

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
<b>Menü 1</b>	<b>Ein Paar Bratwürste</b> mit Röstzwiebelsoße, dazu Rotkraut und Risoleekartoffeln A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2643 kJ, 630 kcal 	<b>Deftiger Schnittbohneintopf</b> mit grünen Bohnen und Kartoffeln, dazu ein Paar Rauchwürste <sup>2,4,8</sup> und ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3210 kJ, 767 kcal 	<b>Ein Jägerschnitzel</b> in Pilzrahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle E,G,G1,M • Brennwert: 2699 kJ, 648 kcal 	<b>Puten-Filetspieß</b> in brauner Geflügelsoße, dazu Champignonreis (mit frischen Champignons) A,E,G,G1 • Brennwert: 3174 kJ, 755 kcal	<b>Pizza-Fleischkäse<sup>2,4</sup></b> in Bratensoße, mit Bohnengemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2232 kJ, 532 kcal 	<b>Wildgulasch</b> in Preiselbeersoße, dazu Rosenkohl und 2 Kartoffelknödel A,E,G,G1,M • Brennwert: 2842 kJ, 680 kcal 	<b>Burgunderbraten</b> vom Rind, in Rotweinsoße, dazu bunte Möhren und Teigwaren A,E,G,G1,I • Brennwert: 2800 kJ, 671 kcal
<b>Menü 2</b>	<b>Deftige Leberknöpfe</b> mit Röstzwiebeln abgeschmelzt, dazu Bratensoße und Weinsauerkraut A,E,G,G1,I • Brennwert: 1724 kJ, 421 kcal 	<b>Gegrillte Hähnchenbrust mit Aprikosen</b> in Geflügeljus, dazu Zucchiniudeln A,E,G,G1 • Brennwert: 2399 kJ, 574 kcal	<b>2 Stück Wiener Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2353 kJ, 563 kcal 	<b>Zucchini-Hackfleisch-Pfanne</b> mit Tomatenstücken, Paprika, Schmand und Kräutern, dazu Curry-Penne A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2696 kJ, 640 kcal 	<b>Wildreis-Pfanne</b> mit viel buntem Gemüse, marinierten Hähnchenfilets und fruchtiger Mango-Currysoße A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2727 kJ, 650 kcal		
<b>Menü 3</b>	<b>Allgäuer Hacksteak</b> mit Käse, dazu Bio-Karottengemüse DE-ÖKO-006 und hausgemachtes Sahnepüree A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2380 kJ, 501 kcal 	<b>Herzhafter Rindergulasch</b> in Majoransoße, dazu Kartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2513 kJ, 595 kcal	<b>Eine geschmorte Hähnchenkeule</b> in Rahmgemüesoße, dazu Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2559 kJ, 612 kcal	<b>Hausgemachte Geflügelbällchen</b> in Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti A,E,G,G1 • Brennwert: 2617 kJ, 628 kcal	<b>Ein paniertes Seelachsfilet</b> mit hausgemachter Remouladensoße <sup>9</sup> und Risoleekartoffeln B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 3328 kJ, 801 kcal 	<b>Ein halbes Hähnchen</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat B,E,G,G1 • Brennwert: 3205 kJ, 767 kcal	
<b>Menü 4</b> vegetarisch	<b>3 Eierpfannkuchen</b> mit Blumenkohlrischen in einer leichten Käsesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2357 kJ, 563kcal	<b>Hausgemachtes Karotten-Kichererbsen-Curry</b> mit Schmand verfeinert, dazu Langkornreis G,G1,M • Brennwert: 2957 kJ, 706 kcal	<b>Eine Portion Rührer</b> mit Rahmspinat und Würfelpaprika „Rancher Art“ E,G,G1,M • Brennwert: 2457 kJ, 586 kcal	<b>Winterliches Gemüse-Letscho</b> saisonales Schmorgemüse (Karotte, Kraut, Lauch,Pastinaken), dazu Bulgur A,B,E,G,G1 • Brennwert: 3891 kJ, 929 kcal	<b>Spaghetti mit Lauch- und Karottenstreifen</b> dazu gibt es eine fruchtige Tomaten-Basilikumsoße A,E,G,G1 • Brennwert: 1989 kJ, 470 kcal	<b>3 Stück Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu Rosenkohl a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2444 kJ, 586 kcal	<b>Hausgemachte Nudel-Gemüsepfanne,</b> dazu Pfifferlingrahmsoße A,E,G,G1 • Brennwert: 1840 kJ, 435 kcal
<b>Menü 6</b> Kaltmenü	<b>Wurst-Aufschnittplatte</b> verschiedene Sorten Wurst <sup>2,4,9</sup> , garniert mit einer Essiggurke, dazu Brot und Butter A,B,G,G1,G2,M • Brennwert: 3575 kJ, 855 kcal 	<b>Gervais</b> pikant verfeinert mit getrockneten Tomaten, Zwiebeln und Paprika, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2113 kJ, 509 kcal 	<b>Geflügelsalat „Florida“</b> in Joghurt-Curry-Dressing, mit Ananas und Melone garniert, dazu ein Baguettebrötchen B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3737 kJ, 892 kcal	<b>Griechischer Hirten Salat<sup>6,9</sup></b> mit Käsewürfeln, Gurken, Tomaten, Hirtenpaprika <sup>2,4</sup> , Zwiebeln, Oliven, dazu ein Weißbrotbaguette B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2923 kJ, 699 kcal 	<b>Russische Eier<sup>1,2,4,9</sup></b> auf Kartoffelsalat, mit Seelachs, Sardellen und Salami aus garniert, dazu 2 Scheiben Brot B,E,F,G,G1,G2 • Brennwert: 2788 kJ, 667 kcal 		
<b>Menü 7</b> Salatplatte vegetarisch	<b>Salatplatte „Balkan“</b> 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	<b>Salatplatte „Holländische Art“</b> 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	<b>Salatplatte „Klassik“</b> 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	<b>Salatplatte „Winter“</b> Karotten-, Rote Bete-, Lauch- Champignon und Waldorfsalat, mit Blattsalat, aus garniert, dazu ein Baguettebrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,H,H1,H2,H3,M • Brennwert: 2350 kJ, 565 kcal	<b>Salatplatte „Friesland“</b> 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	<b>Salatplatte „Ei“</b> 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	
<b>Beilagen- salat 1</b>	<b>Chinakohl</b> mit Senf-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 346 kJ, 84 kcal	<b>Salatmischung „Excellent“</b> mit weißem Dressing B,E,M • Brennwert: 348 kJ, 83 kcal	<b>Hausgemachter Rotkrautsalat</b> A,B, • Brennwert: 339 kJ, 81 kcal	<b>Frisee-Salat</b> mit Joghurt-Sauerrahm-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 348 kJ, 83 kcal	<b>Blattsalatmischung „Winter“</b> mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 431 kJ, 103 kcal	<b>Blattsalat „Silvia“</b> mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 448 kJ, 107 kcal	
<b>Beilagen- salat 2</b>	<b>Chinakohl</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 281 kJ, 68 kcal	<b>Salatmischung „Excellent“</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 268 kJ, 64 kcal	<b>Hausgemachter Rotkrautsalat</b> A,B, • Brennwert: 339 kJ, 81 kcal	<b>Frisee-Salat</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 266 kJ, 64 kcal	<b>Blattsalatmischung „Winter“</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 268 kJ, 64 kcal	<b>Blattsalat „Silvia“</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 281 kJ, 67 kcal	
<b>Dessert</b>	<b>Ein Apfel</b> Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	<b>Vanillepudding</b> M • Brennwert: 518 kJ, 118 kcal	<b>Fruchtjoghurt</b> M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	<b>Ein Mini-Kuchen<sup>2</sup></b> E,G,G1,H,H1,M • Brennwert: 491 kJ, 117 kcal	<b>Pflaumenkompott</b> Brennwert: 270 kJ, 64 kcal	<b>Milchreis<sup>1</sup></b> E,M • Brennwert: 528 kJ, 126 kcal	<b>Kirschquark</b> 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.

