

KW 25 vom 17.06.- 23.06.2019

KW 25	Montag 17.06.2019	Dienstag 18.06.2019	Mittwoch 19.06.2019	Donnerstag 20.06.2019	Freitag 21.06.2019	Samstag 22.06.2019	Sonntag 23.06.2019	
Menü 1	Schweinerückensteak „Schwarzwälder Art“ in Kirschrhamsoße mit Schinkenspeckstreifen ^{2,4} , dazu Eierspätzle E,G,G1,M• Brennwert: 2795 kJ, 668 kcal	Geflügel-Cevapcici in Balkansoße, dazu Djuvec-Reis (mit Paprika und Erbsen) A,B,E,G,G1,M• Brennwert: 3573 kJ, 854 kcal	Schwäbischer Linseneintopf mit Speck ^{2,4} , dazu ein Paar Wienerle und ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3• Brennwert: 3728 kJ, 890 kcal	Hähnchenfiletstücke „Virginia“ mit Mais-Paprika-Gemüse, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1• Brennwert: 2505 kJ, 598 kcal	Hausgemachtes Rinder-Gemüsehacksteak in Bratensoße, dazu Rosenkohl und Kartoffelpüree A,E,G,G1,G2,G3, M• Brennwert: 1924 kJ, 460 kcal	Badischer Rindersauerbraten dazu grüne Bio-Bohnen DE-ÖKO-006 und 2 Kartoffelknödel B,E,G,G1,I,M• Brennwert: 3205 kJ, 767 kcal	Zartes Schweinefilet in Cognac ¹ -Rahmsoße, dazu Brokkoliröschen und Eierknöpfle E,G,G1,M• Brennwert: 2407 kJ, 575 kcal	
Menü 2	2 Stück Wiener Apfelstrudel dazu heiße Karamellsoße E,G,G1,M• Brennwert: 2356 kJ, 563 kcal	Fleisch-Paprika-Spieß (vom Qualivo-Schwein) in Bratensoße, dazu Rosmarin-Kartoffeln A,B,E,G,G1• Brennwert: 1685 kJ, 402 kcal	Ein paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße und Kartoffeln aus dem Markgräfler Land A,E,G,G1• Brennwert: 2035 kJ, 486 kcal	! Fronleichnam !		Ragout fin vom Schwein mit Champignons, dazu Fingermöhren und weißer Reis G,G1,M• Brennwert: 2850 kJ, 681 kcal		
Menü 3	2 Geflügelbratwürste^{2,4} in Röstzwiebelsoße, dazu Rotkraut und Sahnepüree A,B,G,G1,M• Brennwert: 2741 kJ, 655 kcal	Kalbfleisch „Mediterran“ mit viel frischem Gemüse, wie Paprika, Zucchini, Tomaten und Zwiebeln, dazu Penne-Pasta E,G,G1,M• Brennwert: 3475 kJ, 830 kcal	Zarter Putengulasch dazu Erbsengemüse und Eierspätzle A,E,G,G1,M• Brennwert: 2533 kJ, 605 kcal		Fischfilet „Doria“ mit Gurkenwürfeln, in Senfsoße, dazu Blattspinat und Risoleekartoffeln B,F,G,G1,M• Brennwert: 1932 kJ, 462 kcal	Süßer Quark-Auflauf dazu heißes Waldbeerenkompott E,G,G1,M• Brennwert: 1483 kJ, 354 kcal		
Menü 4 vegetarisch	Frischer Markgräfler Spargel in holländischer Soße, dazu Schnittlauchkartoffeln E,G,G1,M• Brennwert: 1335 kJ, 319 kcal	2 Stück Maispfannkuchen mit feiner Möhren-Bolognese A,E,G,G1,J,M• Brennwert: 2569 kJ, 614 kcal	Vegetarischer Gulasch in milder Currysoße, dazu Vollkornreis A,B,E,G,G1,G4,M• Brennwert: 2824 kJ, 675 kcal	Badische Knöpfe-Pfanne mit Gemüse und Kräuter-Pesto verfeinert, dazu Röstzwiebelsoße E,G,G1• Brennwert: 2031 kJ, 485 kcal	Vegetarische Hackbällchen in Rahm-Gemüesoße, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1,J,M• Brennwert: 3229 kJ, 771 kcal	Bunte Sommergemüse-Pfanne in Rahmsoße, dazu 2 Kartoffelknödel A,E,G,G1,M• Brennwert: 2759kJ ,659 kcal	Schwäbisches Linsengemüse mit Karotten-, Sellerie- und Lauchwürfel, dazu Spätzle A,E,G,G1• Brennwert: 3379kJ , 807kcal	
Menü 6 Kaltmenü	„Küchenmeister-Salat“ Rindfleischsalat in Sauerrahmdressing mit Karotten-, Lauch und Selleriestreifen, frischen Kräutern, dazu 2 Scheiben Roggenmischbrot A,B,E,G,G1,G2,M Brennwert: 3758 kJ, 898 kcal	Gervais pikant verfeinert, dazu Gemüsesticks, mit Weintrauben garniert, dazu ein Laugenbrötchen G,G1,G2,G3,M• Brennwert: 2945 kJ, 703 kcal	1 Paar geräucherte Bauernwürste^{2,4} mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Portionssenf, Essigurke ⁹ und eine Scheibe Brot A,B,E,G,G1,G2• Brennwert: 4035 kJ, 968 kcal	! Fronleichnam !		Bunter Käsesalat in Essig-Öl-Dressing, mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, dazu 2 Scheiben Brot B,G,G1,G2,M• Brennwert: 4510 kJ, 1077 kcal		
Menü 7 Salatplatte	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• Brennwert: 2638 kJ, 630 kcal	Salatplatte „Holländische Art“ Karotten-, Gurken-, Tomatensalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit Käsescheibe garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,M• Brennwert: 2636 kJ, 630 kcal	Salatplatte „Prinzess“ Radieschen-, Waldorf-, Gurkensalat, Spargelsalat, Blattsalat, mit einem halben Ei garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,H,H1,H3,M• Brennwert: 3437 kJ, 805 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,G,G1,I,M• Brennwert: 2117 kJ, 506 kcal	Salatplatte „Klassik“ Weißkraut-, Rote Bete-, Gurkensalat, Nudelsalat, 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• Brennwert: 3370 kJ, 805 kcal		
Beilagensalat 1	Hausgemachter Karottensalat B• Brennwert: 214 kJ, 61 kcal	Endiviensalat mit weißem Dressing A,B,E,M• Brennwert: 434 kJ, 104 kcal	Eisbergsalat mit weißem Dressing A,B,E,M• Brennwert: 450 kJ, 108 kcal		Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M• Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Blattsalat „Silvia“ mit weißem Dressing A,B,E,M• Brennwert: 448 kJ, 107 kcal		
Beilagensalat 2	Hausgemachter Karottensalat B• Brennwert: 214 kJ, 61 kcal	Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing B• Brennwert: 267 kJ, 64 kcal	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B• Brennwert: 283 kJ, 68 kcal		Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M• Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Blattsalat „Silvia“ mit Essig-Öl-Dressing B• Brennwert: 281 kJ, 67 kcal		
Dessert	Ein Mini-Kuchen² E,G,G1,H,H1,M• Brennwert: 491 kJ, 117 kcal	Zitronen-Mousse¹ M• Brennwert: 468 kJ, 112 kcal	Vanillepudding M• Brennwert: 518 kJ, 118 kcal	Grießtraum-Dessert G,G1,M• Brennwert: 683 kJ, 163 kcal	Ein Apfel Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Ein Gebäckstück E,G,G1,M• Brennwert: 591 kJ, 141 kcal	Froop Joghurtzubereitung mit Fruchtsoße ¹ M• Brennwert: 444 kJ, 106 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. Brennwerte: 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.

