

KW 36	Montag 02.09.2019	Dienstag 03.09.2019	Mittwoch 04.09.2019	Donnerstag 05.09.2019	Freitag 06.09.2019	Samstag 07.09.2019	Sonntag 08.09.2019
Menü 1	Makkaroni „Bolognese“ mit Rindfleischsoße, dazu geriebener Emmentaler A,E,G,G1,M • Brennwert: 2784 kJ, 665 kcal	Hackfleischküchle in Soße, dazu Bio-Karotten DE-ÖKO-006 und hausgemachtes Kartoffel-Erbsenpüree A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1972 kJ, 471 kcal	Mexikanischer Bohneneintopf mit einem Paar Würsten ^{2,4} und buntem Gemüse, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 4183 kJ, 999 kcal	Putengeschnetzeltes in pikanter Paprikasoße, dazu Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2684 kJ, 641 kcal	Paprika-Hähnchenragout mit viel buntem Paprika, dazu feine Kräuterspätzle A,E,G,G1 • Brennwert: 2717 kJ, 649 kcal	Zartes Kalbsgulasch in Rahmsoße, dazu breite Eiernudeln E,G,G1,M • Brennwert: 2407 kJ, 575 kcal	Rinderroulade^{2,4} in Burgundersoße, dazu Sommergemüse und Sahnepüree A,B,G,G1,I,M • Brennwert: 2052 kJ, 490 kcal
Menü 2	Aufgrund von Sanierungsarbeiten der Küche entfällt vorübergehend das Menü 2!!						
Menü 3	„Pollo al aglio“ Knoblauch-Hähnchenschenkel, dazu mediterranes Gemüse und Kartoffel-Kräuterpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2386kJ, 570 kcal	Zwiebelrostbraten (vom Rind) in Majoransoße, dazu Sahnepüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1892 kJ, 452 kcal	Rindfleischstreifen in Bratensoße mit Balkangemüse und Teigwaren A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2562 kJ, 612 kcal	Eine Hähnchenroulade „Magrit“ dazu Erbsengemüse und Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2420 kJ, 578 kcal	Ein Wildlachssteak in Zitronensoße, dazu Petersilien-Kartoffeln F,G,G1,I,M • Brennwert: 2458 kJ, 587 kcal	Ein halbes Brathähnchen mit hausgemachtem Kartoffelsalat A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2755 kJ, 658kcal	
Menü 4 vegetarisch	Chili sin Carne mit Zwiebeln, Mais, Paprika, Kidneybohnen und Tomaten, dazu ein Baguettebrötchen G,G1,G2,G3 • Brennwert: 1989 kJ, 475 kcal	Vegetarische Köttbullar (Gemüsebällchen) in Zwiebelsoße, dazu Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 3023 kJ, 722 kcal	„Fusilli-Duett“ Spiral- und Vollkornspiral- Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse E,G,G1,M • Brennwert: 2520 kJ, 602 kcal	Feine Pilzmaultaschen mit Kräutern und Zwiebeln abgeschmelzt, dazu Rucolasoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2160 kJ, 516 kcal	2 Emmentaler Käsesteaks mit Röstgemüsesoße, dazu Petersilienkartoffeln E,G,G1,M • Brennwert: 2931 kJ, 700 kcal	Tofu-Weizen-Gulasch mit Ebly-Weizen, Paprika, Zwiebeln und Zucchini, dazu Bandnudeln E,G,G1,J,M • Brennwert: 2751 kJ, 657 kcal	Schlemmer-Omelett mit Kartoffeln, Pilzen und Gemüse gefüllt, dazu gibt es eine Röstgemüsesoße E,G,G1,M • Brennwert: 3249 kJ, 776 kcal
Menü 6 Kaltmenü	1 Paar Wiener Würstchen^{2,4,8}(kalt) mit hausgemachtem Kartoffel- Gurkensalat, dazu Portions-Senf und eine Scheibe Brot A,B,G,G1,G2 • Brennwert: 2031 kJ, 485 kcal	Lyoner Wurstsalat^{2,3,4,8,9} „nach Art des Hauses“ mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln, dazu 2 Scheiben Brot A,B,G,G1,G2 • Brennwert: 3609 kJ, 862 kcal	Tomate-Mozzarella-Salat mit Balsamico ¹ , Olivenöl und frischem Basilikum mariniert, ausgariniert ^{2,4,6} , dazu ein Baguettebrötchen B,G,G1,G2,G3,I,M • Brennwert: 2441 kJ, 583 kcal	Geflügelsalat „Tropicana“ mit exotischen Früchten in Joghurt- Curry-Dip, dazu ein Mini-Baguette B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3747 kJ, 895 kcal	Ein Lachsbrot (Lachsersatz)^{1,2} mit einem Ei, Tomate, Gurke und frischem Dill ausgariniert B,E,F,G,G1,G2,M • Brennwert: 2872 kJ, 686 kcal		
Menü 7 Salatplatte	Salatplatte „Orient“ Karotten-, Weißkraut-, Zucchini- salat mit Rosinen, Kichererbsensalat, Blattsalat, ausgariniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,M • Brennwert: 2774kJ, 666 kcal	Salatplatte „Ei“ Karotten-, Roter Rettich-, Gurkensalat und Eiersalat, dazu Blattsalatsmischung und einem Bio-Vollkornbrötchen DE- ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,M • Brennwert: 2431 kJ, 569 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 „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 „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	
Beilagen- salat 1	Bunte Blattsalatsmischung mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 440 kJ, 105 kcal	Endiviensalat mit Radieschen mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 440 kJ, 104 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Eisbergsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 450 kJ, 108 kcal	Blattmix-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Frisch-Gemüsesalat in Essig-Öl-Dressing A,B • Brennwert: 415 kJ, 99 kcal	
Beilagen- salat 2	Bunte Blattsalatsmischung mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 268 kJ, 64 kcal	Endiviensalat mit Radieschen mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 273 kJ, 64 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 283 kJ, 68 kcal	Blattmix-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Frisch-Gemüsesalat in Essig-Öl-Dressing A,B • Brennwert: 415 kJ, 99 kcal	
Dessert	Ein Apfel Brennwert: 152kJ, 36 kcal	Dessertcreme „Melone“ M • Brennwert: 682 kJ, 163 kcal	Ein Müsliriegel G,G1,G3,G4,J,H,H2,M • Brennwert: 396 kJ, 95 kcal	Eine Aprikose Brennwert: 178 kJ, 43 kcal	Kirschquark M • Nährwert: 124 kcal K: 21g, E: 7g, F: 0,9g	Frischer Obstsalat Brennwert: 456 kJ, 109 kcal	Mousse au chocolat M • Brennwert: 649 kJ, 155 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. 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.

