

KW 50	Montag 07.12.2020	Dienstag 08.12.2020	Mittwoch 09.12.2020	Donnerstag 10.12.2020	Freitag 11.12.2020	Samstag 12.12.2020	Sonntag 13.12.2020
Menü 1	Ein Paar Bratwürste mit Röstzwiebelsoße, dazu Rotkraut und Risoleekartoffeln A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2643 kJ, 630 kcal 	Deftiger Schnittbohneintopf mit grünen Bohnen und Kartoffeln, dazu ein Paar Rauchwürste ^{2,4,8} und ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3210 kJ, 767 kcal 	Ein Jägerschnitzel in Pilzrahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle E,G,G1,M • Brennwert: 2699 kJ, 648 kcal 	Puten-Filetspieß in brauner Geflügelsoße, dazu Champignonreis (mit frischen Champignons) A,E,G,G1 • Brennwert: 3174 kJ, 755 kcal	Pizza-Fleischkäse^{2,4} in Bratensoße, mit Bohnengemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2232 kJ, 532 kcal 	Wildgulasch in Preiselbeersoße, dazu Rosenkohl und 2 Kartoffelknödel A,E,G,G1,M • Brennwert: 2842 kJ, 680 kcal 	Burgunderbraten vom Rind, in Rotweinsoße, dazu bunte Möhren und Teigwaren A,E,G,G1,I • Brennwert: 2800 kJ, 671 kcal
Menü 2	Deftige Leberknöpfe mit Röstzwiebeln abgeschmelzt, dazu Bratensoße und Weinsauerkraut A,E,G,G1,I • Brennwert: 1724 kJ, 421 kcal 	Gegrillte Hähnchenbrust mit Aprikosen in Geflügeljus, dazu Zucchiniudeln A,E,G,G1 • Brennwert: 2399 kJ, 574 kcal	2 Stück Wiener Apfelstrudel mit Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2353 kJ, 563 kcal 	Zucchini-Hackfleisch-Pfanne mit Tomatenstücken, Paprika, Schmand und Kräutern, dazu Curry-Penne A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2696 kJ, 640 kcal 	Wildreis-Pfanne mit viel buntem Gemüse, marinierten Hähnchenfilets und fruchtiger Mango-Currysoße A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2727 kJ, 650 kcal		
Menü 3	Allgäuer Hacksteak mit Käse, dazu Bio-Karottengemüse DE-ÖKO-006 und hausgemachtes Sahnepüree A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2380 kJ, 501 kcal 	Herzhafter Rindergulasch in Majoransoße, dazu Kartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2513 kJ, 595 kcal	Eine geschmorte Hähnchenkeule in Rahmgemüesoße, dazu Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2559 kJ, 612 kcal	Hausgemachte Geflügelbällchen in Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti A,E,G,G1 • Brennwert: 2617 kJ, 628 kcal	Ein paniertes Seelachsfilet mit hausgemachter Remouladensoße ⁹ und Risoleekartoffeln B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 3328 kJ, 801 kcal 	Ein halbes Hähnchen mit hausgemachtem Kartoffelsalat B,E,G,G1 • Brennwert: 3205 kJ, 767 kcal	
Menü 4 vegetarisch	3 Eierpfannkuchen mit Blumenkohlrischen in einer leichten Käsesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2357 kJ, 563kcal	Hausgemachtes Karotten-Kichererbsen-Curry mit Schmand verfeinert, dazu Langkornreis G,G1,M • Brennwert: 2957 kJ, 706 kcal	Eine Portion Rührer mit Rahmspinat und Würfelpaprika „Rancher Art“ E,G,G1,M • Brennwert: 2457 kJ, 586 kcal	Winterliches Gemüse-Letscho saisonales Schmortgemüse (Karotte, Kraut, Lauch,Pastinaken), dazu Bulgur A,B,E,G,G1 • Brennwert: 3891 kJ, 929 kcal	Spaghetti mit Lauch- und Karottenstreifen dazu gibt es eine fruchtige Tomaten-Basilikumsoße A,E,G,G1 • Brennwert: 1989 kJ, 470 kcal	3 Stück Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu Rosenkohl a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2444 kJ, 586 kcal	Hausgemachte Nudel-Gemüsepfanne, dazu Pfifferlingrahmsoße A,E,G,G1 • Brennwert: 1840 kJ, 435 kcal
Menü 6 Kaltmenü	Wurst-Aufschnittplatte verschiedene Sorten Wurst ^{2,4,9} , garniert mit einer Essiggurke, dazu Brot und Butter A,B,G,G1,G2,M • Brennwert: 3575 kJ, 855 kcal 	Gervais pikant verfeinert mit getrockneten Tomaten, Zwiebeln und Paprika, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2113 kJ, 509 kcal 	Geflügelsalat „Florida“ in Joghurt-Curry-Dressing, mit Ananas und Melone garniert, dazu ein Baguettebrötchen B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3737 kJ, 892 kcal	Griechischer Hirten Salat^{6,9} mit Käsewürfeln, Gurken, Tomaten, Hirtenpaprika ^{2,4} , Zwiebeln, Oliven, dazu ein Weißbrotbaguette B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2923 kJ, 699 kcal 	Russische Eier^{1,2,4,9} auf Kartoffelsalat, mit Seelachs, Sardellen und Salami aus garniert, dazu 2 Scheiben Brot B,E,F,G,G1,G2 • Brennwert: 2788 kJ, 667 kcal 		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch	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	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 „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: 2350 kJ, 565 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	Salatplatte „Ei“ Karotten-, Roter Rettich-, Gurkensalat und Eiersalat, dazu eine Blattsalatmischung und ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,M • Brennwert: 2418 kJ, 581 kcal	
Beilagen- salat 1	Chinakohl mit Senf-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 346 kJ, 84 kcal	Salatmischung „Excellent“ mit weißem Dressing B,E,M • Brennwert: 348 kJ, 83 kcal	Hausgemachter Rotkrautsalat A,B, • Brennwert: 339 kJ, 81 kcal	Frisee-Salat mit Joghurt-Sauerrahm-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 348 kJ, 83 kcal	Blattsalatmischung „Winter“ mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 431 kJ, 103 kcal	Blattsalat „Silvia“ mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 448 kJ, 107 kcal	
Beilagen- salat 2	Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 281 kJ, 68 kcal	Salatmischung „Excellent“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 268 kJ, 64 kcal	Hausgemachter Rotkrautsalat A,B, • Brennwert: 339 kJ, 81 kcal	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 266 kJ, 64 kcal	Blattsalatmischung „Winter“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 268 kJ, 64 kcal	Blattsalat „Silvia“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 281 kJ, 67 kcal	
Dessert	Ein Apfel Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Vanillepudding M • Brennwert: 518 kJ, 118 kcal	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	Ein Mini-Kuchen² E,G,G1,H,H1,M • Brennwert: 491 kJ, 117 kcal	Pflaumenkompott Brennwert: 270 kJ, 64 kcal	Milchreis¹ E,M • Brennwert: 528 kJ, 126 kcal	Kirschquark M • Brennwert: 518 kJ, 124 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.

