

KW 37 vom 09.09.- 15.09.2019

KW 37	Montag 09.09.2019	Dienstag 10.09.2019	Mittwoch 11.09.2019	Donnerstag 12.09.2019	Freitag 13.09.2019	Samstag 14.09.2019	Sonntag 15.09.2019	
Menü 1	Frisch gebackener Zwiebelfleischkäse^{2,4} mit Bratensoße, dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln A,B,G,G1,M • Brennwert: 2503 kJ, 598 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 	Geflügel-Cevapcici in Balkansoße, dazu Djuvec-Reis (mit Paprika und Erbsen) A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3573 kJ, 854 kcal	Schweinerückensteak „Schwarzwälder Art“ in Kirschrhamsoße mit Schinken- speckstreifen ^{2,4} , dazu Eierspätzle E,G,G1,M • Brennwert: 2795 kJ, 668 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, 766 kcal	Zartes Schweinefilet in Cognac ¹ -Rahmsoße, dazu Brokkoliröschen und Eierknöpfle E,G,G1,M • Brennwert: 2407 kJ, 575 kcal	
Menü 2	4 Geflügelmaultaschen „Napoli“ in Tomatensoße, mit Käse überbacken E,G,G1,M • Brennwert: 2520 kJ, 602 kcal	Ein paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße und Kartoffeln aus dem Markgräfler Land A,E,G,G1 • Brennwert: 2035 kJ, 486 kcal	Fleisch-Paprika-Spieß (vom Qualivo-Schwein) in Bratensoße, dazu Rosmarin-Kartoffeln A,B,E,G,G1 • Brennwert: 1685 kJ, 402 kcal 	2 Stück Wiener Apfelstrudel dazu heiße Karamellosoße E,G,G1,M • Brennwert: 2356 kJ, 563 kcal	Ragout fin vom Schwein mit Champignons, dazu Fingermöhren und weißer Reis G,G1,M • Brennwert: 2850 kJ, 681 kcal			
Menü 3	Hähnchenfiletstücke „Virginia“ mit Mais-Paprika-Gemüse, dazu Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2742kJ, 655 kcal	Zarter Putengulasch dazu Erbsengemüse und Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2533 kJ, 605 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	2 Geflügelbratwürste^{2,4} in Röstzwiebelsoße, dazu Rotkraut und Sahneputee A,B,G,G1,M • Brennwert: 2741 kJ, 655 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	Badische Knöpfle-Pfanne mit Gemüse und Kräuter-Pesto verfeinert, dazu Röstzwiebelsoße E,G,G1 • Brennwert: 2031 kJ, 485 kcal	Serviettenknödelscheiben mit buntem Herbstgemüse in Kräuterrahmsoße E,G,G1,M • Brennwert: 3894 kJ, 930 kcal	Milchfilet-Gulasch in milder Currysoße, dazu Vollkornreis A,B,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2824 kJ, 675 kcal	2 Stück Maispfannkuchen mit feiner Möhren-Kürbis-Bolognese A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2569 kJ, 614 kcal	Vegetarische Hackbällchen in Rahm-Gemüesoße, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 3229 kJ, 771 kcal	Bunte Herbstgemüse-Pfanne in Rahmsoße, dazu 2 Kartoffelknödel A,E,G,G1,M • Brennwert: 2759kJ, 659 kcal	Schwäbisches Linsengemüse mit Karotten-, Sellerie- und Lauchwürfel, dazu Eierknöpfle A,E,G,G1 • Brennwert: 3379kJ, 807kcal	
Menü 6 Kaltmenü	„Küchenmeister-Salat“ Rindfleischsalat in Sauerrahm- dressing 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 Gemüesticks, 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 	Russische Eier^{2,3,4,8,9} auf Fleischsalat, mit Lachsersatz ¹ , Sardellen und Salamischeibe garniert, dazu Brot und Butter A,B,E,F,G,G1,G2,M • Brennwert: 3952 kJ, 944 kcal 	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 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	„Farmer“-Salatplatte Blumenkohlsalat, Paprika-, Gurken- und Mais-Kidneybohnen Salat, Blattsalat, schön ausgarniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,M • Brennwert: 2541 kJ, 607 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	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		
Beilagen- salat 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	Salatmischung „Europa“ mit Joghurt-Dressing B,E,M • Brennwert: 348 kJ, 83 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		
Beilagen- salat 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	Salatmischung „Europa“ mit Balsamico-Dressing B • Brennwert: 268 kJ, 64 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	Eine Nektarine Brennwert: 146 kJ, 35 kcal	Vanillepudding M • Brennwert: 518 kJ, 118 kcal	Grießtraum-Dessert G,G1,M • Brennwert: 683 kJ, 163 kcal	Buttermilchdessert Orange-Limette M • Brennwert: 477 kJ, 114 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.

