



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 37
vom 08.09. - 14.09.2025

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

Bitte geben Sie die **Essensbestellung** bis
spät. **Montag, 25.08.2025** dem Fahrer mit!

KW 37	Montag 08.09.2025	Dienstag 09.09.2025	Mittwoch 10.09.2025	Donnerstag 11.09.2025	Freitag 12.09.2025	Samstag 13.09.2025	Sonntag 14.09.2025
Menü 1	Frisch gebackener Fleischkäse^{2,4} mit Bratensoße, dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln A,B,G,G1,M • Brennwert: 2495 kJ, 596 kcal	Eine Portion Geflügel-Cevapcici in Puztassoße ⁹ , dazu Bio-Erbsengemüse und Langkornreis A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3649 kJ, 871 kcal	Ein paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße und Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2121 kJ, 506 kcal	Schwäbisches Linsengemüse mit Speck ^{2,4} , Sellerie, Karotten, Lauch und einer Bockwurst ^{2,4,8} , dazu Eierspätzle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 3737 kJ, 893 kcal	Hähnchensteak „Virginia“ mit Mais-Paprika-Gemüse, dazu Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2725 kJ, 648 kcal	Rindfleischstreifen „Stroganoff“⁹ mit schwäbischen Eierknöpfle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2741 kJ, 657 kcal	Zarter Putengulasch dazu Zucchini-Gemüse und Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2402 kJ, 572 kcal
Menü 2 kalt zum Aufwärmen	Vegetarische Maultaschen mit Ei geschnittene Gemüseaultaschen, mit Rührei gebacken, dazu Tomatensoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2558 kJ, 604 kcal	Ragout fin vom Schwein mit Champignons, dazu Erbsengemüse und weißer Reis G,G1,M • Brennwert: 3023 kJ, 721 kcal	Schupfnudelpfanne mit buntem Saisongemüse, dazu eine Kräuter-Käsesoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2355 kJ, 565 kcal	Chili con Carne mit Mais, Kidneybohnen, Paprika und Zwiebeln, dazu Langkornreis B,E,G,G1,M • Brennwert: 3209 kJ, 764 kcal	Cannelloni mit Karotten-, Zucchini- und Kürbisstreifen, in Ingwersoße und mit Käse überbacken E,G,G1,M • Brennwert: 2547 kJ, 607 kcal	Hausgemachter Vanillereisbrei, dazu Sauerkirschkompott E,G,G1,M • Brennwert: 1874 kJ, 445 kcal	
Menü 3	Hausgemachtes Geflügelhacksteak in Soße, dazu Karottengemüse und Sahnepüree A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1677 kJ, 401 kcal	Ein Seelachsfilet in Senfsoße, dazu Zucchini-Gemüse und Risoleekartoffeln B,F,G,G1,M • Brennwert: 1879 kJ, 449 kcal	Tagliatelle „della Casa“ dazu feine Kalbfleischwürfel, Gemüse und frische Champignons in Rahmsauce A,E,G,G1,M • Brennwert: 2777 kJ, 664 kcal	Badischer Rindersauerbraten mit grünen Bohnen, dazu zwei Kartoffelknödel A,B,E,G,G1,I,M • Brennwert: 3084 kJ, 737 kcal	Zartes Schweinefilet in Cognac ¹ -Rahmsauce, dazu Blumenkohlrischen und Eierknöpfle E,G,G1,M • Brennwert: 2482 kJ, 595 kcal		
Menü 4 vegetarisch	Blumenkohl „Mornay“ in Käsesauce, dazu eine Portion Schupfnudeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 2110 kJ, 504 kcal	Eine Portion vegane Cevapcici in Paprikasoße, dazu Bio-Erbsengemüse und Langkornreis A,B,G,G1 • Brennwert: 3122 kJ, 743 kcal	Zwei panierte Veggie-Schnitzel mit Bio-Karotten in Sahnesauce, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2853 kJ, 682 kcal	Kräuter-Kratzete (Luftige Kräuter-Pfannkuchenstücke) mit Karotten-Kürbisgemüse a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2802 kJ, 670 kcal	Hausgemachter Kartoffel-Gemüse-Auflauf dazu eine Röstzwiebelsoße A,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2274 kJ, 543 kcal	Vegetarisches Linsengemüse mit Sellerie, Karotten und Lauch, dazu schwäbische Eierknöpfle A,E,G,G1 • Brennwert: 3136 kJ, 751 kcal	Veggie-Gulasch vom Milchfilet in Majoransauce, dazu frisches Zucchini-Gemüse und Langkornreis E,G,G1,G4 • Brennwert: 2458 kJ, 585 kcal
Menü 6 Kaltmenü	1 Paar Wiener Würstchen^{2,4} mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Portionsketchup und eine Scheibe Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1388 kJ, 332 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	Herbstlicher Käsesalat mit Kürbis- und Gemüsestreifen und Nüssen in Honig-Senf-Dressing, mit Trauben garniert, dazu ein Mini-Baguette A,B,E,G,G1,G2,G3,H1,H3,M • Brennwert: 4478 kJ, 1074 kcal	Hähnchen-Nuggets paniert, mit Gurken-Mais-Paprikasalat, dazu ein Joghurt-Currydip und ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3407 kJ, 820 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		Salatplatte „Klassik“ Rote Bete-, Karotten-, Gurken-, Nudel-, und Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3416 kJ, 821 kcal	Salatplatte „Asia“ Karotten-, Weißkraut-, Brokkolisalat, Reissalat und Blattsalat, mit Mini-Frühlingsrollen garniert, dazu ein Sesambrotchen A,B,C,E,G,G1,G3,M • Brennwert: 2839 kJ, 682 kcal	Salatplatte „Herbst“ Kürbis-, Zucchini-Mais-, Brokkolisalat, Käsesalat mit Nüssen und Äpfeln, Blattsalat, ausgarniert, dazu ein Vollkorn-Kürbisweck A,B,C,E,G,G1,G2,G3,H1,H2,H3,M • Brennwert: 2314 kJ, 556 kcal	Salatplatte „Mediterran“^{2,4} Tomaten-, Zucchini-, grüner Bohnensalat, Frischgemüse- Fenchelsalat, Blattsalat, mit Oliven ⁶ garniert, dazu ein Mini-Baguette A,B,C,E,F,G,G1,G2,G3,I,M • Brennwert: 2230 kJ, 536 kcal	Salatplatte „Ei“ Karotten-, Rotkraut-, Gurken- und Eiersalat, dazu eine Blattsalatmischung und ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2418 kJ, 581 kcal	
Beilagen- salat 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	Rotkrautsalat A,B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Blattsalat „Herbst“ mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal	
Beilagen- salat 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	Rotkrautsalat A,B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Blattsalat „Herbst“ 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	Kirschquark 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.

