

KW 39
vom 27.09.- 03.10.2021

KW 39	Montag 27.09.2021	Dienstag 28.09.2021	Mittwoch 29.09.2021	Donnerstag 30.09.2021	Freitag 01.10.2021	Samstag 02.10.2021	Sonntag 03.10.2021	
Menü 1	Frisch gebackener Putenfleischkäse^{2,4} dazu Rahmspinat und Kartoffeln aus der Region, A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2600 kJ, 621 kcal	Leichter Geflügel-Eintopf mit Möhren, Kartoffeln, Lauch, Nudeln, Staudensellerie und Geflügelklößchen, dazu ein Sesambrotchen A,C,E,G,G1 • Brennwert: 3816 kJ, 914 kcal	„Waidmann-Pfanne“ mit Schweinefleisch, Pilzen, Speck ^{2,4} und Kräutern, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2572 kJ, 618 kcal	Hausgemachtes Rinderhacksteak in Bratensoße, mit Karotten-Erbsengemüse, dazu Salzkartoffeln A,B,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 1792 kJ, 428 kcal	Ein Geflügelspieß in Paprikasoße, dazu grüne Bohnen und Butterreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2408 kJ, 570 kcal	Ein Cordon bleu vom Schwein^{1,2,4} mit Bratensoße, dazu hausgemachtes Sahnepüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2348 kJ, 561 kcal	Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce, dazu Pariser Karotten und badische Knöpfe A,E,G,G1,M • Brennwert: 2335 kJ, 556 kcal	
Menü 2	Buntes Kokos-Curry-Linsengemüse, dazu weißer Reis A,G,G1,M • Brennwert: 3534 kJ, 842 kcal	Piccata von der Hähnchenbrust mit Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti A,E,G,G1,M • Brennwert: 3041 kJ, 729 kcal	Geschnetzelte Rinderleber „sauer“ in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Schnittlauchkartoffeln B,G,G1,J • Brennwert: 1814 kJ, 433 kcal	Hausgemachter Vanillereisbrei, dazu heißes Pflaumen-Zimt-Kompott E,G,G1,M • Brennwert: 2215 kJ, 523 kcal	Bayrischer Biergulasch in Dunkelbier-Soße, dazu Kräuter-Schupfnudeln E,G,G1,I • Brennwert: 2240 kJ, 536 kcal			
Menü 3	Rindergulasch „Ungarisch“ dazu Eierteigwaren A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2091 kJ, 502 kcal	Badisches Ochsenfleisch in Meerrettichsoße, dazu Schnittlauch-Kartoffeln A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2166 kJ, 518 kcal	Ein gegrilltes Hähnchensteak „Balkan Art“ in pikanter Soße, dazu Djuvec-Reis (Tomatenreis mit Paprika und Erbsen) A,E,G,G1,M • Brennwert: 2396 kJ, 571 kcal	Putenrollbraten (gefüllt mit Geflügelbrät ⁸ und Gemüse) in Sauerrahmsauce, dazu Romanesco und Sahnepüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1873 kJ, 448 kcal	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße ⁹ , dazu Risoleekartoffeln B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 4020 kJ, 967 kcal	Ein halbes Brathähnchen mit hausgemachtem Kartoffelsalat A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2747 kJ, 658 kcal		
Menü 4 vegetarisch	Eine Portion Käse-Ravioli mit frischem Kräuter-Pesto mariniert, dazu eine fruchtige Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 2904 kJ, 687 kcal	3 Eierpannkuchen mit Brokkoliröschen a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2302 kJ, 550 kcal	Ein paniertes Gemüseschnitzel mit Röstgemüesoße und Vollkornreis A,E,G,G1,M • Brennwert: 2147 kJ, 513 kcal	Käsespätzle mit Emmentaler Käse und Zwiebeln verfeinert, dazu feines Karotten-Erbsengemüse und Röstgemüesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2659 kJ, 635 kcal	Vegetarische Hackbällchen in Papikarahmsauce, dazu feine Zucchiniudeln A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2009 kJ, 481 kcal	Ein Kartoffel-Cordon bleu dazu eine bunte Gemüsemischung a la creme G,G1,M • Brennwert: 1968 kJ, 470 kcal	Eine Portion Grünkernklößchen in Gemüesoße, dazu Spinatnudeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 2927 kJ, 695 kcal	
Menü 6 Kaltmenü	„Obazda“ (bayerischer Brotzeitkäse) mit Kümmel und Zwiebeln garniert, dazu eine Laugenbrezel E,G,G1,G3,M • Brennwert: 3159 kJ, 759 kcal	Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffel-Gurkensalat, dazu Tomaten-Salsa und eine Scheibe Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2478 kJ, 592 kcal	Bunte Käseplatte¹ verschiedene Sorten Hart- und Weichkäse, mit Trauben und Zwiebeln garniert, dazu ein Laugenbrötchen E,G,G1,G3,M • Brennwert: 3502 kJ, 840 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	Ein geräuchertes Forellenfilet mit Waldorfsalat und Preiselbeersahne, dazu ein Mini-Baguette A,B,E,F,G,G1,G2,G3,H,H1,H3,M • Brennwert: 2921 kJ, 700 kcal			
Menü 7 Salatplatte vegetarisch	Salatplatte „Holländische Art“ Karotten-, Gurken-, Rotkrautsalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit Käsescheibe garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,M • Brennwert: 2686 kJ, 645 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 „Herbst“ Kürbis-, Zucchini-Mais-, Brokkolisalat, Käsesalat mit Nüssen und Äpfeln, Blattsalat, aus garniert, dazu ein Vollkorn-Kürbisweck A,B,C,E,G,G1,G2,G3,H,H1,H2,H3,M • Brennwert: 2314 kJ, 556 kcal	Salatplatte „Klassik“ Rote-Bete-, 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: 2418 kJ, 581 kcal	Salatplatte „Kreta“^{2,6,9} Karotten-, Weißkraut-, Zucchini-salat, griechischer Bauernsalat, Blattsalat, einem gefülltem Weinblatt, dazu ein Fladenbrot A,B,C,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2591 kJ, 621 kcal		
Beilagen-salat 1	Eisbergsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 444 kJ, 108 kcal	Rote Bete-Salat⁹ Brennwert: 115 kJ, 28 kcal	Endiviensalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 428 kJ, 104 kcal	Bunte Blattsalatmischung mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 426 kJ, 105 kcal	Weißkraut-Gurkensalat A,B,E,M • Brennwert: 239 kJ, 58 kcal	Mischsalat „Rucolatino“ mit Joghurt-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 347 kJ, 84 kcal		
Beilagen-salat 2	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 280 kJ, 68 kcal	Zucchini-Salat A,B,E,M • Brennwert: 241 kJ, 52 kcal	Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 263 kJ, 64 kcal	Bunte Blattsalatmischung mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	Weißkraut-Gurkensalat A,B,E,M • Brennwert: 239 kJ, 58 kcal	Mischsalat „Rucolatino“ mit Balsamico-Dressing ¹ B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal		
Dessert	Ein Gebäckstück E,G,G1,M • Brennwert: 591 kJ, 141 kcal	Rote Grütze G,G1 • Brennwert: 256 kJ, 61 kcal	Eine Pflaume Brennwert: 178 kJ, 43 kcal	Buttermilch-Dessert M • Brennwert: 378 kJ, 89 kcal	Schokopudding M • Brennwert: 619 kJ, 148 kcal	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	Kleiner Marmor-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. 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.

