

| KW 07                        | Montag<br>11.02.2019  | Dienstag<br>12.02.2019   | Mittwoch<br>13.02.2019   | Donnerstag<br>14.02.2019  | Freitag<br>15.02.2019  | Samstag<br>16.02.2019  | Sonntag<br>17.02.2019  |  |
|------------------------------|---|--|--|---|--|--|--|--|
| <b>Menü 1</b>                | <b>Köttbullar in Rahmsoße</b><br>(kleine Fleischbällchen)<br>dazu Eierteigwaren<br><br>A,B,E,G,G1,M*<br>Nährwert: 689 kcal K: 67g, E: 41g, F: 28g    | <b>Putengulasch</b><br>in Kräuterrahmsoße,<br>dazu Langkornreis<br><br>A,E,G,G1,M*<br>Nährwert: 644 kcal K: 82g, E: 33g, F: 20g  | <b>Rigatoni „alla Calabrese“</b><br>mit Putenschinken <sup>2,4,8</sup> -Tomatensoße,<br>dazu Reibekäse<br><br>G,G1,M*<br>Nährwert: 694 kcal K: 101g, E: 37g, F: 16g   | <b>Pikanter Wurstgulasch</b><br>Fleischwurstwürfel <sup>2,4</sup> mit Zwiebeln,<br>Bohnen und Paprika,<br>dazu 2 Kartoffelknödel<br><br>A,B,E,G,G1,M*<br>Nährwert: 630 kcal K: 102g, E: 21g, F: 11     | <b>Kartoffel-Möhren-Eintopf</b><br>mit einem Paar Rauchwürste <sup>2,4</sup> ,<br>dazu ein Sesambrotchen<br><br>A,B,C,E,G,G3,M*<br>Nährwert: 905 kcal K: 76g, E: 35g, F: 50g                        | <b>Geflügelroulade „Magrit“</b><br>dazu Brokkoliröschen und<br>hausgemachtes Kartoffelpüree<br><br>A,E,G,G1,M*<br>Nährwert: 506 kcal K: 40g, E: 32g, F: 23g  | <b>Zartes Schweinefilet</b><br>in Calvadosrahmsoße, mit<br>Wintergemüse und Eierknöpfle<br><br>E,G,G1,M*<br>Nährwert: 544 kcal K: 59g, E: 39, F: 15g |  |
| <b>Menü 2</b>                | <b>Überbackene Zucchini</b><br>mit Rindfleisch-Bolognese,<br>Gemüse und Käse überbacken,<br>dazu hausgemachtes Zwiebelpüree<br><br>A,E,G,G1,M*<br>Nährwert: 498 kcal K: 66g, E: 19g, F: 14g   | <b>Hausgemachte Leberknödel</b><br>in Zwiebelsoße, dazu Sauerkraut und<br>hausgemachtes Kartoffelpüree <br><br>A,E,G,G1,I,M*<br>Nährwert: 566 kcal K: 48g, E: 36g, F: 24g  | <b>Luftiger Kaiserschmarrn</b><br>mit Zimtucker bestreut,<br>dazu heiße Vanillesoße<br><br>E,G,G1,M*<br>Nährwert: 849 kcal K: 117g, E: 25g, F: 30  | <b>Herzhafte Käseknöpfle</b><br>mit Emmentaler Käse und<br>Röstzwiebeln verfeinert, dazu<br>Rosenkohl und vegetarische Soße<br><br>E,G,G1,M*<br>Nährwert: 661 kcal K: 56g, E: 29g, F: 33g   | <b>Ein gegrilltes Hähnchensteak</b><br>in Geflügelsoße, dazu Mais-<br>Erbsengemüse und Langkornreis<br><br>A,E,G,G1*<br>Nährwert: 565 kcal K: 75g, E: 36g, F: 14g  |  |  |  |
| <b>Menü 3</b>                | <b>Kalbsfrikassee</b><br>mit Champignons,<br>in Weißweinsauce,<br>dazu Gemüse<br><br>A,E,G,G1,I,M*<br>Nährwert: 614 kcal K: 85g, E: 30g, F: 15g   | <b>Eine Rinderroulade</b><br>mit Brät gefüllt <sup>2,4</sup> , in Rotweinsauce,<br>dazu grüne Bohnen<br>und badische Knöpfle<br><br>A,B,G,G1,I,M*<br>Nährwert: 528 kcal K: 53g, E: 30g, F: 20g   | <b>Schmorbraten vom Rind</b><br>mit Rotkraut<br>und Kartoffelpüree<br><br>A,B,G,G1,M*<br>Nährwert: 722 kcal K: 96g, E: 43g, F: 14g   | <b>Badisches Ochsenfleisch</b><br>in Meerrettichsoße <sup>4</sup> ,<br>dazu Salzkartoffeln<br><br>A,E,G,G1,I,M*<br>Nährwert: 577 kcal K: 53g, E: 38g, F: 23g  | <b>Seelachsfilet „natur“</b><br>im Wurzelgemüsebett,<br>dazu Rieslingsoße<br>und feine Kräuter-Bandnudeln<br><br>A,B,E,F,G,G1,I,M*<br>Nährwert: 660 kcal K: 80g, E: 45g, F: 17g  | <b>Hausgemachter Sahnegrießbrei</b><br>dazu heiße Schattenmorellen<br><br>G,G1,M*<br>Nährwert: 386 kcal K: 65g, E: 18g, F: 6g  |  |  |
| <b>Menü 4</b><br>vegetarisch | <b>2 Bio-Karotten-Vollkornrösti</b><br>mit Röstgemüse-Soße,<br>dazu Erbsen-Kartoffelpüree<br><br>A,E,G,G1,G4,M*<br>Nährwert: 474 kcal K: 50g, E: 14g, F: 22g  | <b>Vegetarische Gyrospfanne</b><br>mit Zwiebeln und Paprika,<br>dazu Langkornreis<br>und hausgemachter Zaziki-Quark<br><br>A,B,E,G,G1,I,J,M*<br>Nährwert: 619 kcal K: 77g, E: 35g, F: 18g  | <b>Ein Eieromelett</b><br>mit Wirsing a la creme,<br>dazu Kräuterkartoffeln<br><br>E,G,G1,M*<br>Nährwert: 442 kcal K: 40g, E: 24g, F: 17g  | <b>2 Maispfannkuchen</b><br>mit vegetarischer Gemüse-Bolognese<br><br>A,E,G,G1,J,M*<br>Nährwert: 659 kcal K: 74g, E: 28g, F: 27g  | <b>Ein Gemüseschnitzel</b><br>dazu Röstgemüse-Soße und<br>Vollkornnudeln<br><br>A,E,G,G1*<br>Nährwert: 648 kcal K: 99g, E: 16g, F: 19g   | <b>Vegetarische Canneloni</b><br>in Tomatensoße,<br>mit Käse überbacken<br><br>E,G,G1,M*<br>Nährwert: 554 kcal K: 65g, E: 27g, F: 19g  | <b>Knöpfle-Pfanne</b><br>mit buntem Gemüse,<br>dazu vegetarische Rahmsoße<br><br>A,E,G,G1,M*<br>Nährwert: 489 kcal K: 60g, E: 17g, F: 20g            |  |
| <b>Menü 6</b><br>Kaltmenü    | <b>Fleischsalat „Balkan Art“<sup>2,3,4,8,9</sup></b><br>mit Zwiebeln, Essiggurken und Paprika,<br>dazu 2 Scheiben Brot<br><br>A,B,E,G,G1,G2,M*<br>Nährwert: 959 kcal K: 62g, E: 39g, F: 61g  | <b>Nudelsalat „Holländische Art“</b><br>mit Käsestreifen, Gurken und Tomaten,<br>dazu 2 Scheiben Brot<br><br>B,E,G,G1,G2,M*<br>Nährwert: 937 kcal K: 96g, E: 33g, F: 46g   | <b>Gemischte Bratenplatte<sup>2,3,4,9</sup></b><br>mit Remouladensoße,<br>2 Scheiben Brot und Butter<br><br>A,B,E,G,G1,G2,M*<br>Nährwert: 988 kcal K: 55g, E: 42g, F: 66g <br> | <b>Lyoner Wurstsalat<sup>2,3,4,8,9</sup></b><br>„nach Art des Hauses“<br>mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln,<br>dazu 2 Scheiben Brot<br><br>A,B,G,G1,G2*<br>Nährwert: 862 kcal K: 49g, E: 45g, F: 54g  | <b>Krabbensalat<sup>1,4,8</sup></b><br>in Cocktailsoße, mit Ananas garniert,<br>dazu ein Baguettebrötchen<br><br>B,E,G,G1,G2,G3,I,K,M*<br>Nährwert: 694 kcal K: 71g, E: 19g, F: 38g  |  |  |  |
| <b>Menü 7</b><br>Salatplatte | <b>Salatplatte „Klassik“</b><br>Weißkraut-, Rote Bete-, Gurkensalat,<br>Nudelsalat, Blattsalat, mit einem<br>halben Ei und Käse garniert, dazu ein<br>Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006<br><br>A,B,C,E,G,G1,H,H1, H2,M*<br>Nährwert: 805 kcal K: 58g, E: 28g, F: 51g              | <b>Salatplatte „China“</b><br>Karotten-, Weißkraut-, Brokkolisalat,<br>Glasnudelsalat, Blattsalat, mit Mini-<br>Frühlingsrollen garniert, dazu ein<br>Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006<br><br>A,B,C,E,G,G1,M*<br>Nährwert: 668 kcal K: 66g, E: 19g, F: 35g  | <b>Salatplatte „Kreta“<sup>2,6,9</sup></b><br>Karotten-, Weißkraut-, Zucchini-salat,<br>griechischer Bauernsalat, Blattsalat,<br>mit einem gefülltem Weinblatt, dazu ein<br>Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006<br><br>A,B,C,E,G,G1,M*<br>Nährwert: 606 kcal K: 55g, E: 18g, F: 33g  | <b>Salatplatte mit Ei</b><br>Karotten-, Rettich-, Gurkensalat,<br>Kartoffelsalat, Blattsalat, mit<br>einem Ei garniert und einem Bio-<br>Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006<br><br>A,B,C,E,G,G1,M*<br>Nährwert: 569 kcal K: 55g, E: 16g, F: 30g  | <b>Salatplatte „Mediterran“<sup>2,4</sup></b><br>Karotten-, Zucchini-, grüner<br>Bohnensalat, Frischgemüse-<br>Fenchelsalat, Blattsalat, mit Zwiebeln<br>garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen<br>DE-ÖKO-006<br><br>A,B,C,E,F,G,G1,I,M*<br>Nährwert: 646 kcal K: 52g, E: 20g, F: 38g | <b>Salatplatte „Italia“</b><br>Karotten-, Paprika-, Gurkensalat,<br>Nudelsalat, Blattsalat, mit Tomaten-<br>Mozzarella-Spieß und einem Bio-<br>Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006<br><br>A,B,C,E,G,G1,M*<br>Nährwert: 575 kcal K: 49g, E: 20g, F: 33g |  |  |
| <b>Beilagen-<br/>salat 1</b> | <b>Blattsalatmischung „Julia“</b><br>mit weißem Dressing<br><br>A,B,E,M* Nährwert: 105 kcal K: 2g, E: 1g, F: 10g  | <b>Karotten-Mais-Salat</b><br><br>B • Nährwert: 49 kcal K: 5g, E: 1g, F: 3g  | <b>Blattmix-Salat</b><br>mit Joghurt-Dressing<br><br>A,B,E,M* Nährwert: 86 kcal K: 3g, E: 2g, F: 7g  | <b>Rahm-Gurkensalat</b><br><br>A,B,E,M • Nährwert: 81 kcal K: 3g, E: 1g, F: 7g  | <b>Eisbergsalat</b><br>mit weißem Dressing<br><br>A,B,E,M • Nährwert: 108 kcal K: 3g, E: 1g, F: 10g  | <b>Blattsalat „Nadine“</b><br>mit weißem Dressing<br><br>A,B,E,M • Nährwert: 108 kcal K: 3g, E: 1g, F: 10g   |  |  |
| <b>Beilagen-<br/>salat 2</b> | <b>Blattsalatmischung „Julia“</b><br>mit Essig-Öl-Dressing<br><br>B • Nährwert: 66 kcal K: 0,7g, E: 0,8g, F: 6g   | <b>Karotten-Mais-Salat</b><br><br>B • Nährwert: 49 kcal K: 5g, E: 1g, F: 3g  | <b>Blattmix-Salat</b><br>mit Essig-Öl-Dressing<br><br>B • Nährwert: 66 kcal K: 1g, E: >1g, F: 6g   | <b>Rote Bete-Salat<sup>9</sup></b><br><br>• Nährwert: 28 kcal K: 6g, E: >1g, F: >1g   | <b>Eisbergsalat</b><br>mit Essig-Öl-Dressing<br><br>B • Nährwert: 68 kcal K: 1g, E: 0,9g, F: 6g  | <b>Blattsalat „Nadine“</b><br>mit Essig-Öl-Dressing<br><br>B • Nährwert: 67 kcal K: 0,5g, E: 0,6g, F: 6g   |  |  |

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.



| KW 08                         | Montag<br>18.02.2019  | Dienstag<br>19.02.2019   | Mittwoch<br>20.02.2019  | Donnerstag<br>21.02.2019   | Freitag<br>22.02.2019   | Samstag<br>23.02.2019   | Sonntag<br>24.02.2019   |  |
|-------------------------------|---|--|---|--|---|---|---|--|
| <b>Menü 1</b>                 | <b>Eine Kohlroulade</b><br>in deftiger Zwiebel-Specksauce <sup>2,4</sup> ,<br>dazu selbstgemachtes Kartoffelpüree<br><br>A,E,G,G1,M*<br>Nährwert: 617 kcal K: 55g, E: 18g, F: 35g  | <b>Bunter Wintergemüse-Eintopf</b><br>mit Rindfleischeinlage,<br>dazu ein Brötchen<br><br>A,E,G,G1,G2,G3*<br>Nährwert: 804 kcal K: 76g, E: 40g, F: 37g   | <b>Pfeffersteak „Madagaskar“</b><br>in grüner Pfefferrahmsauce <sup>4</sup> ,<br>dazu Eierteigwaren<br><br>E,G,G1,M*<br>Nährwert: 619 kcal K: 78g, E: 36g, F: 17g          | <b>Ein hausgemachtes<br/>Kräuterhacksteak</b><br>dazu Kohlrabigemüse<br>und Kartoffelpüree<br><br>E,G,G1,G2,G3,M*<br>Nährwert: 471 kcal K: 46g, E: 29g, F: 19g    | <b>Gebratener Schweinehals</b><br>mit buntem Möhrengemüse<br>und 2 Kartoffelknödel<br><br>B,E,G,G1,M*<br>Nährwert: 697 kcal K: 101g, E: 37g, F: 12g   | <b>3 Stück Maultaschen</b><br>im Wurzelsud,<br>dazu Zwiebelsoße<br>und hausgemachter Kartoffelsalat<br><br>A,B,E,G,G1*<br>Nährwert: 540 kcal K: 72g, E: 18g, F: 20g  | <b>Gegrillte Geflügelbrust</b><br>in Geflügelsoße, dazu buntes<br>Gemüse und Sahnepüree<br><br>A,E,G,G1,M*<br>Nährwert: 387 kcal K: 46g, E: 38, F: 6g |  |
| <b>Menü 2</b>                 | <b>1 Paar Geflügelbratwürste</b><br>dazu Apfelrotkraut<br>und Kartoffeln aus der Region<br><br>A,B,G,G1,J*<br>Nährwert: 625 kcal K: 50g, E: 23g, F: 36g   | <b>Kassler Rückenbraten<sup>2,4</sup></b><br>auf Ananaskraut,<br>dazu hausgemachtes Kartoffelpüree<br><br>A,E,G,G1,M*<br>Nährwert: 265 kcal K: 14g, E: 25g, F: 11g                                     | <b>3 Eier in Spinatsoße</b><br>dazu mediterrane Kräuterkartoffeln<br><br>E,G,G1,M*<br>Nährwert: 616 kcal K: 52g, E: 30g, F: 31g   | <b>Penne „Carbonara“<sup>2,4</sup></b><br>mit würziger Schinken-Sahne-Soße<br><br>E,G,G1,M*<br>Nährwert: 729 kcal K: 102g, E: 21g, F: 26g   | <b>Rindergeschnetzeltes</b><br>in Thymiansoße,<br>dazu schwäbische Eierspätzle<br><br>A,B,E,G,G1*<br>Nährwert: 595 kcal K: 75g, E: 35g, F: 17g  |   |   |  |
| <b>Menü 3</b>                 | <b>Hähnchenpfanne „Zigeuner Art“</b><br>Filetstücke in Puszta-Soße <sup>9</sup> , dazu<br>Balkangemüse und Langkornreis<br><br>A,E,G,G1*<br>Nährwert: 662 kcal K: 91g, E: 33g, F: 17g   | <b>Putengeschnetzeltes<br/>„Mailänder Art“</b><br>dazu Fusilli-Teigwaren<br><br>A,E,G,G1*<br>Nährwert: 583 kcal K: 85g, E: 43g, F: 7g  | <b>Römerbraten vom Rind</b><br>in Rotweinsauce, dazu grüne Bohnen<br>und 2 Stück Semmelknödel<br><br>A,B,E,G,G1,I,M*<br>Nährwert: 570 kcal K: 54g, E: 41g, F: 19g   | <b>Frisch gebackener<br/>Putenfleischkäse<sup>2,4</sup></b><br>mit Rahmspinat und Risoleekartoffeln<br><br>A,B,E,G,G1,M*<br>Nährwert: 630 kcal K: 44g, E: 24g, F: 39g  | <b>Fischroulade „Gärtnerin Art“</b><br>in Dillrahmsauce,<br>dazu Tomatennudeln<br><br>A,E,F,G,G1,M* <br>Nährwert: 652 kcal K: 75g, E: 36g, F: 22g                                      | <b>Badische Apfelküchle</b><br>mit Zimtucker bestreut<br>dazu Vanillesoße<br><br>E,G,G1,M*<br>Nährwert: 588 kcal K: 79g, E: 12g, F: 25g   |   |  |
| <b>Menü 4<br/>vegetarisch</b> | <b>Ravioli „Formaggio“</b><br>mit Kräutern abgeschmelzt,<br>dazu fruchtige Tomatensoße<br><br>E,G,G1,M*<br>Nährwert: 712 kcal K: 79g, E: 22g, F: 34g  | <b>Brokkolicremesuppe</b><br>mit crème fraîche und gerösteten<br>Mandelstiften verfeinert,<br>dazu ein Bio-Vollkornbrötchen<br><br>A,C,E,G,G1,G2,G3,H,H1,M*<br>Nährwert: 394 kcal K: 48g, E: 11g, F: 17g   | <b>Steinpilz-Reispfanne</b><br>mit knackigem Ratatouillegemüse,<br>dazu Riccolasauce<br><br>G,G1,M*<br>Nährwert: 536 kcal K: 77g, E: 12g, F: 19g  | <b>Vollkorn-Spaghetti</b><br>mit einer würzigen Möhren-Bolognese<br><br>A,E,G,G1,J*<br>Nährwert: 533 kcal K: 103g, E: 21g, F: 4g   | <b>Vegetarische Hackbällchen</b><br>aus Soja und Weizen,<br>in Gemüserahmsauce,<br>dazu Sesamreis<br><br>A,C,E,G,G1,J,M*<br>Nährwert: 920 kcal K: 93g, E: 34g, F: 45g   | <b>Hausgemachte Gemüselasagne</b><br>mit bunten Gemüsestreifen<br>und Käse überbacken<br><br>A,E,G,G1,M*<br>Nährwert: 559 kcal K: 80g, E: 21g, F: 16g   | <b>Eine vegetarische Kohlroulade</b><br>in Röstzwiebelsoße,<br>dazu Sahnepüree<br><br>A,E,G,G1,J,M*<br>Nährwert: 538 kcal K: 64g, E: 22g, F: 19g      |  |
| <b>Menü 6<br/>Kaltmenü</b>    | <b>Elsässer Wurstsalat<sup>2,3,4,8,9</sup></b><br>mit Käse, Gurken und Tomaten,<br>dazu 2 Scheiben Brot<br><br>A,B,G,G1,G2,M*<br>Nährwert: 911 kcal K: 49g, E: 50g, F: 57g       | <b>Bunter Melonensalat</b><br>dazu gibt es Schwarzwälder<br>Schinkenspeck <sup>2,4</sup> in Streifen und ein<br>Weißbrotbaguette<br><br>A,B,G,G1,G2,G3<br>Nährwert: 495 kcal K: 64g, E: 34g, F: 11g  | <b>Hähnchen-Nuggets</b><br>paniert, mit gemischten Salaten,<br>dazu Ketchup <sup>9</sup> und ein Brötchen<br><br>A,B,E,G,G1,G2,M*<br>Nährwert: 546 kcal K: 53g, E: 24g, F: 26g  | <b>„Schlemmersalat“<sup>2,3,4,8,9</sup></b><br>mit Kassler Streifen, Mais, Paprika<br>und Lauch in Sauerrahmdressing,<br>dazu Brot und Butter<br><br>A,B,E,G,G1,G2,M*<br>Nährwert: 910 kcal K: 58g, E: 42g, F: 56g  | <b>Hausgemachter<br/>Räucherlachs-Wrap</b><br>mit Frischkäse-Räucherlachscreme<br>und knackigem Salat gefüllt<br><br>F,G,G1,G3,G4,J,M* <br>Nährwert: 822 kcal K: 54g, E: 27g, F: 55g |   |   |  |
| <b>Menü 7<br/>Salatplatte</b> | <b>Salatplatte „Holländische Art“</b><br>Karotten-, Kohlrabi-, Gurkensalat,<br>Nudelsalat, Blattsalat, mit Käsescheibe<br>und Tomate garniert, dazu ein Bio-<br>Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,M*<br>Nährwert: 630 kcal K: 57g, E: 20g, F: 35g                       | <b>Salatplatte „Balkan“</b><br>Weißkraut-, Roter Rettich- und<br>Bohnensalat, Bunter Reissalat,<br>Blattsalat, schön garniert, dazu ein<br>Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006<br>A,B,C,E,G,G1,I,M*<br>Nährwert: 614 kcal K: 68g, E: 17g, F: 29g   | <b>Salatplatte „Klassik“</b><br>Weißkraut-, Rote Bete-, Gurkensalat,<br>Nudelsalat, Blattsalat, mit einem<br>halben Ei und Käse garniert dazu ein<br>Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006<br>A,B,C,E,G,G1,H,H1, H2,M*<br>Nährwert: 805 kcal K: 58g, E: 28g, F: 51g | <b>„Farmer“-Salatplatte</b><br>Cole-Slaw-Salat, Paprika-, Gurken-<br>und Mais - Kidneybohnenalat,<br>Blattsalat, schön aus garniert, dazu<br>ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006<br>A,B,C,E,G,G1,M*<br>Nährwert: 607 kcal K: 52g, E: 17g, F: 36g   | <b>Salatplatte „Hawaii“</b><br>Karotten-, Mais-, Kraut- und Tofu-<br>Ananas-Salat, Blattsalat, mit<br>frischen Früchten garniert, dazu ein<br>Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006<br>A,B,C,E,G,G1,J,M*<br>Nährwert: 620 kcal K: 51g, E: 22g, F: 35g                           | <b>Salatplatte mit Ei</b><br>Karotten-, Rettich-, Gurkensalat,<br>Kartoffelsalat, Blattsalat, mit<br>einem Ei garniert und einem Bio-<br>Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006<br>A,B,C,E,G,G1,M*<br>Nährwert: 569 kcal K: 55g, E: 16g, F: 30g                    |   |  |
| <b>Beilagen-<br/>salat 1</b>  | <b>Hausgemachter Weißkrautsalat</b><br><br>B* Nährwert: 60 kcal K: 4g, E: 1g, F: 4g   | <b>Endiviensalat</b><br>mit weißem Dressing<br>A,B,E,M* Nährwert: 104 kcal K: 2g, E: 1g, F: 10g  | <b>Hausgemachter Karottensalat</b><br><br>B* Nährwert: 49 kcal K: 5g, E: 1g, F: 3g  | <b>Chinakohl</b><br>mit Thousand-Island-Dressing<br>A,B,E,M* Nährwert: 89 kcal K: 4g, E: 2g, F: 7g   | <b>Eisbergsalat</b><br>mit weißem Dressing<br>A,B,E,M* Nährwert: 108 kcal K: 3g, E: 1g, F: 10g  | <b>Salatmischung „Ida“</b><br>mit Joghurt-Dressing<br>A,B,E,M* Nährwert: 83 kcal K: 3g, E: 2g, F: 7g  |   |  |
| <b>Beilagen-<br/>salat 2</b>  | <b>Hausgemachter Weißkrautsalat</b><br><br>B* Nährwert: 60 kcal K: 4g, E: 1g, F: 4g   | <b>Endiviensalat</b><br>mit Essig-Öl-Dressing<br>B* Nährwert: 64 kcal K: <1g, E: 1g, F: 6g   | <b>Hausgemachter Karottensalat</b><br><br>B* Nährwert: 49 kcal K: 5g, E: 1g, F: 3g  | <b>Chinakohl</b><br>mit Essig-Öl-Dressing<br>B* Nährwert: 68 kcal K: 0,9g, E: 1g, F: 6g  | <b>Eisbergsalat</b><br>mit Essig-Öl-Dressing<br>B* Nährwert: 68 kcal K: 1g, E: 0,9g, F: 6g  | <b>Salatmischung „Ida“</b><br>mit Essig-Öl-Dressing<br>B* Nährwert: 64 kcal K: 4g, E: >1g, F: 4g  |   |  |

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.

