

KW 04
vom 25.01.- 31.01.2021

KW 04	Montag 25.01.2021	Dienstag 26.01.2021	Mittwoch 27.01.2021	Donnerstag 28.01.2021	Freitag 29.01.2021	Samstag 30.01.2021	Sonntag 31.01.2021
Menü 1	Makkaroni „Bolognese“ mit Rindfleischsoße, dazu geriebener Emmentaler A,E,G,G1,M • Brennwert: 2801 kJ, 665 kcal	Ein Sahneschnitzel vom Schwein, dazu schwäbische Eierspätzle E,G,G1,M • Brennwert: 2669 kJ, 641 kcal	Mexikanischer Bohneneintopf mit einem Paar Würsten ^{2,4} und buntem Gemüse, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 4185 kJ, 999 kcal 	Putengeschnetzeltes in pikanter Paprikasoße, dazu Erbsen und Eierteigwaren A,E,G,G1 • Brennwert: 2577 kJ, 618 kcal	Kassler Rücken^{2,4} im Ofen geschmort, mit Lauchrahmgemüse und Kartoffelpüree A,B,G,G1,M • Brennwert: 1995 kJ, 477 kcal 	Zartes Kalbsgulasch in Rahmsoße, dazu breite Eiernudeln E,G,G1,M • Brennwert: 2407 kJ, 575 kcal	Rinderroulade^{2,4} in Burgundersoße, dazu Rotkraut und Sahnepüree A,B,G,G1,I,M • Brennwert: 2172 kJ, 517 kcal 
Menü 2	„Pollo al aglio“ Knoblauch-Hähnchenschenkel, dazu mediterranes Gemüse und Kartoffel-Rosmarin-Püree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2382 kJ, 570 kcal	Rindfleischstreifen in Bratensoße mit Balkangemüse und Langkornreis A,B,E,G,G1 • Brennwert: 3072 kJ, 731 kcal	Zahner´s Currywurst (mit Geflügelwurst ^{2,4}) in pikanter Soße, dazu Würfelkartoffeln „Rancher Art“ A,B,E,G,G • Brennwert: 1971 kJ, 470 kcal	Kalbsfrikassee mit Champignons, dazu gibt es bunten Gemüsereis A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 3891 kJ, 926 kcal	Paprika-Hähnchenragout mit viel buntem Paprika, dazu feine Kräuterspätzle A,E,G,G1 • Brennwert: 2730 kJ, 649 kcal		
Menü 3	Hausgemachte Veggie-Lasagne „Bolognese“ mit bunten Gemüswürfeln und Sojabolognese, mit Käse überbacken A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2366 kJ, 565 kcal 	Hausgemachtes Hackfleischküchle in Soße, dazu Bio-Karotten DE-ÖKO-006 und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1972 kJ, 471 kcal 	Zwiebelrostbraten (vom Rind) in Majoransoße, dazu Kaisergemüse und Eierteigwaren A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2550 kJ, 611 kcal 	„Schlachtplatte“^{2,3,4,8} in Majoransoße, eine Scheibe Speck, auf Sauerkraut, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,I,M • Brennwert: 3227 kJ, 771 kcal 	Ein Wildlachssteak in Zitronensoße, dazu Petersilien-Kartoffeln F,G,G1,I,M • Brennwert: 2460 kJ, 587 kcal 	2 Stück Pfannkuchen (mit Apfelkompott gefüllt), dazu heiße Karamelsoße E,G,G1,M • Brennwert: 2000 kJ, 477 kcal 	
Menü 4 vegetarisch	Chili sin Carne mit Zwiebeln, Mais, Paprika, Kidneybohnen und Tomaten, dazu ein Fladenbrot C,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 1989 kJ, 475 kcal	Vegetarische Köttbullar (Gemüsebällchen) in Zwiebelsoße, dazu Bio-Karotten DE-ÖKO-006 und Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2739 kJ, 652 kcal	„Fusilli-Duett“ Spiral- und Vollkornspiralnudeln mit Tomatensoße und Reibekäse E,G,G1,M • Brennwert: 2540 kJ, 602 kcal	Feine Gemüsemaultaschen mit Kräutern und Zwiebeln abgeschmeizt, dazu eine Kürbis-Karottensoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 3328 kJ, 797 kcal	Ein Blumenkohl-Käse-Medaillon dazu ein Kartoffel-Gemüseragout (Kartoffeln, Karotten und Erbsen) E,G,G1,M • Brennwert: 1892 kJ, 452 kcal	Tofu-Weizen-Gulasch mit Ebyl-Weizen, Paprika, Zwiebeln und Zucchini, dazu Bandnudeln E,G,G1,J,M • Brennwert: 2813 kJ, 674 kcal	Vegetarische Kohlroulade mit Weizen und Gemüse gefüllt, in Röstzwiebelsoße, dazu Sahnepüree A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2082 kJ, 497 kcal
Menü 6 Kaltmenü	1 Paar Wiener Würstchen^{2,4,8}(kalt) mit hausgemachtem Kartoffel- Gurkensalat, dazu Portionssenf und eine Scheibe Brot A,B,G,G1,G2 • Brennwert: 2030 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 	Bunte Käseplatte¹ verschiedene Sorten Hart- und Weichkäse, mit Trauben und Zwiebeln garniert, dazu ein Laugenbrötchen E,G,G1,G3,M • Brennwert: 3502 kJ, 840 kcal	Geflügelsalat „Tropicana“ mit exotischen Früchten in Joghurt-Curry-Dip, dazu ein Mini-Baguette B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3729 kJ, 895 kcal	Hausgemachte Räucherlachscreme (mit Frischkäse), dazu Gemüsesticks und Pumpernickelscheiben E,F,G,G1,G2,M • Brennwert: 2679 kJ, 645 kcal 		
Menü 7 Salatplatte	Salatplatte „Winter“ Karotten-, Rote Bete-, Lauch- Champignon und Waldorfsalat, mit Blattsalat, aus garniert, dazu ein dazu ein Baguettebrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,H,H1,H2,H3,M • Brennwert: 2477 kJ, 595 kcal	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 „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 „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 „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: 2349 kJ, 565 kcal	
Beilagen-salat 1	Bunte Blattsalatmischung mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 411 kJ, 100 kcal	Endiviensalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 428 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: 444 kJ, 108 kcal	Blattmix-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Gemüsesalat in Essig-Öl-Dressing A,B • Brennwert: 412 kJ, 99 kcal	
Beilagen-salat 2	Bunte Blattsalatmischung mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 247 kJ, 60 kcal	Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 263 kJ, 64 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 280 kJ, 68 kcal	Blattmix-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Gemüsesalat in Essig-Öl-Dressing A,B • Brennwert: 412 kJ, 99 kcal	
Dessert	Kefir-Dessert „Kirsche“ M • Brennwert: 306 kJ, 73 kcal	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	Ein Apfel Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Nuss-Pudding H,H2,M • Brennwert: 593 kJ, 141 kcal	Mandarinen-Quark M • Brennwert: 518 kJ, 124 kcal	Eine Pflaume Brennwert: 178 kJ, 43 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. Brennwerte: 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.

