

| KW 26 | Montag 24.06.2019 | Dienstag 25.06.2019 | Mittwoch 26.06.2019 | Donnerstag 27.06.2019 | Freitag 28.06.2019 | Samstag 29.06.2019 | Sonntag 30.06.2019 | |
|-------------------------------|---|---|--|---|---|---|--|--|
| Menü 1 | Hausgemachte Hackbällchen in Bratensoße, dazu Langkornreis A,E,G,G1• Brennwert: 3329 kJ, 795 kcal | Spaghetti „Bolognese“ aus reinem Rindfleisch, dazu Streukäse A,E,G,G1,M• Brennwert: 2807 kJ, 671 kcal | Ein Hähnchensteak in Salbeirahmsoße, dazu Blumenkohlrischen und Schnittlauchkartoffeln A,E,G,G1,M• Brennwert: 1567 kJ, 374 kcal | „Gaisburger Marsch“ Gemüseintopf mit Nudeln und Rindfleischinlage, dazu ein Brötchen A,E,G,G1,G2,G3• Brennwert: 3362 kJ, 803 kcal | Schweinebraten vom Hals mit grünen Bio-Bohnen DE-ÖKO-006 und 2 Semmelknödel A,B,E,G,G1,M• Brennwert: 2152 kJ, 680 kcal | Rinderroulade „Bürgerliche Art“^{2,4} in Bratensoße, dazu Sommergemüse und Sahnepüree A,B,E,G,G1,M• Brennwert: 1911 kJ, 457 kcal | Eine Geflügelbrust in Rieslingsoße, dazu Brokkoligemüse und Tomatennudeln E,G,G1,J,M• Brennwert: 2666 kJ, 637 kcal | |
| Menü 2 | Putengeschnetzeltes „Zingara“ in pikanter Pusztasoße, dazu Eierspätzle A,E,G,G1• Brennwert: 2528 kJ, 604 kcal | Eine Portion Kartoffelpuffer mit heißem Apfelkompott E,G,G1,M• Brennwert: 2613 kJ, 624 kcal | Spanische „Paella“ Reispfanne mit Huhnfleisch, Meeresfrüchten ^{1,8} und Gemüse, dazu eine pikante Soße A,B,E,G,G1,K,N• Brennwert: 2287 kJ, 546 kcal | Frisch gebackener Putenfleischkäse^{2,4} mit Rotkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M• Brennwert: 2487 kJ, 594 kcal | Rindergeschnetzeltes mit Champignons und Zwiebeln, dazu Teigwaren A,B,E,G,G1• Brennwert: 2366 kJ, 565 kcal | | | |
| Menü 3 | Hausgemachte Lasagne „Bolognese“ italienische Spezialität mit Rindfleischsoße A,E,G,G1,M• Brennwert: 2923 kJ, 691 kcal | Puten-Cordon bleu^{2,3,4} gefüllt mit Putenschinken und Käse ¹ , dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M• Brennwert: 2292 kJ, 548 kcal | Zarter Kalbsgulasch in Estragonrahmsoße, dazu breite Bandnudeln A,E,G,G1,M• Brennwert: 2407 kJ, 575 kcal | Römerbraten vom Rind in Pflaumen-Malzbiersoße, dazu Rustica-Karotten und Polenta-Taler A,B,E,G,G1,J• Brennwert: 2434 kJ, 581 kcal | Feine Lachsklößchen in Dill-Sahne-Soße, dazu Gemüse-Wildreis E,F,G,G1,M• Brennwert: 2925 kJ, 699 kcal | Luftiger Kaiserschmarrn mit Zimtucker bestreut, dazu heiße Vanillesoße E,G,G1,M• Brennwert: 3553 kJ, 849 kcal | | |
| Menü 4 vegetarisch | 3 Eierfannkuchen mit Rahm-Erbsengemüse E,G,G1,M• Brennwert: 2468 kJ, 590 kcal | Vegetarische Steinpilz-Reispfanne mit knackigem Gemüse, dazu Tomatensoße G,G1• Brennwert: 2311 kJ, 505 kcal | Linsen-Bolognese mit Karotten-, Sellerie- und Lauchwürfel, dazu Fusilli-Teigwaren A,E,G,G1• Brennwert: 3218 kJ, 769 kcal | 3 gekochte Eier in Kräutersoße, dazu Rahmspinat und Kartoffeln aus der Region E,G,G1,M• Brennwert: 2513 kJ, 600 kcal | Kartoffelspätzle mit Käse und Röstzwiebeln verfeinert, dazu Röstgemüesoße E,G,G1,M• Brennwert: 2961 kJ, 707 kcal | Vegetarische Nudelpfanne mit buntem Gemüse, dazu Tomatensoße A,E,G,G1• Brennwert: 2210 kJ, 528 kcal | Brokkoliröschen a la creme mit Emmentaler Käse überbacken, dazu Tomatennudeln G,G1,M• Brennwert: 2684 kJ, 641 kcal | |
| Menü 6 Kaltmenü | Rustikaler Vesperteller^{2,4,9} mit Blut- und Leberwurst, Landjäger und Vesperspeck ¹ dazu Senf, Brot und Butter A,B,G,G1,G2,M• Brennwert: 4069 kJ, 972 kcal | Schwarzwälder Schäufele^{2,4,8} mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu eine Essigurke ⁹ , Portionssenf und eine Scheibe Brot A,B,G,G1,G2• Brennwert: 2333 kJ, 557 kcal | Eiersalat mit Senf-Vinaigrette⁹ mit Zwiebeln, Gurke und Paprika verfeinert, dazu ein Baguettebrötchen B,E,G,G1,G2,G3• Brennwert: 3300 kJ, 788 kcal | Italienischer Nudelsalat in Tomatendressing, mit Oliven ⁶ und Salamistreifen ^{2,4} , Paprika und Zucchini, dazu 2 Scheiben Brot B,E,G,G1,G2,J• Brennwert: 3110 kJ, 743 kcal | Matjesfilet „Hausfrauen Art“^{2,4} mit Äpfeln und Zwiebeln in Joghurt- Dressing, dazu ein Baguettebrötchen B,E,F,G,G1,G2,G3,M• Brennwert: 3916 kJ, 935 kcal | | | |
| Menü 7 Salatplatte | 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: 2582 kJ, 620 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 | Salatplatte „Orient“ Karotten-, Weißkraut-, Zucchinisalat mit Rosinen, Kichererbsensalat, Blattsalat, ausgarniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,M• Brennwert: 2774kJ, 666 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 | Salatplatte „Friesland“ Karotten-, Weißkraut-, Gurkensalat, dazu Kartoffel-Gemüsesalat, Blattsalat, mit einem Ei garniert dazu ein Bio- Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,F,G,G1,M• Brennwert: 2364 kJ, 640 kcal | Salatplatte „Ei“ Karotten-, Roter Rettich-, Gurkensalat und Eiersalat, dazu Blattsalatmischung und einem Bio-Vollkornbrötchen DE- ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,M• Brennwert: 2431 kJ, 569 kcal | | |
| Beilagen- salat 1 | Eisbergsalat mit weißem Dressing A,B,E,M• Brennwert: 450 kJ, 108 kcal | Chinakohl mit Thousand-Island-Dressing A,B,E,M• Brennwert: 373 kJ, 141 kcal | Endiviensalat „Sommer“ mit weißem Dressing A,B,E,M• Brennwert: 440 kJ, 104 kcal | Hausgemachter Rettichsalat A,B,E,M• Brennwert: 312 kJ, 61 kcal | Frisee-Salat mit Joghurt-Dressing A,B,E,M• Brennwert: 348 kJ, 83 kcal | Salatmischung „Ida“ mit Joghurt-Dressing B,E,M• Brennwert: 348 kJ, 83 kcal | | |
| Beilagen- salat 2 | Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B• Brennwert: 283 kJ, 68 kcal | Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing B• Brennwert: 286 kJ, 108 kcal | Endiviensalat „Sommer“ mit Essig-Öl-Dressing B• Brennwert: 273 kJ, 64 kcal | Hausgemachter Rettichsalat A,B,E,M• Brennwert: 312 kJ, 61 kcal | Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B• Brennwert: 266 kJ, 64 kcal | Salatmischung „Ida“ mit Essig-Öl-Dressing B• Brennwert: 266 kJ, 64 kcal | | |
| Dessert | 3-fach Puddingstrudel-Dessert¹ M• Brennwert: 691 kJ, 165 kcal | Eine Portion Erdbeeren Brennwert: 134 kJ, 32 kcal | Ein Müsliriegel G,G1,G3,G4,J,H,H2,M• Brennwert: 396 kJ, 95 kcal | Grießpudding G,G1,M• Brennwert: 712 kJ, 170 kcal | Ein Mini-Kuchen² E,G,G1,H,H1,M• Brennwert: 491 kJ, 117 kcal | Froop Joghurtzubereitung mit Fruchtsoße ¹ M• Brennwert: 444 kJ, 106 kcal | Milchreis¹ M• Brennwert: 529 kJ, 126 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. Brennwert: 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.

