

KW 43 vom 19.10.- 25.10.2020

| KW 43 | Montag 19.10.2020 | Dienstag 20.10.2020 | Mittwoch 21.10.2020 | Donnerstag 22.10.2020 | Freitag 23.10.2020 | Samstag 24.10.2020 | Sonntag 25.10.2020 | |
|------------------------------|--|---|---|--|--|---|--|--|
| 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 Hühnerfleisch, 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 Champignonrahmsoße, dazu Pariser Karotten und badische Knöpfe A,E,G,G1,M • Brennwert: 2617 kJ, 628 kcal | |
| Menü 2 | Ebly-Weizen-Pfanne mit frischen Möhren, Erbsen, Mais und Paprika, dazu eine Champignonsoße E,G,G1,M • Brennwert: 1553 kJ, 371 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-Sauerrahmsoße A,G,G1,M • Brennwert: 2058 kJ, 490 kcal | Hausgemachter Vanillereisbrei mit Zimtucker verfeinert, dazu heißes Waldbeerenkompott E,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: 2091kJ, 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 Sauerrahmsoße, dazu Rotkraut und Sahnepüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2046 kJ, 489 kcal | Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße, 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, 658kcal | | |
| 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 Eierpfannkuchen mit Brokkoliröschen a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2302 kJ, 550 kcal | Ein paniertes Gemüseschnitzel mit Röstgemüsesoße und Kartoffel-Karottenpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2147 kJ, 513 kcal | Käsespätzle mit Emmentaler Käse und Zwiebeln verfeinert, dazu Erbsen und Röstgemüsesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2659 kJ, 635 kcal | Serviettenknödelscheiben mit buntem Herbstgemüse (Möhren, Kürbis, Pastinaken), dazu vegetarische Rahmsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1990 kJ, 476 kcal | Ein Kartoffel-Cordon bleu dazu eine bunte Gemüsemischung 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 | Elssässer Wurstsalat^{2,3,4,8} von der Lyoner Wurst, mit Käse, Tomaten, Gurken, 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 Schäufelstreifen 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 | 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 „Herbst“ Kürbis-, Zucchini-Mais-,Brokkolisalat, Käsesalat mit Nüssen und Äpfeln, Blattsalat, ausgarniert, dazu ein Vollkorn-Kürbisweck A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2516 kJ,601 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 • | 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.

