



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 25**  
**vom 15.06. - 21.06.2026**

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

Bitte geben Sie die **Essensbestellung** bis  
spät. **Montag, 01.06.2026** dem Fahrer mit!

KW 25	Montag 15.06.2026	Dienstag 16.06.2026	Mittwoch 17.06.2026	Donnerstag 18.06.2026	Freitag 19.06.2026	Samstag 20.06.2026	Sonntag 21.06.2026
<b>Menü 1</b>	<b>Ein Hähnchenbrustfilet</b> in Estragonrahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle  A,E,G,G1,M • Brennwert: 2521 kJ, 606 kcal	<b>Schwäbischer Linseneintopf</b> mit Speck <sup>2,4</sup> und Wienerlescheiben <sup>2,4</sup> , dazu ein Brötchen  A,B,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 3270 kJ, 780 kcal	<b>„Schinken-Hörnle“</b> Hörnchen-Teigwaren mit Hinterschinken <sup>2,4,8</sup> , dazu eine Käse-Gemüesoße A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3151 kJ, 750 kcal	<b>Geflügel-Cevapcici</b> in Balkansoße, dazu Djuvec-Reis (mit Paprika und Erbsen) A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3564 kJ, 852 kcal	<b>2 Bratwürste<sup>2,4</sup></b> in Röstzwiebelsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1937 kJ, 463 kcal	<b>Ein paniertes Hähnchenschnitzel</b> dazu Geflügelsoße und hausgemachtes Kartoffelpüree  A,E,G,G1,M • Brennwert: 1898 kJ, 452 kcal	<b>Zarter Schweinegulasch</b> dazu Brokkoliröschen und Teigwaren  A,E,G,G1 • Brennwert: 2415 kJ, 580 kcal
<b>Menü 2</b> kalt zum Aufwärmen	<b>3 Eierpfannkuchen</b> mit Karotten-Erbsengemüse a la creme  E,G,G1,M • Brennwert: 2351 kJ, 562 kcal	<b>Hausgemachter Kartoffel-Spinat-Auflauf</b> mit Emmentaler Käse überbacken, dazu Karottensoße  E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2193 kJ, 524 kcal	<b>Blumenkohl „Mornay“</b> in Käsesoße, dazu eine Portion Kartoffelrösti  G,G1,M • Brennwert: 1798 kJ, 430 kcal	<b>Luftiger Kaiserschmarrn „Wiener Art“</b> mit Rosinen, dazu Apfelmus <sup>4</sup>  E,G,G1,M • Brennwert: 3584 kJ, 856 kcal	<b>Bunte Gnocchi-Gemüse-Pfanne</b> dazu Soja-Bolognese  A,G,G1,J • Brennwert: 2871 kJ, 680 kcal	<b>Eine Portion Marillenknödel</b> dazu Bourbon-Vanillesoße  E,G,G1,M • Brennwert: 2186 kJ, 518 kcal	
<b>Menü 3</b>	<b>Ragout fin vom Schwein</b> mit Champignons, dazu Erbsengemüse und weißer Reis G,G1,M • Brennwert: 3023 kJ, 721 kcal	<b>Rindergeschnetzeltes „Esterhazy“</b> mit buntem Wurzelgemüse in Soße, dazu Teigwaren  A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2589 kJ, 614 kcal	<b>Ein hausgemachtes Rinder-Gemüsehacksteak</b> in Bratensoße, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1861 kJ, 444 kcal	<b>Zartes Schweinefilet</b> in Cognac <sup>1</sup> -Rahmsoße, dazu Blumenkohlröschen und Eierknöpfe E,G,G1,I,M • Brennwert: 2482 kJ, 594 kcal	<b>Fischfilet „Pariser Art“</b> (in Eihülle gebraten), dazu Tomatensoße und Kräuterkartoffeln E,F,G,G1 • Brennwert: 2110 kJ, 504 kcal		
<b>Menü 4</b> vegetarisch	<b>„Schwäbische Lasagne“</b> geschnittene Gemüseaultaschen in Tomatensoße, mit Käse überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2616 kJ, 621 kcal	<b>Allgäuer Käsespätzle</b> mit Bergkäse und Röstzwiebeln verfeinert, dazu Röstgemüesoße  E,G,G1,M • Brennwert: 3291 kJ, 785 kcal	<b>Ein Gemüsehacksteak</b> in Majoransoße, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree  A,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2011 kJ, 480 kcal	<b>Bio-Vollkorn-Spaghetti</b> mit einer würzigen Möhren-Zucchini-Bolognese  A,G,G1,J • Brennwert: 2262 kJ, 533 kcal	<b>Kräuter-Kratzete</b> (luftige Kräuter-Pfannkuchenstücke) mit Kohlrabigemüse a la creme  E,G,G1,M • Brennwert: 2803 kJ, 669 kcal	<b>Zwei panierte Veggie-Schnitzel</b> mit Röstgemüesoße, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree  A,E,G,G1,M • Brennwert: 2695 kJ, 645 kcal	<b>Ein Eieromelett</b> mit Spinat a la creme, dazu Kartoffeln aus regionalem Anbau  E,G,G1,M • Brennwert: 2019 kJ, 483 kcal
<b>Menü 6</b> Kaltmenü	<b>1 Paar Wiener Würstchen<sup>2,4,8</sup>(kalt)</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Portionssenf und eine Scheibe Bio-Brot  A,B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2030 kJ, 485 kcal	<b>Lyoner Wurstsalat<sup>2,3,4,8,9</sup></b> „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	<b>Hähnchen-Nuggets (paniert)</b> mit Gurken-Mais-Paprikasalat, dazu Joghurt-Currydip und ein Brötchen  A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2686 kJ, 820 kcal	<b>Käsesalat „Sommer“</b> mit knackigen Gartengemüestreifen und Radieschen, in Honig-Senf- Dressing, dazu ein Mini-Baguette  A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3645 kJ, 876 kcal	<b>Ein geräuchertes Forellenfilet</b> mit einem Frischgemüsesalat und Preiselbeersahne, dazu ein Mini-Baguette  A,F,G,G1,G2,G3,H,H1,H3,M • Brennwert: 2921 kJ, 700 kcal		
<b>Menü 7</b> Salatplatte vegetarisch		<b>Salatplatte „Ei“</b> Karotten, Roter Rettich, Gurkensalat und Eiersalat, dazu eine Blattsalatmischung und ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2418 kJ, 581 kcal	<b>Salatplatte „Holländische Art“</b> Karotten-, Gurken-, Radieschensalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit einer Käsescheibe garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2686 kJ, 646 kcal	<b>Salatplatte „Asia“</b> Karotten-, Weißkraut-, Brokkolisalat, Glasnudelsalat, Blattsalat, mit Mini-Frühlingsrollen garniert, dazu ein Sesambrotchen A,B,C,E,G,G1,G3,M • Brennwert: 2839 kJ, 682 kcal	<b>Salatplatte „Klassik“</b> Weißkraut-, 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: 3347 kJ, 805 kcal	<b>Salatplatte „Sommer“</b> Kohlrabi-, Zucchini-, Karotten- und frischer Obstsalat mit Joghurt, Blattsalat, schön ausgarniert, dazu ein Baguettebrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2293 kJ, 550 kcal	
<b>Beilagen- salat 1</b>	<b>Hausgemachter Karottensalat</b>  B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	<b>Blattsalat „Sommer“</b> mit Joghurt-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	<b>Blattmix-Salat</b> mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	<b>Rahm-Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	<b>Eisbergsalat</b> mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 450 kJ, 108 kcal	<b>Kohlrabisalat</b>  A,B,E,M • Brennwert: 333 kJ, 81 kcal	
<b>Beilagen- salat 2</b>	<b>Hausgemachter Karottensalat</b>  B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	<b>Blattsalat „Sommer“</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	<b>Blattmix-Salat</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	<b>Rahm-Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	<b>Eisbergsalat</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 283 kJ, 68 kcal	<b>Kohlrabisalat</b>  A,B,E,M • Brennwert: 333 kJ, 81 kcal	
<b>Dessert</b>	<b>Joghurtdessert</b> M • Brennwert: 522 kJ, 124 kcal	<b>Pfirsichkompott</b>  Brennwert: 336 kJ, 79 kcal	<b>Ein Mini-Kuchen</b> Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	<b>Schokopudding</b> M • Brennwert: 619 kJ, 148 kcal	<b>Bio-Milchreis</b> M • Brennwert: 647 kJ, 155 kcal	<b>Gebäckstück</b> Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	<b>Hausgemachtes „Bircher Müsli“</b> G,G3,G4,H,H1,H2,M • Brennwert: 939 kJ, 223 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 = Wir verwenden Bio-Zutaten - diese Kennzeichen wir in grüner Schrift.** 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: KJ= Kilojoule, Kcal= Kilokalorien  
Abgepackte Desserts siehe Verpackung; \* und daraus gewonnene Erzeugnisse · Regelmäßige neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg. Unsere Frischmenüs sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

