

KW 51	Montag 14.12.2020	Dienstag 15.12.2020	Mittwoch 16.12.2020	Donnerstag 17.12.2020	Freitag 18.12.2020	Samstag 19.12.2020	Sonntag 20.12.2020	
<b>Menü 1</b>	<b>Köttbullar in Rahmsoße</b> (kleine Fleischbällchen) dazu Eierteigwaren  A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2872 kJ, 689 kcal 	<b>Putengulasch</b> in Kräuterrahmsoße, dazu Langkornreis  A,E,G,G1,M • Brennwert: 2637 kJ, 628 kcal	<b>Rigatoni „alla Calabrese“</b> mit Putenschinken <sup>2,4,8</sup> -Tomatensoße, dazu Reibekäse  A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2882 kJ, 682 kcal 	<b>2 Schweinefilet-Medaillons</b> in Pfifferlingrahmsoße, dazu Kartoffelrösti  E,G,G1,M • Brennwert: 2638 kJ, 630 kcal	<b>Ein gegrilltes Hähnchensteak</b> in Geflügelsoße, dazu Mais-Erbsengemüse und Parboiled-Reis  A,E,G,G1 • Brennwert: 2374 kJ, 565 kcal	<b>Herzhafte Maultaschenpfanne</b> mit knackigen Gemüsestreifen, Zwiebeln und Speck <sup>2,4</sup> , dazu Bratensoße  A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2843 kJ, 683 kcal	<b>Gefüllte Kalbsbrust<sup>4</sup></b> in Bratensoße, dazu Apfelfrotkraut und Kartoffelpüree  A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1853 kJ, 441 kcal	
<b>Menü 2</b>	<b>Überbackene Zucchini</b> mit Rindfleisch, Gemüse und Käse überbacken, dazu hausgemachtes Kartoffel-Kürbispüree  A,E,G,G1,M • Brennwert: 19187kJ, 458 kcal	<b>Rinderleber „sauer“</b> in würziger Soße, mit Rotwein abgerundet, dazu Schnittlauchkartoffeln  B,G,G1,I • Brennwert: 1814 kJ, 433 kcal	<b>Zwei hausgemachte Reisfrikadellen „Allgäuer Art“</b> dazu tomatisiertes Ratatouillegemüse und Röstgemüesoße  A,E,G,G1,M • Brennwert: 2122 kJ, 504 kcal 		<b>„Bami Goreng“</b> Indonesisches Nudelgericht mit Hähnchenfleisch, Gemüse und Eierflocken, dazu Sojasoße  A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 1902 kJ, 455 kcal			
<b>Menü 3</b>	<b>Kalbsfrikassee</b> mit Champignons, in Weißweinsoße, dazu Gemüserais  A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2571 kJ, 614 kcal	<b>Hausgemachte Fleischbällchen</b> in Paprikasoße, dazu schwäbische Eierspätzle  A,E,G,G1 • Brennwert: 3111 kJ, 746 kcal  	<b>Badisches Ochsenfleisch</b> in Meerrettichsoße <sup>4</sup> , dazu Petersilienkartoffeln  A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2412 kJ, 577 kcal	<b>Involtini<sup>2,4</sup> von der Geflügelbrust</b> mit mediterraner Füllung in Soße, dazu Wintergemüse-Ragout und Tagliatelle bianco  A,B,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2412 kJ, 577 kcal	<b>Seelachsfilet „natur“</b> im Wurzelgemüsebett, dazu Rieslingsoße und feine Kräuter-Kartoffeln  A,B,E,F,G,G1,I,M • Brennwert: 1812 kJ, 431 kcal 	<b>Luftiger Kaiserschmarrn</b> mit Zimtucker bestreut, dazu heißes Apfelkompott  E,G,G1,I,M • Brennwert: 3759 kJ, 897 kcal 		
<b>Menü 4</b> vegetarisch	<b>2 Bio-Karotten-Vollkornrösti DE-ÖKO-006</b> auf Wintergemüsebett, mit Röstgemüesoße, dazu Kartoffeln aus der Region  A,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2058 kJ, 492 kcal	<b>Vegetarische Gyrospfanne</b> mit Zwiebeln und Paprika in Metaxasoße, dazu Langkornreis  A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2283 kJ, 543 kcal	<b>Ein Eieromelett</b> mit Spinat a la creme, dazu Kräuterkartoffeln  E,G,G1,M • Brennwert: 1941 kJ, 465 kcal	<b>Vegetarische Hackbällchen</b> in Soße, dazu Wintergemüse-Ragout (u.a. Möhren, Kraut, Lauch,Zwiebeln), und feine Steinpilz-Bandnudeln  E,G,G1,G4,J,M • Brennwert: 3826 kJ, 918 kcal	<b>Ein Gemüseschnitzel (paniert)</b> dazu Röstgemüesoße und Vollkornnudeln  A,E,G,G1 • Brennwert: 2713 kJ, 648 kcal	<b>Vegetarische Canneloni</b> in Tomatensoße, mit Käse überbacken  E,G,G1,M • Brennwert: 2325 kJ, 554 kcal	<b>Herzhafte Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln verfeinert, dazu Erbsen-Karottengemüse und Champignonrahmsoße  E,G,G1,M • Brennwert: 3164 kJ, 755 kcal	
<b>Menü 6</b> Kaltmenü	<b>Fleischsalat „Balkan Art“<sup>2,3,4,8,9</sup></b> mit Zwiebeln, Essiggurken und Paprika, dazu 2 Scheiben Brot  A,B,E,G,G1,G2,M • Brennwert: 4003 kJ, 959 kcal 	<b>Nudelsalat „Holländische Art“</b> mit Käsestreifen, Gurken und Tomaten, dazu 2 Scheiben Brot  B,E,G,G1,G2,M • Brennwert: 3906 kJ, 933 kcal 	<b>„Schlemmersalat“<sup>2,3,4,8,9</sup></b> mit Kassler Streifen, Mais, Paprika und Lauch in Sauerrahmdressing, dazu Brot und Butter  A,B,E,G,G1,G2,M • Brennwert: 3789 kJ, 910 kcal 	<b>Wrap „Weihnachtszeit“</b> Tortillafäden gefüllt mit Käse- Rotkraut- und Weißkrautstreifen, Nüssen, Salat und Früchten, mariniert mit Honig-Feigensenf-Dressing  A,B,E,G,G1,G2,G4,H,H1,H2,H3,M • Brennwert: 3412 kJ, 822 kcal 	<b>Krabbensalat<sup>1,4,8</sup></b> in Cocktailsoße, mit Ananas garniert, dazu ein Mini-Baguette  B,E,G,G1,G2,G3,I,K,M • Brennwert: 3644 kJ, 690 kcal			
<b>Menü 7</b> Salatplatte vegetarisch	<b>Salatplatte „Winter“</b> Karotten-, Rote Bete-, Lauch- Champignon und Waldorfsalat, mit Blattsalat, ausgarniert, dazu ein dazu ein Baguettebrötchen  A,B,C,E,G,G1,G2,G3,H,H1,H2,H3,M • Brennwert: 2350 kJ, 565 kcal	<b>Salatplatte „Asia“</b> Karotten-, Weißkraut-, Brokkolisalat, Glasnudelsalat, Blattsalat, mit Mini- Frühlingsrollen garniert, dazu ein Sesambrotchen  A,B,C,E,G,G1,G3,M • Brennwert: 2839 kJ, 682 kcal	<b>Salatplatte „Kreta“<sup>2,6,9</sup></b> Karotten-, Weißkraut-, Zucchini-salat, griechischer Bauernsalat, Blattsalat, einem gefülltem Weinblatt, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006  A,B,C,E,G,G1,M • Brennwert: 2591 kJ, 621 kcal	<b>Salatplatte „Mediterran“<sup>2,4</sup></b> 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 • Brennwert: 2230 kJ, 536 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 „Italia“</b> 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		
<b>Beilagen- salat 1</b>	<b>Blattsalatmischung „Julia“</b> mit weißem Dressing  A,B,E,M • Brennwert: 440 kJ, 105 kcal	<b>Hausgemachter Grüner Bohnen-Salat</b>  A,B • Brennwert: 241 kJ, 52 kcal	<b>Rote Bete-Salat<sup>9</sup></b>  Brennwert: 117 kJ, 28 kcal	<b>Winter-Blattsalat</b> mit weißem Dressing  A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	<b>Eisbergsalat</b> mit weißem Dressing  A,B,E,M • Brennwert: 444 kJ, 108kcal	<b>Lollo-Mix-Salat</b> mit weißem Dressing  A,B,E,M • Brennwert: 432 kJ, 103 kcal		
<b>Beilagen- salat 2</b>	<b>Blattsalatmischung „Julia“</b> mit Essig Öl-Dressing  B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	<b>Hausgemachter Grüner Bohnen-Salat</b>  A,B • Brennwert: 241 kJ, 52 kcal	<b>Rahm-Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert  A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	<b>Winter-Blattsalat</b> mit Essig-Öl-Dressing  B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	<b>Eisbergsalat</b> mit Essig-Öl-Dressing  B • Brennwert: 280 kJ, 68 kcal	<b>Lollo-Mix-Salat</b> mit Essig-Öl-Dressing  B • Brennwert: 266 kJ, 64 kcal		
<b>Dessert</b>	<b>Dessertcreme „Banana Split“</b>  J,M • Brennwert: 644 kJ, 154 kcal	<b>Eine Portion Apfelmus<sup>4</sup></b>  Brennwert: 345 kJ, 83 kcal	<b>Eine Kiwi</b>  Brennwert: 142 kJ, 34 kcal	<b>Schwarzwälder Cremedessert</b>  J,M • Brennwert: 635 kJ, 151 kcal	<b>Naturjoghurtzubereitung</b>  M • Brennwert: 434	<b>Ein Mini-Kuchen<sup>2</sup></b>  E,G,G1,H,H1,M • Brennwert: 491 kJ, 117 kcal	<b>Grießtraum-Dessert</b>  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 + 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.

