

KW 49	Montag 30.11.2020	Dienstag 01.12.2020	Mittwoch 02.12.2020	Donnerstag 03.12.2020	Freitag 04.12.2020	Samstag 05.12.2020	Sonntag 06.12.2020	
Menü 1	Ein Schweinerückensteak mit grünen Bohnen, dazu Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2451 kJ, 583 kcal	Fusilli-Teigwaren mit Bologneser Soße und geriebenem Käse A,G,G1,M • Brennwert: 2891 kJ, 686 kcal 	Schwäbisches Linsengemüse mit Speck ^{2,4} , Sellerie, Karotten und Lauch, einer Bockwurst ^{2,4,8} , dazu Eierspätzle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 3737 kJ, 893 kcal 	Paniertes Schweineschnitzel dazu Bratensoße und Risoleekartoffeln A,E,G,G1 • Brennwert: 2165 kJ, 516 kcal	Ein Hähnchensteak natur gebraten, mit Karotten-Mais-Gemüse und hausgemachtem Sahneputee A,E,G,G1,M • Brennwert: 1788 kJ, 427 kcal	Kalbsgulasch in Estragonrahmsoße, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2299 kJ, 551 kcal	Putenrollbraten gefüllt mit Geflügelbrät ⁸ und Gemüse, in Kräuterrahmsoße, dazu Kaisergemüse und Kartoffelrösti A,B,G,G1,M • Brennwert: 2018 kJ, 483 kcal	
Menü 2	Hausgemachter Schokoreisbrei dazu heißes Sauerkirsch-Zimtcompott E,G,G1,M • Brennwert: 1791 kJ, 425 kcal 	Geflügelhackröllchen in Puszta-Soße ⁹ , dazu Balkangemüse und Curryreis A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3911 kJ, 934 kcal	Ragout fin vom Geflügel in fruchtiger Mango-Currysoße, dazu bunter Gemüseris A,E,G,G1,M • Brennwert: 2645 kJ, 629 kcal	Ravioli „Carne di Manzo“ Teigtaschen mit Rindfleisch gefüllt, dazu Tomatensoße A,E,G,G1 • Brennwert: 1978 kJ, 469 kcal	Schweinefleischstreifen „Bombay“ mit Bambussprossen in Curry- Kokossoße, dazu weißer Reis A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2974 kJ, 708 kcal			
Menü 3	Zarter Putengulasch dazu Eierteigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2349 kJ, 565 kcal	„Schlachtplatte“^{2,3,4,8} Blut- und Leberwurst, eine Scheibe Speck, auf Sauerkraut, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,I,M • Brennwert: 3227 kJ, 771 kcal 	Rindergeschnetzeltes „Esterhazy“ mit buntem Wurzelgemüse, dazu Risoleekartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1 • Brennwert: 1777 kJ, 424 kcal	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Bio-Erbse DE-ÖKO-006 und Langkornreis E,G,G1,I,M • Brennwert: 3909 kJ, 932 kcal  	Fischfilet „Pariser Art“ (in Eihülle gebraten), dazu Tomatensoße und Kräuterkartoffeln E,F,G,G1 • Brennwert: 1798 kJ, 428 kcal  	Süße Dampfnudeln mit Zimtucker bestreut, dazu heiße Vanillesoße und Waldbeerenkompott E,G,G1,M • Brennwert: 2673 kJ, 637 kcal 		
Menü 4 vegetarisch	Penne „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Streukäse E,G,G1,M • Brennwert: 2848 kJ, 673 kcal	Bunte Gemüseplatte 3 Sorten Saison-Gemüse, dazu 2 Kartoffelrösti und Sauce Bernaise A,E,G,G1,M • Brennwert: 2531 kJ, 602 kcal	Vegetarisches Linsengemüse mit Sellerie, Karotten und Lauch, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1 • Brennwert: 3365 kJ, 807 kcal	Eine Gemüsefrikadelle mit vegetarischer Soße, dazu Vollkorn-Teigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2408 kJ, 577 kcal	Emmentaler Kräuter-Käseknöpfe , dazu Paprika-Erbse und Röstzwiebelsoße E,G,G1,M • Brennwert: 2643 kJ, 634 kcal	Eine Portion Gnocchi mit bunten Gemüsestreifen und Käse überbacken, dazu Soja-Bolognese A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2871 kJ, 680 kcal	3 Stück Kartoffelrösti dazu buntes Herbstgemüse a la creme G,G1,M • Brennwert: 1863 kJ, 442 kcal	
Menü 6 Kaltmenü	Vitello Tonnato Kalbsbraten in Thunfischsoße, mit Kapern ^{4,8,9} garniert, dazu ein Mini-Baguette B,E,F,G,G1,G2,G3,I,M • Brennwert: 2888 kJ, 694 kcal 	Bunte Käseauswahl^{1,2} verschiedene Sorten Hart- und Weichkäse mit Zwiebelringen und Trauben garniert, dazu ein Weißbrotbaguette E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3257 kJ, 781 kcal 	Elsässer Wurstsalat^{2,3,4,8,9} von der Lyoner Wurst, mit Käse, Tomaten und Gurken, dazu 2 Scheiben Brot A,B,G,G1,G2,M • Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal 	2 Mini-Hacksteaks mit Western-Dip ^{2,4,9} , dazu ein gemischter Salat und eine Scheibe Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2673 kJ, 639 kcal  	Matjesfilet „Normannische Art“^{2,4,9} in Joghurt-Dill-Dressing, mit Gurken und Tomaten, dazu ein Mini-Baguette B,E,F,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3963 kJ, 954 kcal 			
Menü 7 Salatplatte vegetarisch	Salatplatte „Ei“ Karotten-, Roter Rettich-, Gurkensalat und Eiersalat, dazu Blattsalatmischung und ein Bio-Vollkornbrötchen DE- ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,M • Brennwert: 2431 kJ, 569 kcal	Salatplatte „Winter“ Karotten-, Rote Bete-, Lauch- Champignon und Waldorfsalat, mit Blattsalat, aus garniert, dazu ein dazu ein Baguettebrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,H,H1,H2,H3,M • Brennwert: 2350 kJ, 565 kcal	Salatplatte „Italia“ Karotten-, Paprika-, Gurkensalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit Tomaten- Mozzarella-Spieß und einem Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,M • Brennwert: 2396 kJ, 575 kcal	Salatplatte „Klassik“ Rotkraut-, Karotten-, Gurkensalat, Kartoffelsalat, Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,M • Brennwert: 3416 kJ, 821 kcal	Salatplatte „Holländische Art“ Karotten-, Gurken-, Radieschensalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit Käsescheibe garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,M • Brennwert: 2686 kJ, 646 kcal	Salatplatte „Mediterran“^{2,4} Tomaten-, Zucchini-, grüner Bohnensalat, Frischgemüse- Fenchelsalat, Blattsalat, mit Zwiebeln garniert, dazu ein Mini-Baguette A,B,C,E,F,G,G1,G2,G3,I,M • Brennwert: 2230 kJ, 536 kcal		
Beilagen- salat 1	Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Frisee-Salat mit Joghurt-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 348 kJ, 83 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Bunter Blattsalatmix mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Lollo-Mix-Blattsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 431 kJ, 103 kcal	Eisbergsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 450 kJ, 108 kcal		
Beilagen- salat 2	Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 266 kJ, 64 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Bunter Blattsalatmix mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Lollo-Mix-Blattsalat mit Balsamico-Dressing ¹ B • Brennwert: 268 kJ, 64 kcal	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 283 kJ, 68 kcal		
Dessert	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 299 kJ, 71 kcal	Eine Banane Brennwert: 318 kJ, 76 kcal	Nuss-Pudding H,H2,M • Brennwert: 594 kJ, 142 kcal	Eine Clementine Brennwert: 96 kJ, 23 kcal	Obst-Kompott¹ Brennwert: 412 kJ, 97 kcal	Kefir-Dessert „Himbeere“ Brennwert: 448 kJ, 108 kcal	Ein Weckmann G,G1,G3,M • Brennwert: 751 kJ, 178 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. Nährwerte: 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.

