

KW 41 vom 07.10.- 13.10.2019

KW 41	Montag 07.10.2019	Dienstag 08.10.2019	Mittwoch 09.10.2019	Donnerstag 10.10.2019	Freitag 11.10.2019	Samstag 12.10.2019	Sonntag 13.10.2019	
Menü 1	Ein Schweinerückensteak mit Balkangemüse, dazu Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2654 kJ, 634 kcal	Fusilli-Teigwaren mit Bologneser Soße und geriebenem Käse A,G,G1,M • Brennwert: 2872 kJ, 686 kcal 	Schwäbisches Linsengemüse mit Speck ^{2,4} , Sellerie, Karotten und Lauch, mit einer Bockwurst ^{2,4,8} , dazu Eierspätzle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 3739 kJ, 893 kcal 	Paniertes Schweineschnitzel dazu Bratensoße und Risoleekartoffeln A,E,G,G1 • Brennwert: 1599 kJ, 382 kcal	Ein Hähnchensteak natur gebraten, mit Karotten-Mais-Gemüse und hausgemachtem Sahnepüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1788 kJ, 427 kcal	Kalbsgulasch in Estragonrahmsoße, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2307 kJ, 551 kcal	Putenrollbraten gefüllt mit Geflügelbrät ⁹ und Gemüse, in Kräuterrahmsoße, dazu Herbstgemüse und Kartoffelrösti A,B,G,G1,M • Brennwert: 2491 kJ, 595 kcal	
Menü 2	Saftiger „Nuss-Schmarrn“ mit Zimtucker verfeinert, dazu heißes Sauerkirschkompott E,G,G1,H,H2,H3,M • Brennwert: 3345 kJ, 799 kcal	Cevapcici Hackfleischröllchen (aus Rindfleisch) mit Balkansoße und Langkornreis B,E,G,G1 • Brennwert: 3467 kJ, 828 kcal	2 Blätterteigpasteten mit Ragout fin vom Geflügel, dazu Gemüseris A,B,E,G,G1,L,M • Brennwert: 3977 kJ, 950 kcal	Ravioli „Carne di Manzo“ Teigtaschen mit Rindfleisch gefüllt, dazu Tomatensoße A,E,G,G1 • Brennwert: 1964 kJ, 469 kcal	Schweinefleischstreifen „Bombay“ mit Bambussprossen, dazu weißer Reis A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2964 kJ, 708 kcal			
Menü 3	Zarter Putengulasch dazu Eierteigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2633 kJ, 629 kcal	Wildtopf „Försterin Art“ mit Waldpilzen, dazu 2 Kartoffelknödel A,E,G,G1,M • Brennwert: 2788 kJ, 666 kcal	Rindergeschnetzeltes „Esterhazy“ mit buntem Wurzelgemüse, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1725 kJ, 412 kcal	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Bio-Erbisen DE-ÖKO-006 und Langkornreis E,G,G1,I,M • Brennwert: 2625 kJ, 627 kcal 	Fischfilet „Pariser Art“ (in Eihülle gebraten), dazu Tomatensoße und Kräuterkartoffeln E,F,G,G1 • Brennwert: 1792 kJ, 428 kcal 	Gebackene Grießschnitten mit Zimtucker bestreut, dazu heiße Vanillesoße und Waldbeerenkompott E,G,G1,M • Brennwert: 2667 kJ, 637 kcal		
Menü 4 vegetarisch	Penne „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Streukäse E,G,G1,M • Brennwert: 2818 kJ, 673 kcal	Herbstliche Gemüseplatte 3 Sorten Saison-Gemüse, dazu 2 Kartoffelrösti und Sauce Bernaise A,E,G,G1,M • Brennwert: 2520 kJ, 602 kcal	Vegetarisches Linsengemüse mit Sellerie, Karotten und Lauch, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1 • Brennwert: 3379 kJ, 807 kcal	Eine Gemüsefrikadelle mit Rahmerbsen und hausgemachtes Kartoffel-Karottenpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1779 kJ, 425 kcal	Emmentaler Kräuter-Käseknöpfe mit Röstzwiebelsoße E,G,G1,M • Brennwert: 2922 kJ, 698 kcal	3 Pfannkuchen mit Soja-Bolognese, dazu Romanesco-Röschen E,G,G1,M • Brennwert: 1959 kJ, 468 kcal	2 Stück Kartoffelrösti dazu buntes Herbstgemüse a la creme G,G1,M • Brennwert: 1277 kJ, 305 kcal	
Menü 6 Kaltmenü	Vitello Tonnato Kalbsbraten in Thunfischsoße, mit Kapern ^{4,8,9} garniert, dazu ein Mini-Baguette B,E,F,G,G1,G2,G3,I,M • Brennwert: 2906 kJ, 694 kcal 	Bunte Käseauswahl^{1,2} verschiedene Sorten Hart- und Weichkäse mit Zwiebelringen und Trauben garniert, dazu ein Weißbrotbaguette E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3270 kJ, 781 kcal	Elsässer Wurstsalat^{2,3,4,8,9} von der Lyoner Wurst, mit Käse, Tomaten und Gurken, dazu 2 Scheiben Brot A,B,G,G1,G2,M • Brennwert: 3814 kJ, 911 kcal 	2 Mini-Hacksteaks mit Western-Dip ^{2,4,9} , dazu ein gemischter Salat und eine Scheibe Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2675 kJ, 639 kcal 	Matjesfilet „Normannische Art“^{2,4,9} in Sahne-Dill-Dressing mit Gurken und Tomaten, dazu ein Mini-Baguette B,E,F,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3994 kJ, 954 kcal 			
Menü 7 Salatplatte	Salatplatte „Ei“ Karotten-, Rotkraut-, Gurkensalat und Eiersalat, dazu Blattsalatmischung und einem Bio-Vollkornbrötchen DE- ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,M • Brennwert: 2431 kJ, 569 kcal	Salatplatte „Kreta“^{2,6,9} Karotten-, Weißkraut-, Zucchini- und griechischer Bauernsalat, Blattsalat, einem gefülltem Weinblatt, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,M • Brennwert: 2537 kJ, 606 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 „Orient“ Karotten-, Weißkraut-, Zucchini- und Blattsalat, ausgarniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,M • Brennwert: 2774 kJ, 666 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 „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		
Beilagen- salat 1	Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 214 kJ, 61 kcal	Frisee-Salat mit Joghurt-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 348 kJ, 83 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Bunter Blattsalatmix mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Lollo-Mix-Blattsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 431 kJ, 103 kcal	Eisbergsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 450 kJ, 108 kcal		
Beilagen- salat 2	Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 214 kJ, 61 kcal	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 266 kJ, 64 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Bunter Blattsalatmix mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Lollo-Mix-Blattsalat mit Balsamico-Dressing ¹ B • Brennwert: 268 kJ, 64 kcal	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 283 kJ, 68 kcal		
Dessert	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 299 kJ, 71 kcal	Ein Gebäckstück E,G,G1,M • Brennwert: 590 kJ, 41 kcal	Nuss-Pudding H,H2,M • Brennwert: 594 kJ, 142 kcal	Zitronen-Mousse¹ M • Brennwert: 468 kJ, 112 kcal	Eine Orange Brennwert: 159 kJ, 38 kcal	Kefir-Dessert „Himbeere“ Brennwert: 332 kJ, 79 kcal	Puddingstrudel-Dessert¹ M • Brennwert: 691 kJ, 165 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. 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.

