

KW 38	Montag 16.09.2019	Dienstag 17.09.2019	Mittwoch 18.09.2019	Donnerstag 19.09.2019	Freitag 20.09.2019	Samstag 21.09.2019	Sonntag 22.09.2019	
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 Salbeiraumsoße, dazu Blumenkohlrischen und Schnittlauchkartoffeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 1567 kJ, 370 kcal	Herbstlicher Gemüseeintopf 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 Herbstgemüse und Sahnepüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1993 kJ, 476 kcal	Eine Geflügelbrust in Rieslingsoße, dazu Brokkoligemüse und Tomatennudeln E,G,G1,I,M • Brennwert: 2666 kJ, 637 kcal	
Menü 2	Putengeschnetzeltes „Zingara“ in pikanter Pusztaoße, dazu Eierspätzle A,E,G,G1 • Brennwert: 2528 kJ, 604 kcal	Hausgemachter Sahnegrießbrei mit heißem Apfelkompott E,G,G1,M • Brennwert: 1805 kJ, 431 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 Kürbis-Lasagne vegetarische Pasta-Spezialität mit Kürbis- und Gemüsestreifen, mit Käse überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2366 kJ, 565 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,I • 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- 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 Essiggurke 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,I • 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 „Herbst“ Kürbis-, Zucchini-Mais-,Brokkolisalat, Käsesalat mit Nüssen und Äpfeln, Blattsalat, ausgarniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,M • Brennwert: 2516 kJ, 601 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	Endiviansalat „Herbst“ 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	Endiviansalat „Herbst“ 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	Eine Birne Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 299 kJ, 71 kcal	Eine Kiwi Brennwert: 142 kJ, 34 kcal	Aprikosen-Quark 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.

