

KW 02 vom 11.01.- 17.01.2021

| KW 02 | Montag 11.01.2021 | Dienstag 12.01.2021 | Mittwoch 13.01.2021 | Donnerstag 14.01.2021 | Freitag 15.01.2021 | Samstag 16.01.2021 | Sonntag 17.01.2021 |
|------------------------------|--|---|--|---|--|---|---|
| Menü 1 | Schweinebraten „Jäger Art“ in Pilzrahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle E,G,G1,M • Brennwert: 2736 kJ, 658 kcal | 4 Stück Maultaschen (mit Rindfleisch gefüllt) im Wurzelgemüsesud, dazu Zwiebelsoße und eine Scheibe Brot A,E,G,G1,G2 • Brennwert: 2565 kJ, 612 kcal | 2 Geflügelbratwürste^{2,4} mit Karottengemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2587 kJ, 618 kcal | Kartoffel-Eintopf mit Schmand und Schnittlauch verfeinert, dazu ein Paar Wienerle ^{2,4} und ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3360 kJ, 802 kcal | „Holzfällersteak“ Schweinerückensteak mit Zwiebeln, rustikalem Gemüse und Pilzen, dazu würzige Kräuterkartoffeln A,E,G,G1 • Brennwert: 1818 kJ, 433 kcal | Ein Hähnchenschnitzel natur gebraten, in Rahmsoße, dazu Kartoffelrösti und feine Erbsen E,G,G1,M • Brennwert: 1831 kJ, 438 kcal | Zartes Schweinefilet in Calvadosrahmsoße, mit buntem Wintergemüse, dazu Eierknöpfe A,E,G,G1,M • Brennwert: 2042 kJ, 490 kcal |
| Menü 2 | Putenstreifen „Indische Art“¹ in Früchte-Curry-Soße, dazu weißer Reis A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2759 kJ, 657 kcal | Kassler Rückenbraten^{2,4} im Ofen gegart auf Sauerkraut, dazu Sahnepüree A,B,E,G,G1,I,M • Brennwert: 1713 kJ, 409 kcal | Putengulasch in Paprikasoße, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1 • Brennwert: 2256 kJ, 542 kcal | Rindergeschnetzeltes in Thymiansoße, dazu Langkornreis und grüne Bohnen A,B,G,G1 • Brennwert: 2636 kJ, 627 kcal | „Nasi Goreng“ Indonesisches Reisgericht mit Hähnchenfleisch, Gemüse und Eierflocken, dazu Sojasoße A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2127 kJ, 506 kcal | | |
| Menü 3 | 2 Blätterteigpasteten mit Ragout fin vom Kalb, dazu Risi-Bisi E,G,G1,L,M • Brennwert: 3968 kJ, 946 kcal | Feines Ratatouillegemüse in Tomatensoße, dazu kleine Käseknödel E,G,G1,M • Brennwert: 1799 kJ, 429 kcal | „Coq au Vin“ Eine Hähnchenkeule in Rotwein-Gemüsesoße, dazu Rosmarinkartoffeln A,E,G,G1,I • Brennwert: 2669 kJ, 639 kcal | Lammhacksteak „provencale“ dazu Bohnengemüse und Sahnepüree A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2043 kJ, 487 kcal | Fischtopf „Normandie“ verschiedene Sorten Seefisch und Krabben ^{1,8} in Sauce Béchamel, dazu tomatisierte Bandnudeln A,B,E,F,G,G1,K,M • Brennwert: 3209 kJ, 760 kcal | 2 Stück Birnensoufflee mit Waldbeerenkompott und Bourbon-Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 1833 kJ, 473 kcal | |
| Menü 4 vegetarisch | 2 Stück Bio-Polenta-Schnitten DE-ÖKO-006 dazu Karotten-Selleriegemüse in Petersiliensoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1900 kJ, 455 kcal | Vegetarisches Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons in Rahmsoße, dazu Kartoffelrösti E,G,G1,J,M • Brennwert: 1956 kJ, 447 kcal | „Kräuter-Kratzete“ (Luftiger Kräuter-Pfannkuchen), mit Blumenkohl „Mornay“ in leichter Käsesoße E,G,G1,M • Brennwert: 3388 kJ, 809 kcal | 2 hausgemachte Reisfrikadellen mit Paprikasoße, dazu Mais-Erbsengemüse A,E,G,G1,M • Brennwert: 2229 kJ, 533 kcal | Penne „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Streukäse E,G,G1,M • Brennwert: 2835 kJ, 672 kcal | 2 Emmentaler Käsesteaks mit Röstgemüsesoße, dazu Kartoffelrösti E,G,G1,M • Brennwert: 2942 kJ, 708 kcal | Veggie-Gulasch „provencale“ mit Tomaten, mediterranem Gemüse und Kräutern, dazu Sahnepüree A,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1678 kJ, 401 kcal |
| Menü 6 Kaltmenü | Ein paniertes Schnitzel vom Schwein, mit 3 Sorten Salat und Zitronenscheibe garniert, dazu eine Scheibe Brot A,B,E,G,G1,G2,M • Brennwert: 2534 kJ, 606 kcal | Wrap „Italia“ Tortillafladen ² mit Salat, Gemüsestreifen, Mini-Tomaten, Mozzarella-Käse und einer Tomaten- Kräuterpaste gefüllt A,B,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 2490 kJ, 598 kcal | Hausgemachtes „Bircher Müsli“ mit frischen Äpfeln, gerösteten Mandeln, Honig und Joghurt verfeinert, dazu frischen Obstsalat G,G3,G4,H,H1,H2,M • Brennwert: 3768 kJ, 896 kcal | Hausgemachter Lyoner-Wurstsalat mit Essiggurken ^{3,4,8,9} garniert, dazu 2 Scheiben Brot A,B,G,G1,G2 • Brennwert: 3607 kJ, 862 kcal | Ein Makrelenfilet^{2,4,9} geräuchert, mit Waldorfsalat und Sahneemerrrettich, dazu ein Mini-Baguette A,B,E,F,G,G1,G2,G3,H,H3,I,M • Brennwert: 3311 kJ, 796 kcal | | |
| Menü 7 Salatplatte | „Farmer“-Salatplatte Blumenkohlsalat, Paprika-, Gurken- und Mais-Kidneybohnen Salat, Blattsalat, schön ausgarniert, dazu ein Kürbiskernbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2518 kJ, 605 kcal | Salatplatte „Asia“ Karotten-, Weißkraut-, Brokkolisalat, Glasnudelsalat, Blattsalat, mit Mini- Frühlingsrollen garniert, dazu ein Sesambrotchen A,B,C,E,G,G1,G3,M • Brennwert: 2839 kJ, 682 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 „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 „Hawaii“ Karotten-, Mais-, Kraut- und Tofu- Ananas-Salat, Blattsalat, mit frischen Früchten garniert, dazu ein Baguettebrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,J,M • Brennwert: 2637 kJ, 632 kcal | Salatplatte „Klassik“ Rotkraut-, 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 | |
| Beilagen- salat 1 | Endiviensalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 435 kJ, 104 kcal | Chinakohl mit Thousand-Island-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 373 kJ, 141 kcal | Mais-Gurken-Salat A,B • Brennwert: 339 kJ, 81 kcal | Frisee-Salat mit Joghurt-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 348 kJ, 83 kcal | Bunte Rohkostsalatmischung B • Brennwert: 255 kJ, 61 kcal | Blattmix-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal | |
| Beilagen- salat 2 | Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 268 kJ, 64 kcal | Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 286 kJ, 108 kcal | Mais-Gurken-Salat A,B • Brennwert: 339 kJ, 81 kcal | Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 266 kJ, 64 kcal | Bunte Rohkostsalatmischung B • Brennwert: 255 kJ, 61 kcal | Blattmix-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal | |
| Dessert | Fruchtjoghurt M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal | Obst-Kompott¹ Brennwert: 412 kJ, 97 kcal | Eine Banane Brennwert: 318 kJ, 76 kcal | Waldfruchtputting¹ M • Brennwert: 654 kJ, 156 kcal | Eine Portion Apfelmus⁴ Brennwert: 346 kJ, 83 kcal | Latte-Macchiato-Creme M • Brennwert: 682 kJ, 162 kcal | Milchreis¹ E,M • Brennwert: 533 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. Nährwerte: K = Kohlenhydrate, E = Eiweiß, F = Fett. Alle Preise gelten inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. 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.

