

KW 40 vom 04.10.- 10.10.2021

KW 40	Montag 04.10.2021	Dienstag 05.10.2021	Mittwoch 06.10.2021	Donnerstag 07.10.2021	Freitag 08.10.2021	Samstag 09.10.2021	Sonntag 10.10.2021
Menü 1	Makkaroni „Bolognese“ mit Rindfleischsoße, dazu geriebener Emmentaler A,E,G,G1,M • Brennwert: 2801 kJ, 665 kcal	Ein Sahneschnitzel vom Schwein, dazu schwäbische Eierspätzle E,G,G1,M • Brennwert: 2669 kJ, 641 kcal	Mexikanischer Bohneneintopf mit einem Paar Würsten ^{2,4} und buntem Gemüse, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 4184 kJ, 999 kcal 	Putengeschnetzeltes in pikanter Paprikasoße, dazu Erbsen und Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2694 kJ, 641 kcal	Kassler Rücken^{2,4} im Ofen geschmort, mit Lauchrahmgemüse und Kartoffelpüree G,G1,M • Brennwert: 1995 kJ, 477 kcal 	Zartes Kalbsgulasch in Rahmsoße, dazu breite Eiernudeln E,G,G1,M • Brennwert: 2407 kJ, 575 kcal	Rinderroulade^{2,4} in Burgundersoße, dazu Apfelrotkohl und Sahnepüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2172 kJ, 517 kcal 
Menü 2	„Pollo al aglio“ Knoblauch-Hähnchenschenkel, dazu mediterranes Gemüse und Kartoffel-Kräuterpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2382 kJ, 570 kcal	Rindfleischstreifen in Bratensoße mit Balkangemüse und Langkornreis A,B,E,G,G1 • Brennwert: 3072 kJ, 731 kcal	Zahners Currywurst (mit Geflügelwurst ^{2,4}) in pikanter Soße, dazu Würfelkartoffeln „Rancher Art“ A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1971 kJ, 470 kcal	Curry-Lauch-Spaghetti mit einer fruchtigen Mango-Frischkäse-Soße A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2912 kJ, 689 kcal 	Paprika-Hähnchenragout mit viel buntem Paprika, dazu feine Kräuterspätzle A,E,G,G1 • Brennwert: 2730 kJ, 647 kcal		
Menü 3	Eine Blätterteigpastete mit Ragout fin vom Kalb, dazu gibt es bunten Gemüserais A,E,G,G1,L,M • Brennwert: 3115 kJ, 741 kcal	Hausgemachtes Hackfleischküchle in Soße, dazu Bio-Karotten DE-ÖKO-006 und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1972 kJ, 471 kcal 	Zwiebelbraten (vom Rind) in Majoransoße, dazu Kaisergemüse und Eierteigwaren A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2550 kJ, 611 kcal	Eine Hähnchenroulade „Magrit“ mit Brokkoliröschen und Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2186 kJ, 523 kcal	Ein Wildlachssteak in Zitronensoße, dazu Petersilien-Kartoffeln F,G,G1,I,M • Brennwert: 2460 kJ, 587 kcal  	3 Stück Topfenpalatschinken (mit Quark und Rosinen gefüllte Pfannkuchen) mit Waldbeerenkompott E,G,G1,M • Brennwert: 2725 kJ, 650 kcal 	
Menü 4 vegetarisch	Chili sin Carne con Bulgur mit Zwiebeln, Mais, Paprika, Kidneybohnen und Tomaten, dazu ein Fladenbrot G,G1 • Brennwert: 1954 kJ, 467 kcal	Vegetarische Köttbullar „Strindberg“ in Zwiebel-Senfsoße, dazu grüne Bohnen und Langkornreis A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2637 kJ, 627 kcal	„Fusilli-Duett“ Spiral- und Vollkornspiralnudeln mit Tomatensoße und Reibekäse E,G,G1,M • Brennwert: 2540 kJ, 602 kcal	Feine Pilzmaultaschen mit Zwiebeln, Kürbis und Kräutern abgeschmeizt, dazu Spinatsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 3277 kJ, 785 kcal	Ein Blumenkohl-Käse-Medailon dazu ein Kartoffel-Gemüseragout (Kartoffeln, Karotten und Erbsen) E,G,G1,M • Brennwert: 1892 kJ, 452 kcal	Eine hausgemachte Kürbis-Lasagne mit Käse überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2379 kJ, 565 kcal	Vegetarische Kohlroulade mit Weizen und Gemüse gefüllt, in Röstzwiebelsoße, dazu Sahnepüree A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2082 kJ, 497 kcal
Menü 6 Kaltmenü	1 Paar Wiener Würstchen^{2,4,8,9}(kalt) mit hausgemachtem Kartoffel- Gurkensalat, dazu Portions-Senf und eine Scheibe Brot A,B,G,G1,G2 • Brennwert: 2030 kJ, 485 kcal 	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: 3609 kJ, 862 kcal 	Tomate-Mozzarella-Salat mit Balsamico', Olivenöl und frischem Basilikum mariniert, aus garniert ^{2,4,6} , dazu ein Baguettebrötchen B,G,G1,G2,G3,I,M • Brennwert: 2634 kJ, 630 kcal 	Geflügelsalat „Tropicana“ mit exotischen Früchten in Joghurt-Curry-Dip, dazu ein Mini-Baguette B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3729 kJ, 895 kcal	Ein Lachsbrot (Lachsersatz)^{1,2} mit einem Ei, Tomate, Gurke und frischem Dill aus garniert B,E,F,G,G1,G2,M • Brennwert: 2872 kJ, 686 kcal 		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch	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 „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 „Orient“ Karotten-, Weißkraut-, Zucchini-salat mit Rosinen, Cous-Cous-Salat, Blattsalat, mit Falafel garniert, dazu ein Fladenbrot A,B,C,E,G,G1,G3,G4,M • Brennwert: 2835 kJ, 673 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 „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 „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: 2420 kJ, 581 kcal	
Beilagen- salat 1	Bunte Blattsalatmischung mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 411 kJ, 100 kcal	Endiviansalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 428 kJ, 104 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Eisbergsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 444 kJ, 108 kcal	Blattmix-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Frisch-Gemüsesalat in Essig-Öl-Dressing A,B • Brennwert: 412 kJ, 99 kcal	
Beilagen- salat 2	Bunte Blattsalatmischung mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 247 kJ, 60 kcal	Endiviansalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 263 kJ, 64 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 280 kJ, 68 kcal	Blattmix-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Frisch-Gemüsesalat in Essig-Öl-Dressing A,B • Brennwert: 412 kJ, 99 kcal	
Dessert	Ein Cookie mit Apfelfüllung E,G,G1,M • Brennwert: 978 kJ, 233 kcal	Eine Birne Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Ein Müsliriegel G,G1,G3,G4,J,H,H2,M • Brennwert: 396 kJ, 95 kcal	Nuss-Pudding H,H2,M • Brennwert: 593 kJ, 141 kcal	Birnen-Quark M • Brennwert: 518 kJ, 124 kcal	Eine Pflaume Brennwert: 178 kJ, 43 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.

