

KW 52 vom 21.12.- 27.12.2020

KW 52	Montag 21.12.2020	Dienstag 22.12.2020	Mittwoch 23.12.2020	Donnerstag 24.12.2020	Freitag 25.12.2020	Samstag 26.12.2020	Sonntag 27.12.2020
Menü 1	1 Paar Geflügelbratwürste^{2,4} dazu Rosenkohl und Kartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1• Brennwert: 2817 kJ, 673 kcal	Bunter Wintergemüse-Eintopf mit Rindfleischinlage, dazu ein Brötchen A,E,G,G1,G2,G3• Brennwert: 3001 kJ, 719 kcal	Pfeffersteak „Madagaskar“ in grüner Pfefferrahmsoße ⁴ , dazu Eierteigwaren E,G,G1,M• Brennwert: 2578 kJ, 619 kcal	Kalbsrahmbraten mit feinen Erbsen und Petersilienkartoffeln A,B,E,G,G1,I,M• Brennwert: 1826 kJ, 435 kcal	Rindergeschnetzeltes in Thymiansoße, dazu Karottengemüse und schwäbische Eierspätzle A,B,E,G,G1• Brennwert: 2644 kJ, 635 kcal	Eine Hähnchenroulade „Magrit“ mit Brokkoliröschen und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M• Brennwert: 2186 kJ, 523 kcal	Wildtopf „Baden-Baden“ mit Birnenwürfel, dazu Rotkraut und badische Eierknöpfe A,E,G,G1,M• Brennwert: 2543 kJ, 608 kcal
Menü 2				Heiligabend	1. Weihnachtsfeiertag		
Menü 3	Eine Scheibe vom Kassler Rücken^{2,4} auf Ananaskraut, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M• Brennwert: 1733 kJ, 414 kcal	Putengeschnetzeltes „Mailänder Art“ dazu Fusilli-Teigwaren A,E,G,G1• Brennwert: 2456 kJ, 583 kcal	Römerbraten vom Rind in Rotweinsauce, dazu grüne Bohnen und Risoleekartoffeln A,B,E,G,G1,I,M• Brennwert: 2439 kJ, 583 kcal	Badische Apfelküchle mit Zimtzucker bestreut, dazu Vanillesoße E,G,G1,G,M• Brennwert: 2471 kJ, 588 kcal	2. Weihnachtsfeiertag		
Menü 4 vegetarisch	Ravioli „Formaggio“ mit Kräutern abgeschmelzt, dazu fruchtige Tomatensoße E,G,G1,M• Brennwert: 2983 kJ, 712 kcal	Veggie-Schnitzel (paniert) dazu Röstgemüesoße und Kartoffeln aus der Region A,E,G,G1,G2,J• Brennwert: 2979 kJ, 713 kcal	Steinpilz-Reispfanne mit knackigem Ratatouillegemüse, dazu Rucolasoße G,G1,M• Brennwert: 2251 kJ, 536 kcal	Vollkorn-Spaghetti mit einer würzigen Kürbis-Karotten-Soja-Bolognese A,E,G,G1,J• Brennwert: 2073 kJ, 495 kcal	Vegetarische Hackbällchen aus Soja und Weizen, in Gemüserahmsoße, dazu Sesamreis A,C,E,G,G1,J,M• Brennwert: 3849 kJ, 920 kcal	Eine vegetarische Paprikaschote in Röstzwiebelsoße, dazu Sahnepüree A,B,E,G,G1,J,M• Brennwert: 2220 kJ, 531 kcal	Hausgemachter Kartoffel-Gemüse-Auflauf dazu gibt es eine Käsesoße A,E,G,G1,G4,M• Brennwert: 2554 kJ, 611 kcal
Menü 6 Kaltmenü	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: 3607 kJ, 862 kcal	Hähnchen-Nuggets paniert, mit gemischten Salaten, dazu Ketchup ⁹ und ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M• Brennwert: 2278 kJ, 546 kcal	Schwarzwälder Schaufele^{2,4,8} mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu eine Essiggurke ⁹ , Portionssenf und eine Scheibe Brot A,B,G,G1,G2• Brennwert: 2333 kJ, 557 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 „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 „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 „Ei“ Karotten-, Roter Rettich-, Gurkensalat und Eiersalat, dazu Blattsalatmischung und ein Bio-Vollkornbrötchen DE- ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,M• Brennwert: 2431 kJ, 569 kcal			
Beilagen- salat 1	Hausgemachter Weißkrautsalat B • Brennwert: 235 kJ, 57 kcal	Endiviensalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 434 kJ, 104 kcal	Eisbergsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 450 kJ, 108 kcal	Karotten-Ananas-Salat B • Brennwert: 267 kJ, 64 kcal			
Beilagen- salat 2	Hausgemachter Weißkrautsalat B • Brennwert: 235 kJ, 57 kcal	Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 267 kJ, 64 kcal	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 283 kJ, 68 kcal	Karotten-Ananas-Salat B • Brennwert: 267 kJ, 64 kcal			
Dessert	Eine Clementine Brennwert: 96 kJ, 23 kcal	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 299 kJ, 71 kcal	Kefir-Dessert „Kirsche“ M • Brennwert: 448 kJ, 108 kcal	Eine Clementine Brennwert: 96 kJ, 23 kcal	Ein Mini-Kuchen² E,G,G1,H,H1,M• Brennwert: 491 kJ, 117 kcal K: 13g, E: 2g, F: 7g	Waldfrucht-Pudding M • Brennwert: 654 kJ, 156 kcal	Eine Lütticher Waffel E,G,G1,J• Brennwert: 927 kJ, 221 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.

