



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: 10,50 € Menü 3: 11,50 €
Menü 7: 10,50 € Dessert: 0,80 €
Samstag, Sonntag und Feiertag: 11,50 €

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

KW 43
vom 20.10. - 26.10.2025

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

Bitte geben Sie die **Essensbestellung** bis
spät. **Mittwoch, 08.10.2025** dem Fahrer mit!

KW 43	Montag 20.10.2025	Dienstag 21.10.2025	Mittwoch 22.10.2025	Donnerstag 23.10.2025	Freitag 24.10.2025	Samstag 25.10.2025	Sonntag 26.10.2025
Menü 1	Ein Paar Geflügelbratwürste^{2,4} mit Röstzwiebelsoße, dazu Rotkraut und Dampfkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2684 kJ, 640 kcal	Rahmschnitzel vom Schwein in Sahnesoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2679 kJ, 643 kcal	3 Eierpfannkuchen mit hausgemachtem Haschee A,E,G,G1,M • Brennwert: 2245 kJ, 536 kcal	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchwurstscheiben ^{2,4} und buntem Gemüse, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2176 kJ, 519 kcal	Kassler Rückenbraten^{2,4} in Bratenjus, dazu Rosenkohl und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1937 kJ, 462 kcal	Eine Geflügelroulade „Brokkoli-Käse“, dazu breite Bandnudeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 2956 kJ, 709 kcal	Ein hausgemachtes Hacksteak in Bratensoße, dazu Herbstgemüse und Dampfkartoffeln A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1928 kJ, 460 kcal
Menü 2 kalt zum Aufwärmen	Makkaroni-Lauch-Auflauf mit Veggie-Hack und Käse überbacken, dazu fruchtige Tomatensoße E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2188 kJ, 520 kcal	Eine Portion Reibekuchen mit einem Lauch-Champignon-Ragout E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1905 kJ, 456 kcal	Gemüsemaultaschen „Asia“ mit knackigem Wok-Gemüse, dazu Sojasoße A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 1549 kJ, 368 kcal	Eine vegetarische Frühlingsrolle mit asiatischem Gemüse gefüllt, dazu Sojasoße und Eier-Reis (Langkornreis mit Eierflocken) A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2909 kJ, 692 kcal	Bandnudeln mit frischem Kürbis und Pfifferlingen, dazu eine Gorgonzola-Walnusssoße E,G,G1,H,H3,M • Brennwert: 3074 kJ, 737 kcal	Luftiger Kaiserschmarrn dazu Apfel-Sultaninen-Kompott ⁴ E,G,G1,M • Brennwert: 3228 kJ, 770 kcal	
Menü 3	Hausgemachte Wildfrikadelle in würziger Wacholdersoße, dazu Rosenkohl und Kartoffel-Pastinaken-Püree A,B,E,G,G1,G2,G3,I,M • Brennwert: 2428 kJ, 580 kcal	Putenragout mit Bio-Erbсен und Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2801 kJ, 667 kcal	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße ⁹ , dazu Dampfkartoffeln B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 4019 kJ, 967 kcal	Ein Hähnchenbrustfilet in Geflügelrahmssoße, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2402 kJ, 577 kcal	Bayrischer Biergulasch mit Kraut-Fleckerl in Dunkelbier-Soße, dazu 3 Serviettenknödel E,G,G1,I • Brennwert: 2476 kJ, 595 kcal		
Menü 4 vegetarisch	Vegane Cevapcici in Röstgemüsesoße, dazu grüne Bohnen und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1598 kJ, 382 kcal	Hausgemachte Veggie-Klopse „Königsberger Art“ in Kapernsoße, dazu feine Bio-Erbсен und Langkornreis A,E,G,G1,I,J,M • Brennwert: 4152 kJ, 991 kcal	3 Eierpfannkuchen mit vegetarischer Hack-Gemüse-Bolognese A,E,G,G1,M • Brennwert: 1876 kJ, 447 kcal	Ein paniertes Gemüseschnitzel dazu Röstgemüsesoße und Vollkornnudeln A,E,G,G1 • Brennwert: 2944 kJ, 705 kcal	Vegetarisches Linsengemüse mit Sellerie, Karotten und Lauch, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1 • Brennwert: 3061 kJ, 734 kcal	Feinschmecker-Knöpflepfanne mit frischem Saisongemüse und Champignons, dazu eine Kräuterrahmssoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1917 kJ, 458 kcal	Ein Eieromelett mit Herbstgemüse a la creme (u.a. Karotte, Kürbis, Bohnen) und Dampfkartoffeln E,G,G1,M • Brennwert: 1799 kJ, 430 kcal
Menü 6 Kaltmenü	Hausgemachtes „Bircher Müsli“ mit frischen Äpfeln, gerösteten Mandeln, Honig und Joghurt verfeinert, dazu frischer Obstsalat G,G3,G4,H,H1,H2,M • Brennwert: 3768 kJ, 896 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: 3607 kJ, 862 kcal	Hähnchen-Nuggets paniert mit einer Rohkostsalat-Mischung und Currydip, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3407 kJ, 820 kcal	Eiersalat in Joghurt-Senf dressing, mit Paprika, Zwiebeln, Gurke ⁹ und Schnittlauch, dazu Bio-Brot und Butter B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2776 kJ, 666 kcal	Grüner Bohnensalat mit Thunfisch ^{4,9} , Zwiebeln, Tomaten und Kuhmilchkäsewürfel in Olivenöl-Senf dressing, dazu ein Mini-Baguette B,E,F,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2796 kJ, 670 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch		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	Salatplatte „Holländische Art“ Karotten-, Gurken-, Rettichsalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit Käsescheibe garniert, dazu ein Brötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2686 kJ, 646 kcal	Salatplatte „Asia“ Karotten-, Weißkraut-, Brokkoli-, Glasnudel und Blattsalat, mit Mini- Frühlingsrollen garniert, dazu ein Brötchen A,B,C,E,G,G1,G3,M • Brennwert: 2839 kJ, 682 kcal	Salatplatte „Klassik“ Rote Bete-, Karotten-, Gurken-, Nudel-, und Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert, dazu ein Baguette A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3416 kJ, 821 kcal	Salatplatte „Mediterran“^{2,4} Tomaten-, Zucchini-, grüner Bohnensalat, Frischgemüse- Fenchelsalat, Blattsalat, mit Zwiebeln garniert, dazu ein Baguette A,B,C,E,F,G,G1,G2,G3,I,M • Brennwert: 2230 kJ, 536 kcal	
Beilagen-salat 1	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Frischgemüsesalat A,B • Brennwert: 199 kJ, 48 kcal	Blattsalatmischung „Herbst“ mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal	Frisee-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 344 kJ, 83 kcal	Rotkrautsalat B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal	Endiviensalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 428 kJ, 104 kcal	
Beilagen-salat 2	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Frischgemüsesalat A,B • Brennwert: 199 kJ, 48 kcal	Blattsalatmischung „Herbst“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 69 kcal	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	Rotkrautsalat B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal	Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 263 kJ, 64 kcal	
Dessert	Bio-Milchreis M • Brennwert: 647 kJ, 155 kcal	Kirschquark M • Brennwert: 518 kJ, 124 kcal	Gebäckstück Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	Mandarine-Mascarpone-Creme M • Brennwert: 670 kJ, 160 kcal	„Froop“ Joghurtzubereitung¹ M • Brennwert: 446 kJ, 106 kcal	Mousse au chocolat M • Brennwert: 650 kJ, 155 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: 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.

