

KW 40 vom 30.09. - 06.10.2019

KW 40	Montag 30.09.2019	Dienstag 01.10.2019	Mittwoch 02.10.2019	Donnerstag 03.10.2019	Freitag 04.10.2019	Samstag 05.10.2019	Sonntag 06.10.2019
Menü 1	Geflügel-Paprika-Topf herzhafter Gulasch von der Pute mit Paprika und Zwiebeln, dazu Langkornreis A,E,G,G1,M • Brennwert: 2586 kJ, 618 kcal	Frisch gebackener Fleischkäse^{2,4} mit grünen Bohnen, dazu Kartoffel-Karottenpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2169 kJ, 546 kcal 	3 Eierpannkuchen mit herzhafter Fleisch-Gemüesoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2252 kJ, 538 kcal 	Eine Kassler Roulade^{2,4,8} vom regionalen Metzger, gefüllt mit Senf und Zwiebeln, dazu Wirsinggemüse und Kartoffeln A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2631 kJ, 629 kcal 	Pfefferkrustenbraten vom Schwein mit Leipziger Allerlei und Kartoffelknödel A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3041 kJ, 726 kcal 	Eine Kohlroulade (mit Hackfleisch gefüllt) in Zwiebel-Specksoße ^{2,4} , dazu Salzkartoffeln A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2466 kJ, 589 kcal 	Lammgulasch „Provencale“ mit mediterranen Kräutern und Tomaten, dazu Bohnengemüse und Sahnepüree A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 1805 kJ, 431 kcal
Menü 2	Ein Cordon bleu vom Schwein^{1,2,4} mit Bratensoße, dazu Zahners Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2172 kJ, 519 kcal	Eine süße Dampfnudel mit heißem Pflaumenkompott und Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 1307 kJ, 312 kcal	Ein Schweinerückensteak in Bratensoße, dazu Zucchini-Gemüse und Risoleekartoffeln A,E,G,G1 • Brennwert: 1512 kJ, 361 kcal		Eine hausgemachte Geflügelfrikadelle , in Geflügelrahmsauce, dazu Gabelspaghetti A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2293 kJ, 548 kcal		
Menü 3	Kalbsrahmbraten in Champignonrahmsauce, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2644 kJ, 631 kcal	Putengeschnetzeltes in Paprikasoße, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1 • Brennwert: 2414 kJ, 577 kcal	Ein Hähnchenbrustfilet in Orangensoße, dazu Brokkoliröschen und Mandelreis A,E,G,G1,H,H1 • Brennwert: 2538 kJ, 606 kcal	Tag der deutschen Einheit !!!	Fischroulade „Gärtnerin Art“ in Weißweinsauce, dazu Schnittlauchkartoffeln A,F,G,G1,I,M • Brennwert: 1955 kJ, 467 kcal	Sahniger Milchreis dazu heißes Sauerkirschkompott G,G1,M • Brennwert: 1780 kJ, 425 kcal	
Menü 4 vegetarisch	Spätzle-Gemüsepfanne mit frischem Gemüse, Pilzen und feinen Kräutern, dazu vegetarische Rahmsauce A,E,G,G1,M • Brennwert: 1908 kJ, 446 kcal	Eine Frühlingsrolle mit Gemüse gefüllt, dazu Sojasauce und Reis A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2605 kJ, 622 kcal	4 Stück vegetarische Maultaschen im Wurzelgemüsesud, dazu hausgemachter Kartoffelsalat und eine Scheibe Brot A,B,E,G,G1,G2,M • Brennwert: 2515 kJ, 601 kcal	Spaghetti „Veggie-Bolognese“ mit Soja-Gemüesoße, dazu Reibekäse A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2541 kJ, 607 kcal	Ravioli „Formaggio“ mit Käse gefüllt und Kräutern mariniert, dazu fruchtige Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 3154 kJ, 753 kcal	2 Emmentaler Käsesteaks aus herzhaftem Emmentaler und Mozzarellakäse, dazu Röstgemüesoße und Kartoffeln G,G1,M • Brennwert: 3069 kJ, 733 kcal	Vegetarischer Gulasch „Provencale“ mit Tomaten und franz. Kräutern, dazu grüne Bohnen und Sahnepüree A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 1673 kJ, 400 kcal
Menü 6 Kaltmenü	Mild geräucherte Putenbrust^{2,4} mit einer Rohkostsalatmischung, Meerrettich und einem Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,E,G,G1,G2,I,M • Brennwert: 1940 kJ, 463 kcal	Hausgemachter Fleischsalat^{2,3,4,8,9} mit Essiggurke und Ei garniert, dazu 2 Scheiben Brot A,B,E,G,G1,G2,M • Brennwert: 4060 kJ, 967 kcal 	Frischgemüse-Käse-Wrap Knackige Gemüse- und Käsestreifen mit Radieschen, Rucola und Frischkäse-Kräutercreme im Teigfladen A,B,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 2268 kJ, 542 kcal		Ein geräuchertes Makrelenfilet mit Waldorfsalat und Preiselbeersahne, dazu ein Baguettebrötchen A,B,E,F,G,G1,G2,G3,H,H1,H3,M • Brennwert: 3353 kJ, 801 kcal 		
Menü 7 Salatplatte	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 „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 „Ei“ Karotten-, Roter Rettich-, Gurkensalat und Eiersalat, dazu Blattsalatmischung und ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,M • Brennwert: 2431 kJ, 569 kcal		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: 2571 kJ, 614 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	
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: 355 kJ, 141 kcal	Herbstlicher Blattsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 348 kJ, 83 kcal	Zucchini-Mais-Salat A,B,E,M • Brennwert: 255 kJ, 62 kcal	Bunter Blattsalatmix mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 432 kJ, 139 kcal	Frisch-Gemüse-Salat mit Karotten, Fenchel, Zucchini B • Brennwert: 414 kJ, 99 kcal	
Beilagen-salat 2	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing A,B • Brennwert: 283 kJ, 68 kcal	Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing A,B • Brennwert: 268 kJ, 108 kcal	Herbstlicher Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing A,B • Brennwert: 266 kJ, 64 kcal	Zucchini-Mais-Salat A,B,E,M • Brennwert: 255 kJ, 62 kcal	Bunter Blattsalatmix mit Essig-Öl-Dressing A,B • Brennwert: 266 kJ, 64 kcal	Frisch-Gemüse-Salat mit Karotten, Fenchel, Zucchini B • Brennwert: 414 kJ, 99 kcal	
Dessert	Eine Kiwi Brennwert: 142 kJ, 34 kcal	Pfirsich-Kompott Brennwert: 332 kJ, 79 kcal	Dessertcreme „Apfel-Jonagold“ M • Brennwert: 678 kJ, 161 kcal	Ein Mini-Kuchen² E,G,G1,H,H1,M • Brennwert: 491 kJ, 117 kcal K: 13g, E: 2g, F: 7g	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 299 kJ, 71 kcal	Mousse au chocolat M • Brennwert: 650 kJ, 155 kcal	Hausgemachter Brombeer-Fruchtquark M • Brennwert: 305 kJ, 66 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 sofortigen Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

