

KW 03 vom 18.01.- 24.01.2021

KW 03	Montag 18.01.2021	Dienstag 19.01.2021	Mittwoch 20.01.2021	Donnerstag 21.01.2021	Freitag 22.01.2021	Samstag 23.01.2021	Sonntag 24.01.2021	
Menü 1	Frisch gebackener Putenfleischkäse^{2,4} mit Kartoffeln aus der Region, dazu Rahmspinat A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2600 kJ, 621 kcal	Leichter Geflügel-Gemüse-Eintopf mit Möhren, Kartoffeln, Lauch, Nudeln, Staudensellerie und Geflügelklößchen, dazu ein Sesambrotchen A,C,E,G,G1 • Brennwert: 3816 kJ, 914 kcal	„Waidmann-Pfanne“ mit Schweinefleisch, Pilzen, Speck ^{2,4} und Kräutern, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2272 kJ, 618 kcal	Hausgemachtes Rinderhacksteak in Bratensoße, mit Karotten-Erbsengemüse, dazu Salzkartoffeln A,B,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 1792 kJ, 428 kcal	Geflügelspieß in Paprikasoße, dazu Butterreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2612 kJ, 620 kcal	Ein Cordon bleu vom Schwein^{1,2,4} mit Bratensoße, dazu hausgemachtes Sahnepüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2348 kJ, 561 kcal	Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce, dazu Pariser Karotten und Badische Knöpfe A,E,G,G1,M • Brennwert: 2617 kJ, 628 kcal	
Menü 2	Hausgemachte Leberknödel in Zwiebelsoße, dazu Weinsauerkraut und Kartoffelpüree A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2270 kJ, 542 kcal	Piccata von der Hähnchenbrust mit Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti A,E,G,G1,M • Brennwert: 3041 kJ, 729 kcal	Kartoffelpfanne „Rancher Art“ mit Kartoffelspalten, Gemüse, Bohnen und Rindfleisch, dazu eine pikante Chili-Sauerrahmsauce A,G,G1,M • Brennwert: 2058 kJ, 496 kcal	Hausgemachter Vanillereisbrei mit Zimtucker verfeinert, dazu heißes Waldbeerenkompott G,G1,M • Brennwert: 2036 kJ, 482 kcal	Bayrischer Biergulasch in Dunkelbier-Soße, dazu Eierteigwaren E,G,G1,I • Brennwert: 2476 kJ, 595 kcal			
Menü 3	Rindergulasch „Ungarisch“ mit Paprika und Zwiebeln, dazu Eierteigwaren A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2091 kJ, 502 kcal	Badisches Ochsenfleisch in Meerrettichsoße, dazu Schnittlauch-Kartoffeln A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2166 kJ, 518 kcal	Ein gegrilltes Hähnchensteak „Balkan Art“ in pikanter Soße, dazu Djuvec-Reis (Tomatenreis mit Paprika und Erbsen) A,E,G,G1 • Brennwert: 2396 kJ, 571 kcal	Putenrollbraten (gefüllt mit Geflügelbrät ⁹ und Gemüse) in Sauerrahmsauce, dazu Rotkraut und Sahnepüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2046 kJ, 489 kcal	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße ⁹ , dazu Risoleekartoffeln B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 4020 kJ, 967 kcal	Ein halbes Brathähnchen mit hausgemachtem Kartoffelsalat A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2747 kJ, 658 kcal		
Menü 4 vegetarisch	Eine Portion Käse-Ravioli mit frischem Kräuter-Pesto mariniert, dazu eine fruchtige Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 2904 kJ, 687 kcal	3 Eierpannkuchen mit Brokkoliröschen a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2302 kJ, 550 kcal	Ein paniertes Gemüseschnitzel mit Röstgemüesoße und Kartoffel-Karottenpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2147 kJ, 513 kcal	Käsespätzle mit Emmentaler Käse und Zwiebeln verfeinert, dazu Erbsen und Röstgemüesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2659 kJ, 635 kcal	Serviettenknödelscheiben mit buntem Wintergemüse (Möhren, Rosenkohl, Schwarzwurzeln), dazu vegetarische Rahmsauce A,E,G,G1,M • Brennwert: 2013 kJ, 481 kcal	Ein Kartoffel-Cordon bleu dazu eine bunte Gemüse Mischung a la creme G,G1,M • Brennwert: 1968 kJ, 470 kcal	Eine Portion Grießklößchen in Gemüesoße, dazu Spinatnudeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 2927 kJ, 695 kcal	
Menü 6 Kaltmenü	„Bibiliskäse“ Kräuterquark mit Radieschen und Zwiebeln garniert, dazu 2 Scheiben Brot G,G1,G2,M • Brennwert: 1809 kJ, 431 kcal	Elsässer Wurstsalat^{2,3,4,8} von der Lyoner Wurst, mit Käse, Tomaten, Gurken ⁹ , dazu 2 Scheiben Brot A,B,G,G1,G2,M • Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal	„Holländer“ Käsesalat mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln, in Joghurt-Sauerrahm-Dressing, dazu ein Mini-Baguette A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 4448 kJ, 1067 kcal	„Schwarzwald-Wrap“^{2,4} Gemüse- und Schaufelestreifen mit Eisbergsalat, Radieschen, Rucola und Frischkäse-Senfcreme im Teigfladen A,B,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 2638 kJ, 630 kcal	Ein geräuchertes Forellenfilet mit Waldorfsalat und Preiselbeersahne, dazu ein Mini-Baguette A,B,E,F,G,G1,G2,G3,H,H1,H3,M • Brennwert: 2921 kJ, 700 kcal			
Menü 7 Salatplatte vegetarisch	Salatplatte „Holländische Art“ Karotten-, Gurken-, Radieschensalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit Käsescheibe garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,M • Brennwert: 2686 kJ, 646 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 „Winter“ Karotten-, Rote Bete-, Lauch-Champignon und Waldorfsalat, mit Blattsalat, aus garniert, dazu ein Baguettebrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,H,H1,H2,H3,M • Brennwert: 2477 kJ, 595 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	Salatplatte „Mediterran“^{2,4} Tomaten-, Zucchini-, grüner Bohnensalat, Frischgemüse-Fenchelsalat, Blattsalat, mit Zwiebeln garniert, dazu ein Mini-Baguette A,B,C,E,F,G,G1,G2,G3,I,M • Brennwert: 2230 kJ, 536 kcal	Salatplatte „Balkan“ Weißkraut-, Paprika- 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		
Beilagen-salat 1	Eisbergsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 444 kJ, 108 kcal	Rote Bete-Salat⁹ Brennwert: 115 kJ, 28 kcal	Endiviensalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 428 kJ, 104 kcal	Bunte Blattsalatmischung mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 426 kJ, 105 kcal	Weißkraut-Gurkensalat A,B,E,M • Brennwert: 239 kJ, 58 kcal	Mischsalat „Rucolatino“ mit Joghurt-Dressing B,E,M • Brennwert: 347 kJ, 84 kcal		
Beilagen-salat 2	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 280 kJ, 68 kcal	Hausgemachter Grüner Bohnen-Salat A,B • Brennwert: 241 kJ, 52 kcal	Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 263 kJ, 64 kcal	Bunte Blattsalatmischung mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	Weißkraut-Gurkensalat A,B,E,M • Brennwert: 239 kJ, 58 kcal	Mischsalat „Rucolatino“ mit Balsamico-Dressing ¹ B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal		
Dessert	Ein Gebäckstück E,G,G1,M • Brennwert: 591 kJ, 141 kcal	Eine Orange Brennwert: 159 kJ, 38 kcal	Bananenquark M • Brennwert: 518 kJ, 124 kcal	Buttermilch-Dessert M • Brennwert: 378 kJ, 89 kcal	Schokopudding M • Brennwert: 619 kJ, 148 kcal	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 486 kJ, 116 kcal	Kleiner Marmor-Kuchen² E,G,G1,H,H1,M • Brennwert: 491 kJ, 117 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.

