

KW 02 vom 11.01.- 17.01.2021

KW 02	Montag 11.01.2021	Dienstag 12.01.2021	Mittwoch 13.01.2021	Donnerstag 14.01.2021	Freitag 15.01.2021	Samstag 16.01.2021	Sonntag 17.01.2021
Menü 1	Schweinebraten „Jäger Art“ in Pilzrahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle E,G,G1,M • Brennwert: 2736 kJ, 658 kcal	4 Stück Maultaschen (mit Rindfleisch gefüllt) im Wurzelgemüsesud, dazu Zwiebelsoße und eine Scheibe Brot A,E,G,G1,G2 • Brennwert: 2565 kJ, 612 kcal	2 Geflügelbratwürste^{2,4} mit Karottengemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2587 kJ, 618 kcal	Kartoffel-Eintopf mit Schmand und Schnittlauch verfeinert, dazu ein Paar Wienerle ^{2,4} und ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3360 kJ, 802 kcal	„Holzfällersteak“ Schweinerückensteak mit Zwiebeln, rustikalem Gemüse und Pilzen, dazu würzige Kräuterkartoffeln A,E,G,G1 • Brennwert: 1818 kJ, 433 kcal	Ein Hähnchenschnitzel natur gebraten, in Rahmsoße, dazu Kartoffelrösti und feine Erbsen E,G,G1,M • Brennwert: 1831 kJ, 438 kcal	Zartes Schweinefilet in Calvadosrahmsoße, mit buntem Wintergemüse, dazu Eierknöpfe A,E,G,G1,M • Brennwert: 2042 kJ, 490 kcal
Menü 2	Putenstreifen „Indische Art“¹ in Früchte-Curry-Soße, dazu weißer Reis A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2759 kJ, 657 kcal	Kassler Rückenbraten^{2,4} im Ofen gegart auf Sauerkraut, dazu Sahnepüree A,B,E,G,G1,I,M • Brennwert: 1713 kJ, 409 kcal	Putengulasch in Paprika-Soße, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1 • Brennwert: 2256 kJ, 542 kcal	Rindergeschnetzeltes in Thymiansoße, dazu Langkornreis und grüne Bohnen A,B,G,G1 • Brennwert: 2636 kJ, 627 kcal	„Nasi Goreng“ Indonesisches Reisgericht mit Hähnchenfleisch, Gemüse und Eierflocken, dazu Sojasoße A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2127 kJ, 506 kcal		
Menü 3	2 Blätterteigpasteten mit Ragout fin vom Kalb, dazu Risi-Bisi E,G,G1,L,M • Brennwert: 3968 kJ, 946 kcal	Feines Ratatouillegemüse in Tomatensoße, dazu kleine Käseknödel E,G,G1,M • Brennwert: 1799 kJ, 429 kcal	„Coq au Vin“ Eine Hähnchenkeule in Rotwein-Gemüsesoße, dazu Rosmarinkartoffeln A,E,G,G1,I • Brennwert: 2669 kJ, 639 kcal	Lammhacksteak „provencale“ dazu Bohnengemüse und Sahnepüree A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2043 kJ, 487 kcal	Fischtopf „Normandie“ verschiedene Sorten Seefisch und Krabben ^{1,8} in Sauce Béchamel, dazu tomatisierte Bandnudeln A,B,E,F,G,G1,K,M • Brennwert: 3209 kJ, 760 kcal	2 Stück Birnensoufflee mit Waldbeerenkompott und Bourbon-Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 1833 kJ, 473 kcal	
Menü 4 vegetarisch	2 Stück Bio-Polenta-Schnitten DE-ÖKO-006 dazu Karotten-Selleriegemüse in Petersiliensoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1900 kJ, 455 kcal	Vegetarisches Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons in Rahmsoße, dazu Kartoffelrösti E,G,G1,J,M • Brennwert: 1956 kJ, 447 kcal	„Kräuter-Kratzete“ (Luftiger Kräuter-Pfannkuchen), mit Blumenkohl „Mornay“ in leichter Käsesoße E,G,G1,M • Brennwert: 3388 kJ, 809 kcal	2 hausgemachte Reisfrikadellen mit Paprikasoße, dazu Mais-Erbsengemüse A,E,G,G1,M • Brennwert: 2229 kJ, 533 kcal	Penne „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Streukäse E,G,G1,M • Brennwert: 2835 kJ, 672 kcal	2 Emmentaler Käsesteaks mit Röstgemüsesoße, dazu Kartoffelrösti E,G,G1,M • Brennwert: 2942 kJ, 708 kcal	Veggie-Gulasch „provencale“ mit Tomaten, mediterranem Gemüse und Kräutern, dazu Sahnepüree A,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1678 kJ, 401 kcal
Menü 6 Kaltmenü	Ein paniertes Schnitzel vom Schwein, mit 3 Sorten Salat und Zitronenscheibe garniert, dazu eine Scheibe Brot A,B,E,G,G1,G2,M • Brennwert: 2534 kJ, 606 kcal	Wrap „Italia“ Tortillafladen ² mit Salat, Gemüsestreifen, Mini-Tomaten, Mozzarella-Käse und einer Tomaten- Kräuterpaste gefüllt A,B,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 2490 kJ, 598 kcal	Hausgemachtes „Bircher Müsli“ mit frischen Äpfeln, gerösteten Mandeln, Honig und Joghurt verfeinert, dazu frischen Obstsalat G,G3,G4,H,H1,H2,M • Brennwert: 3768 kJ, 896 kcal	Hausgemachter Lyoner-Wurstsalat mit Essiggurken ^{3,4,8,9} garniert, dazu 2 Scheiben Brot A,B,G,G1,G2 • Brennwert: 3607 kJ, 862 kcal	Ein Makrelenfilet^{2,4,9} geräuchert, mit Waldorfsalat und Sahneemerttich, dazu ein Mini-Baguette A,B,E,F,G,G1,G2,G3,H,H3,I,M • Brennwert: 3311 kJ, 796 kcal		
Menü 7 Salatplatte	„Farmer“-Salatplatte Blumenkohlsalat, Paprika-, Gurken- und Mais-Kidneybohnen Salat, Blattsalat, schön ausgarniert, dazu ein Kürbiskernbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2518 kJ, 605 kcal	Salatplatte „Asia“ 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	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	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	Salatplatte „Hawaii“ Karotten-, Mais-, Kraut- und Tofu- Ananas-Salat, Blattsalat, mit frischen Früchten garniert, dazu ein Baguettebrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,J,M • Brennwert: 2637 kJ, 632 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	
Beilagen- salat 1	Endiviensalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 435 kJ, 104 kcal	Chinakohl mit Thousand-Island-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 373 kJ, 141 kcal	Mais-Gurken-Salat A,B • Brennwert: 339 kJ, 81 kcal	Frisee-Salat mit Joghurt-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 348 kJ, 83 kcal	Bunte Rohkostsalatmischung B • Brennwert: 255 kJ, 61 kcal	Blattmix-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	
Beilagen- salat 2	Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 268 kJ, 64 kcal	Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 286 kJ, 108 kcal	Mais-Gurken-Salat A,B • Brennwert: 339 kJ, 81 kcal	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 266 kJ, 64 kcal	Bunte Rohkostsalatmischung B • Brennwert: 255 kJ, 61 kcal	Blattmix-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	
Dessert	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	Obst-Kompott¹ Brennwert: 412 kJ, 97 kcal	Eine Banane Brennwert: 318 kJ, 76 kcal	Waldfruchtputting¹ M • Brennwert: 654 kJ, 156 kcal	Eine Portion Apfelmus⁴ Brennwert: 346 kJ, 83 kcal	Latte-Macchiato-Creme M • Brennwert: 682 kJ, 162 kcal	Milchreis¹ E,M • Brennwert: 533 kJ, 126 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.

