











# KW 12 vom 20.03. - 26.03.2023

| KW 12   | Montag<br>20.03.2023  | Dienstag<br>21.03.2023   | Mittwoch<br>22.03.2023  | Donnerstag<br>23.03.2023  | Freitag<br>24.03.2023   | Samstag<br>25.03.2023   | Sonntag<br>26.03.2023   |
|---|---|--|---|---|---|---|---|
| <b>Menü 1</b>                                 | <b>Hähnchenpfanne „Balkan“</b><br>Geflügelstreifen in Puszta-Soße <sup>9</sup><br>mit Gemüsestreifen,<br>dazu Langkornreis<br>A,E,G,G1 •<br>Brennwert: 2673 kJ, 635 kcal  | <b>Rindergeschnetzeltes</b><br>in Thymiansoße,<br>dazu Bio-Bohnen DE-ÖKO-006<br>und hausgemachtes Kartoffelpüree<br>A,B,E,G,G1,M •<br>Brennwert: 1858 kJ, 443 kcal   | <b>Zucchini-Hackfleisch-Pfanne</b><br>mit Tomatenstücken, Paprika,<br>Schmand und Kräutern,<br>dazu Curry-Penne<br>A,B,E,G,G1,M •<br>Brennwert: 2893 kJ, 688 kcal                      | <b>Eine Frikadelle</b><br>in Bratensoße,<br>dazu Karotten-Erbsengemüse<br>und Risoleekartoffeln<br>A,B,E,G,G1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 2507 kJ, 601 kcal                                | <b>Fischroulade „Gärtnerin Art“</b><br>in Dillrahmsoße,<br>dazu Tomatennudeln<br>A,E,F,G,G1,M •<br>Brennwert: 3012 kJ, 722 kcal    | <b>3 Maultaschen</b><br>mit Zwiebel-Speck <sup>2,4</sup> -Schmelze<br>verfeinert, dazu Bratensoße<br>und Kartoffelsalat<br>A,B,E,G,G1 •<br>Brennwert: 3358 kJ, 806 kcal    | <b>Eine Rinderroulade</b><br>mit Speck <sup>2,4</sup> , Zwiebeln und Gurke <sup>9</sup><br>gefüllt, in Bratensoße, dazu<br>Rosenkohl und Kartoffelpüree<br>A,B,G,G1,M •<br>Brennwert: 1996 kJ, 475 kcal  |
| <b>Menü 2</b>                                 |   |  |   |   |   | <div style="border: 2px solid black; border-radius: 50%; padding: 20px; text-align: center;"> <p><b>Aufgrund der<br/>schwierigen Rohstoffbeschaffung<br/>behalten wir uns vor, einzelne<br/>Menükomponenten zu ändern.</b></p> <p><b>Wir bitten um Verständnis</b></p> <p><b>Ihr Zahner-Team</b></p> </div> |   |
| <b>Menü 3</b>                                 |   |  |   |   |   |   |   |
| <b>Menü 4<br/>vegetarisch</b>                 | <b>Vegetarische Hackbällchen</b><br>aus Soja und Weizen,<br>in Gemüserahmsoße,<br>dazu Langkornreis<br>A,E,G,G1,G4,J,M •<br>Brennwert: 3876 kJ, 926 kcal  | <b>Veggie-Geschnetzeltes</b><br>in Röstgemüesoße,<br>dazu Bio-Bohnen DE-ÖKO-006<br>und Kartoffelpüree<br>A,E,G,G1,J,M •<br>Brennwert: 1845 kJ, 420 kcal  | <b>Penne-Teigwaren</b><br>mit einer Soja-Bolognese,<br>dazu Streukäse <sup>2</sup><br>A,E,G,G1,J,M •<br>Brennwert: 2924 kJ, 694 kcal  | <b>Champignon-Reispfanne</b><br>mit knackigem Ratatouillegemüse<br>und Frühlingzwiebeln,<br>dazu Rucolasoße<br>G,G1,M •<br>Brennwert: 2235 kJ, 532 kcal   | <b>Eine Portion Lachnudeln</b><br>mit feinen Lauchstreifen,<br>dazu eine fruchtige<br>Mango-Frischkäsesoße<br>E,G,G1,M •<br>Brennwert: 3449 kJ, 827 kcal  |   |   |
| <b>Menü 6<br/>Kaltmenü</b>                    | <b>Elsässer Wurstsalat<sup>2,3,4,8,9</sup></b><br>von der Lyoner Wurst,<br>mit Käse, Tomaten und Gurken,<br>dazu 2 Scheiben Brot<br>A,B,G,G1,G2,M •<br>Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal  | <b>Elsässer Wurstsalat<sup>2,3,4,8,9</sup></b><br>von der Lyoner Wurst,<br>mit Käse, Tomaten und Gurken,<br>dazu 2 Scheiben Brot<br>A,B,G,G1,G2,M •<br>Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal  | <b>Elsässer Wurstsalat<sup>2,3,4,8,9</sup></b><br>von der Lyoner Wurst,<br>mit Käse, Tomaten und Gurken,<br>dazu 2 Scheiben Brot<br>A,B,G,G1,G2,M •<br>Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal  | <b>Elsässer Wurstsalat<sup>2,3,4,8,9</sup></b><br>von der Lyoner Wurst,<br>mit Käse, Tomaten und Gurken,<br>dazu 2 Scheiben Brot<br>A,B,G,G1,G2,M •<br>Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal  | <b>Elsässer Wurstsalat<sup>2,3,4,8,9</sup></b><br>von der Lyoner Wurst,<br>mit Käse, Tomaten und Gurken,<br>dazu 2 Scheiben Brot<br>A,B,G,G1,G2,M •<br>Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal  |   |   |
| <b>Menü 7<br/>Salatplatte<br/>vegetarisch</b> |   |  |   |   |   |   |   |
| <b>Beilagen-<br/>salat 1</b>                  | <b>Rotkrautsalat</b><br>A,B • Brennwert: 237 kJ, 58 kcal  | <b>Blattsalatsmischung</b><br>mit weißem Dressing<br>A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal  | <b>Karottensalat</b><br>B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal  | <b>Chinakohl</b><br>mit Senf-Dressing<br>A,B,E,M • Brennwert: 346 kJ, 84 kcal   | <b>Rahm-Gurkensalat</b><br>mit Dill verfeinert<br>A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal  | <b>Blattsalat</b><br>mit weißem Dressing<br>A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal  |   |
| <b>Beilagen-<br/>salat 2</b>                  | <b>Rotkrautsalat</b><br>A,B • Brennwert: 237 kJ, 58 kcal  | <b>Blattsalatsmischung</b><br>mit Essig-Öl-Dressing<br>B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal  | <b>Karottensalat</b><br>B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal  | <b>Chinakohl</b><br>mit Essig-Öl-Dressing<br>B • Brennwert: 281 kJ, 68 kcal   | <b>Rahm-Gurkensalat</b><br>mit Dill verfeinert<br>A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal  | <b>Blattsalat</b><br>mit Essig-Öl-Dressing<br>B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal  |   |
| <b>Dessert</b>                                | <b>Ein Gebäckstück</b><br>Allergene: siehe Verpackung<br>Brennwert: siehe Verpackung  | <b>Joghurtdessert</b><br>M •<br>Brennwert: 299 kJ, 71 kcal   | <b>Frischer Obstsalat</b><br>Brennwert: 438 kJ, 105 kcal  | <b>Grieß-Dessert</b><br>G,G1,M •<br>Brennwert: 713 kJ, 170 kcal   | <b>Frisches Obst</b><br>nach saisonaler Verfügbarkeit   | <b>Pudding</b><br>M •<br>Brennwert: 518 kJ, 118 kcal  | <b>Gebäckstück</b><br>Allergene: siehe Verpackung<br>Brennwert: siehe Verpackung  |

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.

