

KW 32	Montag 05.08.2019	Dienstag 06.08.2019	Mittwoch 07.08.2019	Donnerstag 08.08.2019	Freitag 09.08.2019	Samstag 10.08.2019	Sonntag 11.08.2019	
Menü 1	Eine Wirsingroulade in deftiger Zwiebel-Specksoße ^{2,4} , dazu selbstgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2558 kJ, 611 kcal 	Putengeschnetzeltes „Mailänder Art“ dazu Fusilli-Teigwaren A,E,G,G1 • Brennwert: 2441 kJ, 583 kcal	Eine Frikadelle in Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Petersilienkartoffeln A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1892 kJ, 452 kcal  	Spaghetti „Carbonara“^{2,4} mit würziger Schinken-Sahne-Soße E,G,G1,M • Brennwert: 3052 kJ, 729 kcal 	Rindergeschnetzeltes in Thymiansoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2491 kJ, 595 kcal	3 Maultaschen mit Zwiebel-Speck-Schmelze verfeinert dazu Bratensoße, und hausgemachtem Kartoffelsalat A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2345 kJ, 560 kcal 	Gegrillte Geflügelbrust in Geflügelsoße, dazu buntes Gemüse und Sahnepüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1629 kJ, 389 kcal	
Menü 2								
Menü 3	Hähnchenpfanne „Zingara“ Filetstücke in Puszta-Soße ⁹ , dazu Balkangemüse und Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 662 kcal 2771 kJ,	Kassler Rücken^{2,4} auf frischem Gemüse (Weißkraut, Möhren und Lauch), dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1382 kJ, 330 kcal 	Römerbraten vom Rind in Rotweinsauce, dazu grüne Bohnen und 2 Stück Semmelknödel A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2386 kJ, 570 kcal	Frisch gebackener Putenfleischkäse^{2,4} mit Karotten-Erbsengemüse und Risoleekartoffeln A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2407 kJ, 575 kcal	Fischroulade „Gärtnerin Art“ in Dillrahmsauce, dazu Tomatennudeln A,E,F,G,G1,M • Brennwert: 2730 kJ, 652 kcal 	Badische Apfelküchle mit Zimtzucker bestreut, dazu Vanillesauce E,G,G1,M • Brennwert: 2462 kJ, 588 kcal		
Menü 4 vegetarisch	Ravioli „Formaggio“ mit Kräutern abgeschmelzt, dazu fruchtige Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 2981 kJ, 712 kcal	Veggie-Schnitzel „Wiener Art“ mit Röstgemüsesauce und Kartoffelpüree E,G,G1,J,M • Brennwert: 1985 kJ, 474 kcal	Eine Portion Rührei mit Rahmspinat und Risoleekartoffeln E,G,G1,M • Brennwert: 2579 kJ, 616 kcal	Spaghetti mit einer würzigen Möhren-Bolognese A,E,G,G1,J • Brennwert: 2232 kJ, 533 kcal	Vegetarische Hackbällchen aus Soja und Weizen, in Gemüserahmsauce, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 3852 kJ, 920 kcal	Hausgemachte Gemüse-Lasagne mit bunten Gemüsestreifen und Käse überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2386 kJ, 570 kcal	Eine vegetarische Paprikaschote in Röstzwiebelsoße, dazu Sahnepüree A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2223 kJ, 531 kcal	
Menü 6 Kaltmenü	Lyoner Wurstsalat^{2,3,4,8,9} „nach Art des Hauses“ mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln, dazu 2 Scheiben Brot A,B,G,G1,G2 • Brennwert: 3609 kJ, 862 kcal 	Bunter Melonensalat dazu gibt es Schwarzwälder Schinkenspeck ^{2,4} in Scheiben und ein Weißbrotbaguette A,B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2072 kJ, 495 kcal 	Hähnchen-Nuggets paniert, mit gemischten Salaten, dazu Ketchup ⁹ und ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2286 kJ, 546 kcal	„Schlemmersalat“^{2,3,4,8,9} mit Kassler Streifen, Mais, Paprika und Lauch in Sauerrahmdressing, dazu Brot und Butter A,B,E,G,G1,G2,M • Brennwert: 3810 kJ, 910 kcal 	Hausgemachter Räucherlachs-Wrap mit Frischkäse-Räucherlachscreme und knackigem Salat gefüllt F,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 3442 kJ, 822 kcal 			
Menü 7 Salatplatte	Salatplatte „Holländische Art“ Karotten-, Gurken-, Tomatensalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit Käsescheibe garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,M • Brennwert: 2636 kJ, 630 kcal	Salatplatte „Balkan“ Weißkraut-, Roter Rettich- und Bohnensalat, bunter Reissalat, Blattsalat, schön garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2638 kJ, 630 kcal	Salatplatte „Klassik“ Weißkraut-, Rote Bete-, Gurkensalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,H,H1, H2,M • Brennwert: 3370 kJ, 805 kcal	„Farmer“-Salatplatte Blumenkohlsalat, Paprika-, Gurken- und Mais-Kidneybohnen Salat, Blattsalat, schön ausgarniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,M • Brennwert: 2541 kJ, 607 kcal	Salatplatte „Hawaii“ Karotten-, Mais-, Kraut- und Tofu- Ananas-Salat, Blattsalat, mit frischen Früchten garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2582 kJ, 620 kcal	Salatplatte „Ei“ Karotten-, Roter Rettich-, Gurkensalat und Eiersalat, dazu Blattsalatmischung und einem Bio-Vollkornbrötchen DE- ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,M • Brennwert: 2431 kJ, 569 kcal		
Beilagen- salat 1	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Endiviensalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 435 kJ, 104 kcal	Karotten-Ananas-Salat B • Brennwert: 205 kJ, 49 kcal	Hausgemachter Kohlrabisalat A,B,E,M • Brennwert: 251 kJ, 60 kcal	Eisbergsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 108 kcal	Salatmischung „Ida“ mit Joghurt-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 347kJ, 83 kcal		
Beilagen- salat 2	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 268 kJ, 64 kcal	Karotten-Ananas-Salat B • Brennwert: 205 kJ, 49 kcal	Hausgemachter Kohlrabisalat A,B,E,M • Brennwert: 251 kJ, 60 kcal	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 68 kcal	Salatmischung „Ida“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 283 kJ, 64 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. 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.

