

KW 01 vom 04.01.- 10.01.2021

KW 01	Montag 04.01.2021	Dienstag 05.01.2021	Mittwoch 06.01.2021	Donnerstag 07.01.2021	Freitag 08.01.2021	Samstag 09.01.2021	Sonntag 10.01.2021
Menü 1	Ein paniertes Schnitzel (vom Schwein), dazu Bratensoße und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,G,M • Brennwert: 2309 kJ, 551 kcal	Chili con Carne mit Mais, Kidneybohnen, Paprika und Zwiebeln, dazu Langkornreis B,E,G,G1,M • Brennwert: 3209 kJ, 764 kcal	Rindersauerbraten mit grünen Brechbohnen und 2 Kartoffelknödel A,B,E,G,G1,I,M • Brennwert: 3036 kJ, 726 kcal	Eine Bratwurstschnecke⁸ mit Rotkraut und Salzkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3054 kJ, 726 kcal	Ein gebratenes Hähnchensteak in Paprikasoße, dazu Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2758 kJ, 656 kcal	Rindfleischstreifen „Stroganoff“⁹ mit schwäbischen Eierknöpfle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2052 kJ, 492 kcal	Eine Schweineroulade^{2,4} dazu Balkengemüse und Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2773 kJ, 664 kcal
Menü 2	Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck ^{2,4} , dazu Bratensoße A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 1707 kJ, 408 kcal	Hausgemachte Gulaschsuppe mit Rindfleischwürfel, Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln, pikant gewürzt, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2251 kJ, 539 kcal	Heilige 3 Könige !!!		Saftige Schinken-Nudeln^{2,4,8} (vom Hinterschinken), dazu eine Käse-Gemüesoße A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3005 kJ, 722 kcal	Hausgemachte Kalbfleischbällchen in Rahmsoße, dazu Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2131 kJ, 509 kcal	
Menü 3	Hähnchenfiletstücke „Toskana“ in fruchtiger Tomatensoße, dazu Zucchini-Paprikagemüse und Eierteigwaren A,E,G,G1 • Brennwert: 2288 kJ, 548 kcal	Zigeunertopf⁹ vom „Qualivo-Schwein“ mit Eierteigwaren A,E,G,G1 • Brennwert: 2577 kJ, 619 kcal		Hühnerfrikassee in Weißweinssoße dazu Langkornreis und Bio-Erbsen DE-ÖKO-006 A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 3106 kJ, 741 kcal	Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Bandnudeln B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 3054 kJ, 730 kcal	Süßer Quark-Pfirsich-Auflauf dazu heiße Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 1555 kJ, 369 kcal	
Menü 4 vegetarisch	Hausgemachtes Kürbis-Kartoffel-Curry mit Schmand verfeinert, dazu Vollkornreis A,G,G1,M • Brennwert: 2791 kJ, 668 kcal	Schupfnudelpfanne mit buntem Saisongemüse, dazu Kräuter-Käsesoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2378 kJ, 571 kcal	Vegetarisches Linsengemüse mit Karotten, Lauch und Sellerie, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1 • Brennwert: 3028 kJ, 726 kcal	Spaghetti mit Kürbis und Möhrenstreifen, dazu vegetarische Sojabolognese, und Reibekäse A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2569 kJ, 607 kcal	Vegetarische Maultaschen mit Ei geschnittene Gemüsemaultaschen mit Rührei gebacken, dazu Tomatensoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2565 kJ, 606 kcal	Allgäuer Käseknöpfle dazu Röstzwiebelsoße E,G,G1,M • Brennwert: 3148 kJ, 756 kcal	Deftiger Gemüsegulasch mit frischem Gemüse der Saison, dazu Sahnepüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1483 kJ, 355 kcal
Menü 6 Kaltmenü	Eiersalat in Vinaigrette-Soße mit Paprika, Zwiebeln, Gurke ⁹ und Schnittlauch, dazu Brot und Butter B,E,G,G1,G2,M • Brennwert: 2776 kJ, 666 kcal	Ein Paar geräucherte Bauernwürste^{2,4,8} mit hausgemachtem Kartoffelsalat, mit Essigurke ⁹ garniert, dazu Portionsseif und eine Scheibe Brot A,B,E,G,G1,G2 • Brennwert: 2220 kJ, 530 kcal		Elsässer Wurstsalat^{2,3,4,8} von der Lyoner Wurst, mit Käse, Tomaten, Gurken ⁹ , dazu 2 Scheiben Brot A,B,G,G1,G2,M • Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal	Heringssalat „Klabautermann“^{2,9} in leichtem Joghurt-Dressing, mit Rote Bete und Äpfeln, dazu ein Baguettebrötchen B,E,F,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3879 kJ, 934 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch	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, ausgarniert, dazu ein Baguettebrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,H,H1,H2,H3,M • Brennwert: 2477 kJ, 595 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: 2418 kJ, 581 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 „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	
Beilagen- salat 1	Blattsalatmischung mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 558 kJ, 136 kcal	Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal		Blattsalat-Mix mit Joghurt-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 355 kJ, 86 kcal	Endiviensalat-Mischung „Julia“ mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 440 kJ, 105 kcal	Eisbergsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 452 kJ, 108kcal	
Beilagen- salat 2	Blattsalatmischung mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal		Blattsalat-Mix mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 272 kJ, 66 kcal	Endiviensalat-Mischung „Julia“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 285 kJ, 68 kcal	
Dessert	Eine Clementine Brennwert: 96 kJ, 23 kcal	Vanillepudding M • Brennwert: 518 kJ, 118 kcal	Ein Gebäckstück E,G,G1,M • Brennwert: 591 kJ, 141 kcal	Eine Banane Brennwert: 318 kJ, 76 kcal	Buttermilchdessert „Birne-Vanille“ M • Brennwert: 378 kJ, 89 kcal	Erdbeer-Mousse^{1,4} M • Brennwert: 866 kJ, 207 kcal	Ein Mini-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. Brennwert: 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.

