

**KW 04**  
vom 25.01.- 31.01.2021

KW 04	Montag 25.01.2021	Dienstag 26.01.2021	Mittwoch 27.01.2021	Donnerstag 28.01.2021	Freitag 29.01.2021	Samstag 30.01.2021	Sonntag 31.01.2021	
<b>Menü 1</b>	<b>Makkaroni „Bolognese“</b> mit Rindfleischsoße, dazu geriebener Emmentaler  A,E,G,G1,M • Brennwert: 2801 kJ, 665 kcal	<b>Ein Sahneschnitzel</b> vom Schwein, dazu schwäbische Eierspätzle  E,G,G1,M • Brennwert: 2669 kJ, 641 kcal	<b>Mexikanischer Bohneneintopf</b> mit einem Paar Würsten <sup>2,4</sup> und buntem Gemüse, dazu ein Brötchen  A,B,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 4185 kJ, 999 kcal 	<b>Putengeschnetzeltes</b> in pikanter Paprikasoße, dazu Erbsen und Eierteigwaren  A,E,G,G1 • Brennwert: 2577 kJ, 618 kcal	<b>Kassler Rücken<sup>2,4</sup></b> im Ofen geschmort, mit Lauchrahmgemüse und Kartoffelpüree  A,B,G,G1,M • Brennwert: 1995 kJ, 477 kcal 	<b>Zartes Kalbsgulasch</b> in Rahmsoße, dazu breite Eiernudeln  E,G,G1,M • Brennwert: 2407 kJ, 575 kcal	<b>Rinderroulade<sup>2,4</sup></b> in Burgundersoße, dazu Rotkraut und Sahnepüree  A,B,G,G1,I,M • Brennwert: 2172 kJ, 517 kcal 	
<b>Menü 2</b>	<b>„Pollo al aglio“</b> Knoblauch-Hähnchenschenkel, dazu mediterranes Gemüse und Kartoffel-Rosmarin-Püree  A,E,G,G1,M • Brennwert: 2382 kJ, 570 kcal	<b>Rindfleischstreifen</b> in Bratensoße mit Balkangemüse und Langkornreis  A,B,E,G,G1 • Brennwert: 3072 kJ, 731 kcal	<b>Zahner´s Currywurst</b> (mit Geflügelwurst <sup>2,4</sup> ) in pikanter Soße, dazu Würfelkartoffeln „Rancher Art“  A,B,E,G,G • Brennwert: 1971 kJ, 470 kcal	<b>Kalbsfrikassee</b> mit Champignons, dazu gibt es bunten Gemüserais  A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 3891 kJ, 926 kcal	<b>Paprika-Hähnchenragout</b> mit viel buntem Paprika, dazu feine Kräuterspätzle  A,E,G,G1 • Brennwert: 2730 kJ, 649 kcal			
<b>Menü 3</b>	<b>Hausgemachte Veggie-Lasagne „Bolognese“</b> mit bunten Gemüswürfeln und Sojabolognese, mit Käse überbacken  A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2366 kJ, 565 kcal 	<b>Hausgemachtes Hackfleischküchle</b> in Soße, dazu Bio-Karotten DE-ÖKO-006 und hausgemachtes Kartoffelpüree  A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1972 kJ, 471 kcal 	<b>Zwiebelrostbraten</b> (vom Rind) in Majoransoße, dazu Kaisergemüse und Eierteigwaren  A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2550 kJ, 611 kcal 	<b>„Schlachtplatte“<sup>2,3,4,8</sup></b> Blut- und Leberwurst, eine Scheibe Speck, auf Sauerkraut, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree  A,B,E,G,G1,I,M • Brennwert: 3227 kJ, 771 kcal 	<b>Ein Wildlachssteak</b> in Zitronensoße, dazu Petersilien-Kartoffeln  F,G,G1,I,M • Brennwert: 2460 kJ, 587 kcal 	<b>2 Stück Pfannkuchen</b> (mit Apfelkompott gefüllt), dazu heiße Karamelsoße  E,G,G1,M • Brennwert: 2000 kJ, 477 kcal 		
<b>Menü 4</b> vegetarisch	<b>Chili sin Carne</b> mit Zwiebeln, Mais, Paprika, Kidneybohnen und Tomaten, dazu ein Fladenbrot  C,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 1989 kJ, 475 kcal	<b>Vegetarische Köttbullar</b> (Gemüsebällchen) in Zwiebelsoße, dazu Bio-Karotten DE-ÖKO-006 und Langkornreis  A,E,G,G1 • Brennwert: 2739 kJ, 652 kcal	<b>„Fusilli-Duett“</b> Spiral- und Vollkornspiralnudeln mit Tomatensoße und Reibekäse  E,G,G1,M • Brennwert: 2540 kJ, 602 kcal	<b>Feine Gemüsemaultaschen</b> mit Kräutern und Zwiebeln abgeschmeizt, dazu eine Kürbis-Karottensoße  A,E,G,G1,M • Brennwert: 3328 kJ, 797 kcal	<b>Ein Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> dazu ein Kartoffel-Gemüseragout (Kartoffeln, Karotten und Erbsen)  E,G,G1,M • Brennwert: 1892 kJ, 452 kcal	<b>Tofu-Weizen-Gulasch</b> mit Ebyl-Weizen, Paprika, Zwiebeln und Zucchini, dazu Bandnudeln  E,G,G1,J,M • Brennwert: 2813 kJ, 674 kcal	<b>Vegetarische Kohlroulade</b> mit Weizen und Gemüse gefüllt, in Röstzwiebelsoße, dazu Sahnepüree  A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2082 kJ, 497 kcal	
<b>Menü 6</b> Kaltmenü	<b>1 Paar Wiener Würstchen<sup>2,4,8</sup>(kalt)</b> mit hausgemachtem Kartoffel- Gurkensalat, dazu Portionssenf und eine Scheibe Brot  A,B,G,G1,G2 • Brennwert: 2030 kJ, 485 kcal 	<b>Lyoner Wurstsalat<sup>2,3,4,8,9</sup></b> „nach Art des Hauses“ mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln, dazu 2 Scheiben Brot  A,B,G,G1,G2 • Brennwert: 3609 kJ, 862 kcal 	<b>Bunte Käseplatte<sup>1</sup></b> verschiedene Sorten Hart- und Weichkäse, mit Trauben und Zwiebeln garniert, dazu ein Laugenbrötchen  E,G,G1,G3,M • Brennwert: 3502 kJ, 840 kcal	<b>Geflügelsalat „Tropicana“</b> mit exotischen Früchten in Joghurt-Curry-Dip, dazu ein Mini-Baguette  B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3729 kJ, 895 kcal	<b>Hausgemachte Räucherlachscreme</b> (mit Frischkäse), dazu Gemüsesticks und Pumpernickelscheiben  E,F,G,G1,G2,M • Brennwert: 2679 kJ, 645 kcal 			
<b>Menü 7</b> Salatplatte	<b>Salatplatte „Winter“</b> Karotten-, Rote Bete-, Lauch- Champignon und Waldorfsalat, mit Blattsalat, aus garniert, dazu ein dazu ein Baguettebrötchen  A,B,C,E,G,G1,G2,G3,H,H1,H2,H3,M • Brennwert: 2477 kJ, 595 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 „Hawaii“</b> 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	<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>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>Beilagen-salat 1</b>	<b>Bunte Blattsalatmischung</b> mit weißem Dressing  A,B,E,M • Brennwert: 411 kJ, 100 kcal	<b>Endiviensalat</b> mit weißem Dressing  A,B,E,M • Brennwert: 428 kJ, 104 kcal	<b>Rahm-Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert  A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	<b>Eisbergsalat</b> mit weißem Dressing  A,B,E,M • Brennwert: 444 kJ, 108 kcal	<b>Blattmix-Salat</b> mit weißem Dressing  A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	<b>Gemüsesalat</b> in Essig-Öl-Dressing  A,B • Brennwert: 412 kJ, 99 kcal		
<b>Beilagen-salat 2</b>	<b>Bunte Blattsalatmischung</b> mit Essig-Öl-Dressing  B • Brennwert: 247 kJ, 60 kcal	<b>Endiviensalat</b> mit Essig-Öl-Dressing  B • Brennwert: 263 kJ, 64 kcal	<b>Rahm-Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert  A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	<b>Eisbergsalat</b> mit Essig-Öl-Dressing  B • Brennwert: 280 kJ, 68 kcal	<b>Blattmix-Salat</b> mit Essig-Öl-Dressing  B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	<b>Gemüsesalat</b> in Essig-Öl-Dressing  A,B • Brennwert: 412 kJ, 99 kcal		
<b>Dessert</b>	<b>Kefir-Dessert „Kirsche“</b> M • Brennwert: 306 kJ, 73 kcal	<b>Fruchtjoghurt</b> M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	<b>Ein Apfel</b>  Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	<b>Nuss-Pudding</b> H,H2,M • Brennwert: 593 kJ, 141 kcal	<b>Mandarinen-Quark</b> M • Brennwert: 518 kJ, 124 kcal	<b>Eine Pflaume</b>  Brennwert: 178 kJ, 43 kcal	<b>Mousse au chocolat</b> M • Brennwert: 649 kJ, 155 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. Brennwerte: 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.

