



AWO Kreisverband BHE e. V.
Gartenstraße 1 - 79312 Emmendingen
Tel: 07641 / 91 4 91 - 30
E-Mail: essen-auf-raedern@awo-bhe.de

Preise:
Menü 1, 2, 4, 6: 12,50 € Menü 3: 13,50 €
Menü 7: 12,50 € Dessert: 0,70 €
Samstag, Sonntag und Feiertag: 13,50 €

Bestellvorlauf beträgt
2 Werktage (MO - FR) bis 11:30 Uhr

KW 25
vom 16.06. - 22.06.2025

Bitte kreuzen Sie den Beilagensalat an!
Dieser ist im Menüpreis 1 – 4 inklusive.

Bitte geben Sie die **Essensbestellung** bis
spät. **Montag, 02.06.2025** dem Fahrer mit!

KW 25	Montag 16.06.2025	Dienstag 17.06.2025	Mittwoch 18.06.2025	Donnerstag 19.06.2025	Freitag 20.06.2025	Samstag 21.06.2025	Sonntag 22.06.2025
Menü 1	Frisch gebackener Zwiebleifleschkäse^{2,4} mit Bratensoße, dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln A,B,G,G1,M • Brennwert: 2495 kJ, 596 kcal	Fusilli-Teigwaren mit Bolognesesoße und geriebenem Hartkäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2881 kJ, 684 kcal	Ein paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße und Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2121 kJ, 506 kcal	Badischer Rindersauerbraten mit grünen Bohnen, dazu zwei Kartoffelknödel A,B,E,G,G1,I,M • Brennwert: 3084 kJ, 737 kcal	Hähnchensteak „Virginia“ mit Mais-Paprika-Gemüse, dazu Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2725 kJ, 648 kcal	Rindergeschnetzeltes „Esterhazy“ mit Gemüsestreifen in Soße, dazu zwei Kartoffelknödel A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3050 kJ, 729 kcal	Zarter Putengulasch dazu Zucchini-Gemüse und Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2402 kJ, 572 kcal
Menü 2 kalt zum Aufwärmen	4 Gemüsemaultaschen „Napoli“ in Tomatensoße, mit Käse überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2521 kJ, 600 kcal	Ragout fin vom Schwein mit Champignons, dazu Erbsengemüse und weißer Reis G,G1,M • Brennwert: 3023 kJ, 721 kcal	Luftiger Kaiserschmarrn „Wiener Art“ dazu Apfel-Zimt-Kompott ⁴ E,G,G1,M • Brennwert: 3684 kJ, 880 kcal		Cannelloni mit Zucchini und Blattspinat im Ofen überbacken E,G,G1,M • Brennwert: 2325 kJ, 554 kcal	Eine Portion Marillenknödel, dazu Bourbon-Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2186 kJ, 518 kcal	
Menü 3	Hausgemachtes Rinderhacksteak in Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Sahnepüree A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1845 kJ, 440 kcal	Fischfilet „Doria“ mit Gurkenwürfeln, in Senfsoße, dazu Blattspinat und Risoleekartoffeln B,F,G,G1,M • Brennwert: 1921 kJ, 458 kcal	Tagliatelle „della Casa“ dazu feine Kalbfleischwürfel, Gemüse und frische Champignons in Rahmsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2903 kJ, 688 kcal		Zartes Schweinefilet in Cognac ¹ -Rahmsoße, dazu Blumenkohlrischen und Eierknöpfle E,G,G1,M • Brennwert: 2482 kJ, 595 kcal		
Menü 4 vegetarisch	Blumenkohl „Mornay“ in Käsesoße, dazu Schupfnudeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 2110 kJ, 504 kcal	Spiralnudeln „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Streukäse ² E,G,G1,M • Brennwert: 2533 kJ, 600 kcal	Zwei panierte Veggie-Schnitzel mit Bio-Erbesen in Sahnesoße, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2853 kJ, 682 kcal	Hausgemachter Kohlrabi-Kartoffel-Auflauf dazu gibt es eine Möhrenbolognese A,E,G,G1,G4,J,M • Brennwert: 2274 kJ, 543 kcal	Kräuter-Kratzete (Luftige Kräuter-Pfannkuchenstücke) mit Spargelgemüse a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2802 kJ, 670 kcal	Sojageschnetzeltes „Esterhazy“ mit Wurzelgemüsestreifen in Röstgemüsesoße, dazu zwei Kartoffelknödel A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 3038 kJ, 706 kcal	Veggie-Gulasch vom Milchfilet in Majoransoße, dazu frisches Zucchini-Gemüse und Langkornreis E,G,G1,G4 • Brennwert: 2458 kJ, 585 kcal
Menü 6 Kaltmenü	2 panierte Schweineschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Portionsketchup und eine Scheibe Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2441 kJ, 584 kcal	Lyoner Wurstsalat^{2,3,4,8,9} „nach Art des Hauses“ mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln, dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 3609 kJ, 862 kcal	Käsesalat „Sommer“ mit knackigen Gartengemüsestreifen und Radieschen, in Honig-Senf-Dressing, dazu ein Mini-Baguette A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3645 kJ, 876 kcal		Hausgemachte Räucherlachsrolle mit Frischkäse-Räucherlachscreme gefüllt und mit Ei garniert E,F,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 3412 kJ, 822 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch							
Beilagensalat 1	Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Frisee-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 344 kJ, 83 kcal	Endiviensalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 428 kJ, 104 kcal		Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Blattsalat „Sommer“ mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal	
Beilagensalat 2	Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 260 kJ, 64 kcal		Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Blattsalat „Sommer“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 69 kcal	
Dessert	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	Ein Mini-Kuchen Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Erdbeerquark M • Brennwert: 518 kJ, 124 kcal	Grießdessert G,G1,M • Brennwert: 684 kJ, 163 kcal	Pfirsichkompott Brennwert: 336 kJ, 79 kcal	Ein Berliner E,G,G1,M • Brennwert: 978 kJ, 233 kcal	Ein Buttermilchdessert M • Brennwert: 591 kJ, 140 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. Brennwert: Kcal= Kilokalorien, Kj= Kilojoule 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.

