

KW 43	Montag 21.10.2019	Dienstag 22.10.2019	Mittwoch 23.10.2019	Donnerstag 24.10.2019	Freitag 25.10.2019	Samstag 26.10.2019	Sonntag 27.10.2019	
Menü 1	Köttbullar in Rahmsoße (kleine Fleischbällchen) dazu Eierteigwaren A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2884 kJ, 689 kcal 	Putengulasch in Kräuterrahmsoße, dazu Langkornreis A,E,G,G1,M • Brennwert: 2696 kJ, 644 kcal 	Rigatoni „alla Calabrese“ mit Putenschinken ^{2,4,8} -Tomatensoße, dazu Reibekäse A,B,G,G1,M • Brennwert: 2855 kJ, 682 kcal 	Pikanter Wurstgulasch Fleischwurstwürfel ^{2,4} mit Zwiebeln, Bohnen und Paprika, dazu 2 Kartoffelknödel A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2638 kJ, 630 kcal 	Kartoffel-Möhren-Eintopf mit einem Paar Rauchwürste ^{2,4} , dazu ein Sesambrötchen A,B,C,E,G,G3,M • Brennwert: 3789 kJ, 905 kcal 	Geflügelroulade „Magrit“ dazu Brokkoliröschen und Risoleekartoffeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 2119 kJ, 506 kcal	Zartes Schweinefilet in Calvadosrahmsoße ¹ , dazu Herbstgemüse und Eierknöpfe A,E,G,G1,M • Brennwert: 2278 kJ, 544 kcal	
Menü 2	Überbackene Zucchini mit Rindfleisch-Bolognese, Gemüse und Käse überbacken, dazu hausgemachtes Zwiebelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1918 kJ, 458 kcal	Hausgemachte Leberknödel in Zwiebelsoße, dazu Sauerkraut und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2227 kJ, 532 kcal  	Luftiger Kaiserschmarrn mit Zimtucker bestreut, dazu heiße Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 3555 kJ, 849 kcal	Herzhafte Käseknöpfe mit Emmentaler Käse und Röstzwiebeln verfeinert, dazu Rosenkohl und vegetarische Soße E,G,G1,M • Brennwert: 2767 kJ, 661 kcal	Ein gegrilltes Hähnchensteak in Geflügelsoße, dazu Mais- Erbsengemüse und Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2366 kJ, 565 kcal			
Menü 3	Kalbsfrikassee mit Champignons, in Weißweinsauce, dazu Gemüserais A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2571 kJ, 614 kcal	Eine Rinderroulade mit Brät gefüllt ^{2,4} , in Rotweinsauce, dazu grüne Bohnen und badische Eierknöpfe A,B,G,G1,I,M • Brennwert: 2433 kJ, 581 kcal 	Schmorbraten vom Rind mit Rotkraut und Kartoffelpüree A,B,G,G1,M • Brennwert: 2014 kJ, 481 kcal	Badisches Ochsenfleisch in Meerrettichsoße ⁴ , dazu Salzkartoffeln A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2416 kJ, 577 kcal	Seelachsfilet „natur“ im Wurzelgemüsebett, dazu Rieslingsoße und feine Kräuter-Bandnudeln A,B,E,F,G,G1,I,M • Brennwert: 2763 kJ, 660 kcal 	Hausgemachter Sahnegrießbrei dazu heiße Schattenmorellen G,G1,M • Brennwert: 1616 kJ, 386 kcal		
Menü 4 vegetarisch	2 Bio-Karotten-Vollkornrösti DE-ÖKO-006 mit Röstgemüsesoße, dazu Kartoffelpüree A,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2353 kJ, 562 kcal	Vegetarische Gyrosplatte mit Zwiebeln und Paprika in Metaxasoße, dazu Langkornreis A,B,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2273 kJ, 543 kcal	Ein Eieromelett mit Wirsing a la creme, dazu Kräuterkartoffeln E,G,G1,M • Brennwert: 1851 kJ, 442 kcal	2 Maispfannkuchen mit Kürbis, Kohlrabi und Pastinaken a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2939 kJ, 702 kcal	Ein Gemüseschnitzel dazu Röstgemüsesoße und Vollkornnudeln A,E,G,G1 • Brennwert: 2713 kJ, 648 kcal	Vegetarische Canneloni in Tomatensoße, mit Käse überbacken E,G,G1,M • Brennwert: 2319 kJ, 554 kcal	Knöpfe-Pfanne mit buntem Herbstgemüse, dazu vegetarische Rahmsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2047 kJ, 489 kcal	
Menü 6 Kaltmenü	Fleischsalat „Balkan Art“^{2,3,4,8,9} mit Zwiebeln, Essiggurken und Paprika, dazu 2 Scheiben Brot A,B,E,G,G1,G2,M • Brennwert: 4015 kJ, 959 kcal 	Nudelsalat „Holländische Art“ mit Käsestreifen, Gurken und Tomaten, dazu 2 Scheiben Brot B,E,G,G1,G2,M • Brennwert: 3906 kJ, 933 kcal	Gemischte Bratenplatte^{2,3,4,9} mit Remouladensoße, 2 Scheiben Brot und Butter A,B,E,G,G1,G2,M • Brennwert: 4137 kJ, 988 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 	Krabbensalat^{1,4,8} in Cocktailsoße, mit Ananas garniert, dazu ein Baguettebrötchen B,E,G,G1,G2,G3,I,K,M • Brennwert: 2889 kJ, 690 kcal			
Menü 7 Salatplatte	Salatplatte „Herbst“ Kürbis-, Zucchini-Mais-, Brokkolisalat, Käsesalat mit Nüssen und Äpfeln, Blattsalat, aus garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,M • Brennwert: 2516 kJ, 601 kcal	Salatplatte „China“ Karotten-, Weißkraut-, Brokkolisalat, Glasnudelsalat, Blattsalat, mit Mini- Frühlingsrollen garniert, dazu ein Bio- Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,M • Brennwert: 2782 kJ, 668 kcal	Salatplatte „Kreta“^{2,6,9} Karotten-, Weißkraut-, Zuchinisalat, 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 „Mediterran“^{2,4} Karotten-, Zucchini-, grüner Bohnen-, 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 „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,H,H1,H2,M • Brennwert: 3370 kJ, 805 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		
Beilagen- salat 1	Blattsalatsmischung „Julia“ mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 440 kJ, 105 kcal	Karotten-Mais-Salat B • Brennwert: 201 kJ, 48 kcal	Blattmix-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Rote Bete-Salat⁹ Brennwert: 117 kJ, 28 kcal	Eisbergsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 452 kJ, 108 kcal	Lollo-Mix-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 432 kJ, 103 kcal		
Beilagen- salat 2	Blattsalatsmischung „Julia“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Karotten-Mais-Salat B • Brennwert: 201 kJ, 48 kcal	Blattmix-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 285 kJ, 68 kcal	Lollo-Mix-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 266 kJ, 64 kcal		
Dessert	Kefir-Dessert „Orange“ M • Brennwert: 306 kJ, 73 kcal	Eine Portion Apfelmus⁴ Brennwert: 345 kJ, 83 kcal	Ein Gebäckstück E,G,G1,M • Brennwert: 591 kJ, 141 kcal	Eine Birne Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Froop Joghurtzubereitung mit Fruchtsoße ¹ M • Brennwert: 444 kJ, 106 kcal	Ein Mini-Kuchen² E,G,G1,H,H1,M • Brennwert: 491 kJ, 117 kcal	Grießbraun-Dessert G,G1,M • Brennwert: 683 kJ, 163 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 + Sulfit, 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.

