

KW 27
vom 01.07.- 07.07.2019

KW 27	Montag 01.07.2019	Dienstag 02.07.2019	Mittwoch 03.07.2019	Donnerstag 04.07.2019	Freitag 05.07.2019	Samstag 06.07.2019	Sonntag 07.07.2019	
Menü 1	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein, dazu schwäbische Spätzle E,G,G1,M* Brennwert: 2724 kJ, 651 kcal	1 Paar Bratwürste mit Rahmwirsing und Kartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M* Brennwert: 2809 kJ, 671 kcal 	Hausgemachte Kalbfleischbällchen in Zwiebelsoße, dazu Gemüserais A,E,G,G1* Brennwert: 2936 kJ, 677 kcal	Badischer Kartoffeleintopf mit Kartoffeln aus der Region, mit Schnittlauch verfeinert, dazu ein Paar Wienerle ^{2,4,8} und ein Brötchen A,B,G,G1,G2,G3,M* Brennwert: 3359 kJ, 802 kcal 	Schweinerückensteak „Western Art“ , mit Zwiebeln, Mais, Paprika, Speck ^{2,4} und Kidneybohnen, dazu Kartoffel-Kräuterpüree A,B,E,G,G1,M* Brennwert: 1927 kJ, 460 kcal	Schweinegulasch in Majoransoße, dazu buntes Sommergemüse und Kartoffelknödel A,E,G,G1,M* Brennwert: 3239 kJ, 774 kcal	Rindergeschnetzeltes in Rotweinsauce, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1,I* Brennwert: 2289 kJ, 547 kcal	
Menü 2	Ein Geflügelspieß „Hawaii“ in fruchtiger Curry-Ananas-Soße, dazu Langkornreis A,B,E,G,G1,J,M* Brennwert: 3738 kJ, 893 kcal	Rindfleisch „Asia“ Rindfleischstreifen mit Gemüse in süß-saurer Soße, dazu feine Bandnudeln A,B,E,G,G1,J* Brennwert: 2708 kJ, 650 kcal	Eine Mini-Grillhaxe⁴ in Majoransoße, dazu Rotkraut und 2 Semmelknödel E,G,G1,J,M* Brennwert: 2719 kJ, 649 kcal 	Eine gebratene Geflügelkeule in Champignonsauce, dazu Teigwaren A,E,G,G1,M* Brennwert: 3457 kJ, 826 kcal	Rindfleischragout in Schnittlauchsauce, dazu Risoleekartoffeln A,E,G,G1,M* Brennwert: 2052 kJ, 490 kcal			
Menü 3	Ein halbes Hähnchen mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu eine Scheibe Roggenmischbrot A,B,G,G1,G2* Brennwert: 3113 kJ, 767 kcal	Hähnchensteak „natur“ mit feinem Bio-Karottengemüse DE-ÖKO-006, dazu Kartoffelpüree A,E,G,G1,M* Brennwert: 1610 kJ, 385 kcal	„Unser Klassiker“ Badisches Ochsenfleisch in Meerrettichsoße, dazu Bouillonkartoffeln A,E,G,G1,I,M* Brennwert: 2423 kJ, 579 kcal	Ein paniertes Seelachsfilet mit Risoleekartoffeln, dazu hausgemachte Remouladensoße ⁹ B,E,F,G,G1,M* Brennwert: 4048 kJ, 967 kcal	Sylter Fischpfanne verschiedene Sorten Seefisch, Krabben und Gemüse in Weißweinsauce, dazu gibt es Kräuterreis A,B,E,F,G,G1,I,K,M* Brennwert: 3277 kJ, 783 kcal 	Ein Eieromelett mit Sommergemüse a la creme (u.a. Karotte, Zucchini, Kohlrabi) E,G,G1,M* Brennwert: 1484 kJ, 354 kcal		
Menü 4 vegetarisch	Vegetarische Köttbullar in Soße, dazu Zuckererbsen und Kartoffel-Karottenpüree A,E,G,G1,M* Brennwert: 2034 kJ, 486 kcal	Chili sin Carne con Bulgur mit Hartweizen, Mais, Paprika, Kidneybohnen und Tomaten, als Beilage gibt es ein Fladenbrot C,G,G1,G3,G4* Brennwert: 3045 kJ, 727 kcal	Eine Gemüsefrikadelle mit Kohlrabigemüse a la creme, dazu Kräuter-Penne E,G,G1,M* Brennwert: 2453 kJ, 586 kcal	2 Vollkornpfannkuchen mit buntem Pilz-Gemüseragout in Kräuter-Sahnesauce E,G,G1,M* Brennwert: 2781 kJ, 664 kcal	Farfalle „tricolore“ (Bunte Schleifen-Pasta) mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Reibekäse E,G,G1,M* Brennwert: 2613 kJ, 624 kcal	Badische Apfelküchle mit Zimtzucker bestreut, dazu Vanillesauce E,G,G1,M* Brennwert: 2461 kJ, 588 kcal	Vegetarische Hackbällchen in Rahmsauce, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1,J,M* Brennwert: 3684 kJ, 880 kcal	
Menü 6 Kaltmenü	Hausgemachtes „Bircher Müsli“ mit frischen Äpfeln, gerösteten Mandeln, Honig und Joghurt verfeinert, dazu frischen Obstsalat G,G3,G4,H,H1,H2,M* Brennwert: 3753 kJ, 896 kcal	Pikanter Frischkäse mit Paprika verfeinert und mit Zwiebeln ausgemergelt, dazu 2 Scheiben Brot B,G,G1,G2,M* Brennwert: 3026 kJ, 723 kcal	Hähnchen-Nuggets paniert mit einer Rohkostsalat-Mischung und Currydip, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M* Brennwert: 3431 kJ, 820 kcal	Gemischte Schinkenplatte^{2,4,8} mit Melonenscheiben garniert, dazu 2 Scheiben Brot und Butter A,B,E,G,G1,G2* Brennwert: 2046 kJ, 489 kcal 	Thunfischsalat^{4,9} in Essig-Olivenöl-Dressing, mit Mais, Tomaten und Erbsen, dazu ein Mini-Baguette B,E,F,G,G1,G2,G3* Brennwert: 2804 kJ, 670 kcal 			
Menü 7 Salatplatte	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	„Farmer“-Salatplatte Cole-Slaw-Salat, Paprika-, Gurken- und Mais-Kidneybohnen Salat, Blattsalat, schön ausgemergelt, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,M* Brennwert: 2532 kJ, 607 kcal	Salatplatte „Holländische Art“ Karotten-, Gurken-, Tomatensalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit Käsescheibe garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,M* Brennwert: 2636 kJ, 630 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: 2782 kJ, 668 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: 2431 kJ, 569 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		
Beilagen-salat 1	Bunter Blattsalatmix mit weißem Dressing A,B,E,M* Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Blattsalat „Silvia“ mit weißem Dressing A,B,E,M* Brennwert: 448 kJ, 107 kcal	Bunte Rohkostsalatmischung A,B,E,M* Brennwert: 216 kJ, 50 kcal	Hausgemachter Gurkensalat A,B,E,M* Brennwert: 353 kJ, 70 kcal	Lollo-Mix-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M* Brennwert: 432 kJ, 103 kcal	Endiviensalat mit Radieschen mit weißem Dressing A,B,E,M* Brennwert: 303 kJ, 104 kcal		
Beilagen-salat 2	Bunter Blattsalatmix mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Blattsalat „Silvia“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 281 kJ, 67 kcal	Rote Bete-Salat⁹ Brennwert: 115 kJ, 28 kcal	Hausgemachter Gurkensalat A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 70 kcal	Lollo-Mix-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 266 kJ, 64 kcal	Endiviensalat mit Radieschen mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 303 kJ, 64 kcal		
Dessert	Schokopudding M • Brennwert: 618 kJ, 148 kcal	Eine Portion Apfelmus⁴ Brennwert: 345 kJ, 83 kcal	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 299 kJ, 71 kcal	Eine Kiwi Brennwert: 142 kJ, 34 kcal	Zitronen-Mousse¹ M • Brennwert: 468 kJ, 112 kcal	Ein Buttermilchdessert M • Brennwert: 373 kJ, 89 kcal	Frischer Obstsalat Brennwert: 438 kJ, 105 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 + 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.

