüllt mit Geflügelbrät ⁸ und Gemüse) in Sauerrahmsauce, dazu Sahnepüree und Blumenkohlröschen A,B,E,G,G1,M* Nährwert: 448 kcal K: 36g, E: 26g, F: 22g	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße ⁹ , dazu Risoleekartoffeln 	Eine süße Dampfnudel mit Pflaumenkompott, und Vanillesoße E,G,G1,M* Nährwert: 379 kcal K: 70g, E: 11g, F: 5g	
---------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Menü 4 vegetarisch	Eine Portion Ravioli mit frischem Kräuter-Pesto mariniert, dazu eine fruchtige Tomatensoße E,G,G1,M* Nährwert: 687 kcal K: 117g, E: 26g, F: 13g	3 Eierpfannkuchen mit Blumenkohlröschen a la creme E,G,G1,M* Nährwert: 619 kcal K: 71g, E: 24g, F: 26g	Ein paniertes Gemüseschnitzel mit Röstgemüsesoße und Kartoffel-Karottenpüree A,E,G,G1,M* Nährwert: 513 kcal K: 67g, E: 11g, F: 21g	Käsespätzle mit Emmentaler Käse und Zwiebeln verfeinert, dazu Rahmgemüse E,G,G1,M* Nährwert: 671 kcal K: 73g, E: 37g, F: 25g	Serviettenknödelscheiben mit buntem Karottengemüse, dazu vegetarische Rahmsauce E,G,G1,M* Nährwert: 474 kcal K: 50g, E: 14g, F: 24g	Ein Kartoffel-Cordon bleu dazu eine bunte Gemüsemischung a la creme G,G1,M* Nährwert: 470 kcal K: 62g, E: 17g, F: 17g	Eine Portion Grießklößchen in Gemüsesauce, dazu Spinatnudeln A,E,G,G1,M* Nährwert: 504 kcal K: 78g, E: 17g, F: 13g
------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Menü 6 Kaltmenü	„Bibiliskäse“ Kräuterquark mit Radieschen und Zwiebeln garniert, dazu 2 Scheiben Brot G,G1,G2,M* Nährwert: 506 kcal K: 63g, E: 38g, F: 11g	Fleischkäse^{2,4} mit gemischten Salaten, Essiggurke ⁹ , dazu eine Portion Ketchup und eine Scheibe Brot 	Bunte Käseplatte¹ verschiedene Sorten Hart- und Weichkäse, mit Trauben und Zwiebeln garniert, dazu ein Laugenbrötchen E,G,G1,G3,M* Nährwert: 840 kcal K: 63g, E: 46g, F: 44g	Elsässer Wurstsalat^{2,3,4,8} von der Lyoner Wurst, mit Käse, Tomaten, Gurken ⁹ , dazu 2 Scheiben Brot 	Ein geräuchertes Forellenfilet mit Waldorfsalat und Preiselbeersahne, dazu ein Mini-Baguette 		
---------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Menü 7 Salatplatte	Salatplatte „Holländische Art“ Karotten-, Gurken-, Radieschensalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit einer Käsescheibe garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,M* Nährwert: 630 kcal K: 57g, E: 20g, F: 35g	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* Nährwert: 575 kcal K: 49g, E: 20g, F: 33g	Salatplatte „Balkan“ Weißkraut-, Roter Rettich- und Bohnensalat, bunter Reissalat, Blattsalat, schön garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,I,M* Nährwert: 614 kcal K: 68g, E: 17g, F: 29g	Salatplatte „Klassik“ Kohlrabi-, Rote Bete-, Gurkensalat, Gemüsesalat, Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,H,H1, H2,M* Nährwert: 805 kcal K: 58g, E: 28g, F: 51g	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* Nährwert: 646 kcal K: 52g, E: 20g, F: 38g	Salatplatte „Kreta“^{2,6,9} Karotten-, Weißkraut-, Zucchini-salat, griechischer Bauernsalat, Blattsalat, einem gefülltem Weinblatt, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,M* Nährwert: 606 kcal K: 55g, E: 18g, F: 33g
------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Beilagen-salat 1	Eisbergsalat mit weißem Dressing A,B,E,M* Nährwert: 181 kcal K: 4g, E: 1g, F: 18g	Zucchini-Salat A,B,E,M* Nährwert: 52 kcal K: 3g, E: 2g, F: 4g	Endiviensalat mit weißem Dressing A,B,E,M* Nährwert: 104 kcal K: 2g, E: 1g, F: 10g	Bunte Blattsalatmischung mit weißem Dressing A,B,E,M* Nährwert: 105 kcal K: 2g, E: 1g, F: 10g	Weißkraut-Gurkensalat A,B,E,M* Nährwert: 78 kcal K: 3g, E: 1g, F: 7g	Mischsalat „Rucolatino“ mit Joghurt-Dressing B,E,M* Nährwert: 86 kcal K: 3g, E: 2g, F: 7g
-------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------

Beilagen-salat 2	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B* Nährwert: 68 kcal K: 1g, E: 0,9g, F: 6g	Rote Bete-Salat⁹ • Nährwert: 28 kcal K: 6g, E: >1g, F: >1g	Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing B* Nährwert: 64 kcal K: <1g, E: 1g, F: 6g	Bunte Blattsalatmischung mit Essig-Öl-Dressing B* Nährwert: 65 kcal K: 0,7g, E: 0,8g, F: 6g	Weißkraut-Gurkensalat A,B,E,M* Nährwert: 78 kcal K: 3g, E: 1g, F: 7g	Mischsalat „Rucolatino“ mit Balsamico-Dressing ¹ B* Nährwert: 70 kcal K: 1g, E: >1g, F: >1g
-------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Dessert	Eine Pflaume E,G,G1,M* Nährwert: 141 kcal K: 18g, E: 2g, F: 7g	Zitronen-Mousse¹ M* Nährwert: 112 kcal K: 14g, E: 3g, F: 5g	Bananen-Quark M* Nährwert: 66 kcal K: 5g, E: 9g, F: <1g	Schokopudding G,G1,M* Nährwert: 141 kcal K: 22g, E: 2g, F: 5g	Buttermilch-Dessert M* Nährwert: 89 kcal K: 15g, E: 5g, F: 1,4g	Fruchtjoghurt M* Nährwert: 116 kcal K: 15g, E: 5g, F: 4g	Kleiner Marmorkuchen² E,G,G1,H,H1,M* Nährwert: 117 kcal K: 13g, E: 2g, F: 7g
----------------	-----------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------

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 + Sulfit, 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.

