









KW 14	Montag 03.04.2023	Dienstag 04.04.2023	Mittwoch 05.04.2023	Donnerstag 06.04.2023	Freitag 07.04.2023	Samstag 08.04.2023	Sonntag 09.04.2023
<b>Menü 1</b>	<b>Putengulasch</b> in Paprikasoße, dazu Erbsengemüse und Eierteigwaren A,E,G,G1 • Brennwert: 2423 kJ, 581 kcal	<b>Kassler Rückenbraten<sup>2,4</sup></b> auf einem Gemüsebett (Weißkaut, Möhren, Kohlrabi und Zucchini), dazu Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1836 kJ, 439 kcal 	<b>Saftige Schinken-Nudeln<sup>2,4,8</sup></b> (mit Hinterschinken), dazu eine Käse-Gemüesoße A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3151 kJ, 750 kcal 	<b>Ein Geflügelhacksteak</b> in Soße, mit Bio-Bohnen DE-ÖKO-006 und Langkornreis A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3220 kJ, 769 kcal	<b>Ragout vom Wildlachs und Zucchini</b> in Safransoße, dazu feine Spinatnudeln E,F,G,G1,I,M • Brennwert: 3211 kJ, 765 kcal 	<b>Gefüllte Kalbsbrust</b> in Bratensoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2560 kJ, 615 kcal	<b>Eine Kohlrrolade</b> mit Hackfleisch gefüllt, in Zwiebel-Specksoße <sup>2,4</sup> , dazu Schnittlauchkartoffeln A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2364 kJ, 563 kcal 
<b>Menü 2</b>						<div style="border: 2px solid black; border-radius: 50%; padding: 20px; text-align: center;"> <p><b>Aufgrund der schwierigen Rohstoffbeschaffung behalten wir uns vor, einzelne 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</b> vegetarisch	<b>Milchfilet-Gulasch</b> in milder Paprikasoße, dazu feine Erbsen und Eierteigwaren A,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2487 kJ, 597 kcal	<b>Eine Portion Kartoffel-Gratin</b> dazu Frühlingsgemüse und eine Pilzrahmsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2527 kJ, 613 kcal	<b>Grüne Tortellini „Formaggio“</b> mit Käse gefüllt, dazu Gemüesoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 4001 kJ, 948 kcal	<b>Hausgemachte Gemüse-Bolognese</b> mit frischen bunten Gemüsewürfeln, dazu Langkornreis A,G,G1,J • Brennwert: 2422 kJ, 575 kcal 	<b>Maultaschen mit Ei</b> geschnittene Gemüseaultaschen mit Rührei gebacken, dazu Tomatensoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2558 kJ, 604 kcal		
<b>Menü 6</b> Kaltmenü	<b>Elsässer Wurstsalat<sup>2,3,4,8,9</sup></b> von der Lyoner Wurst, mit Käse, Tomaten und Gurken, dazu 2 Scheiben Brot A,B,G,G1,G2,M • Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal 	<b>Geflügelsalat „Florida“</b> in Joghurt-Curry-Dressing, mit Ananas und Melone garniert, dazu ein Baguettebrötchen B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3737 kJ, 892 kcal	<b>Ein paniertes Schnitzel</b> 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 	<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>Menü 7</b> Salatplatte vegetarisch							
<b>Beilagen- salat 1</b>	<b>Weißkaut-Zucchini-Salat</b> A,B,E,M • Brennwert: 323 kJ, 78 kcal	<b>Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	<b>Blattsalat</b> mit Joghurt-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	<b>Karottensalat</b> B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal		<b>Gurken-Mais-Salat</b> A,B,E,M • Brennwert: 313 kJ, 75 kcal	
<b>Beilagen- salat 2</b>	<b>Weißkaut-Zucchini-Salat</b> A,B,E,M • Brennwert: 323 kJ, 78 kcal	<b>Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	<b>Blattsalat</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	<b>Karottensalat</b> B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal		<b>Gurken-Mais-Salat</b> A,B,E,M • Brennwert: 313 kJ, 75 kcal	
<b>Dessert</b>	<b>Gebäckstück</b> Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	<b>Joghurtdessert</b> M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	<b>Frisches Obst</b> nach saisonaler Verfügbarkeit	<b>Grießdessert</b> Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	<b>Frisches Obst</b> nach saisonaler Verfügbarkeit	<b>Pudding</b> Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	<b>Gebäckstück</b> Allergene: siehe Verpackung 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. Brennwert: 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.

