

# KW 03 vom 14.01.- 20.01.2019

KW 03	Montag 14.01.2019	Dienstag 15.01.2019	Mittwoch 16.01.2019	Donnerstag 17.01.2019	Freitag 18.01.2019	Samstag 19.01.2019	Sonntag 20.01.2019
<b>Menü 1</b>	<b>Rahmgeschnetzeltes</b> vom Schwein, dazu schwäbische Spätzle  E,G,G1,M* Nährwert: 650 kcal K: 78g, E: 37g, F: 20g	<b>1 Paar Bratwürste</b> mit Rahmwirsing und Kartoffeln aus der Region  A,B,E,G,G1,M* Nährwert: 650 kcal K: 45g, E: 26g, F: 40g	<b>Hausgemachte Kalbfleischbällchen</b> in Zwiebelsoße, dazu Gemüsereis  A,E,G,G1* Nährwert: 677 kcal K: 87g, E: 35g, F: 20g	<b>Badischer Kartoffeleintopf</b> mit Kartoffeln aus der Region, mit Schnittlauch verfeinert, dazu ein Paar Wienerle <sup>2,4,8</sup> und ein Brötchen  A,B,G,G1,G2,G3,M* Nährwert: 802 kcal K: 73g, E: 28g, F: 44g	<b>Schweinerückensteak</b> „Western Art“, mit Zwiebeln, Mais, Paprika, Speck <sup>2,4</sup> und Kidneybohnen, dazu Kartoffel-Kräuterpüree  A,B,E,G,G1,M* Nährwert: 460 kcal K: 48g, E: 34g, F: 14g	<b>Schweinegulasch</b> in Majoransoße, dazu buntes Gemüse und Kartoffelknödel  A,E,G,G1,M* Nährwert: 774 kcal K: 106g, E: 39g, F: 17g	<b>Rindergeschnetzeltes</b> in Rotweinsauce, mit grünen Bohnen, dazu Eierteigwaren  A,E,G,G1,J* Nährwert: 551 kcal K: 69g, E: 33g, F: 14g
<b>Menü 2</b>	<b>Ein Geflügelspieß „Hawaii“</b> in fruchtiger Curry-Ananas-Soße, dazu Langkornreis  A,E,G,G1,J,M* Nährwert: 535 kcal K: 25g, E: 33g, F: 34g	<b>Rindfleisch „Asia“</b> Rindfleischstreifen mit Gemüse in süß-saurer Soße, dazu feine Bandnudeln  A,B,E,G,G1,J* Nährwert: 650 kcal K: 84g, E: 37g, F: 17g	<b>Eine Mini-Grillhaxe<sup>4</sup></b> in Majoransauce, dazu Bayrisch Kraut und 2 Semmelknödel  E,G,G1,J,M* Nährwert: 607 kcal K: 58g, E: 46g, F: 20g	<b>Eine gebratene Geflügelkeule</b> in Champignonsoße, dazu Teigwaren  A,E,G,G1,M* Nährwert: 826 kcal K: 78g, E: 49g, F: 34g	<b>Rindfleischragout</b> in Schnittlauchsoße, dazu Risoleekartoffeln  A,E,G,G1,M* Nährwert: 826 kcal K: 51g, E: 31g, F: 17g		
<b>Menü 3</b>	<b>Ein halbes Hähnchen</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu eine Scheibe Roggenmischbrot  A,B,G,G1,G2* Nährwert: 767 kcal K: 43g, E: 124g, F: 9g	<b>Hähnchensteak „natur“</b> mit feinem Bio-Karottengemüse DE- ÖKO-006, dazu Kartoffelpüree  A,E,G,G1,M* Nährwert: 385 kcal K: 45g, E: 36g, F: 7g	<b>„Unser Klassiker“ Badisches Ochsenfleisch</b> in Meerrettichsoße, dazu Bouillonkartoffeln  A,E,G,G1,I,M* Nährwert: 579 kcal K: 54g, E: 37g, F: 23g	<b>Ein paniertes Seelachsfilet</b> mit Risoleekartoffeln, dazu hausgemachte Remouladensoße <sup>9</sup>  B,E,F,G,G1,M* Nährwert: 967 kcal K: 71g, E: 24g, F: 64g	<b>Sylter Fischpfanne</b> verschiedene Sorten Seefisch, Krabben und Gemüse in Weißweinsauce, dazu gibt es Kräuterreis  A,B,E,F,G,G1,I,K,M* Nährwert: 783 kcal K: 90g, E: 29g, F: 32g	<b>Ein Eieromelett</b> mit Wintergemüse a la creme (Karotte, Kürbis, Pastinaken und Rosenkohl)  E,G,G1,M* Nährwert: 343 kcal K: 16g, E: 19g, F: 19g	
<b>Menü 4 vegetarisch</b>	<b>Vegetarische Köttbullar</b> in Soße, dazu Vichy-Karotten und Kartoffel-Erbsenpüree  A,E,G,G1,M* Nährwert: 459 kcal K: 65g, E: 14g, F: 13g	<b>Chili sin Carne con Bulgur</b> mit Hartweizen, Mais, Paprika, Kidneybohnen und Tomaten, als Beilage gibt es Vollkornreis  G,G1* Nährwert: 720 kcal K: 109g, E: 17g, F: 22g	<b>Eine Gemüsefrikadelle</b> mit Kohlrabigemüse a la creme, dazu Kräuter-Penne  E,G,G1,M* Nährwert: 586 kcal K: 87g, E: 19g, F: 17g	<b>2 Vollkornpfannkuchen</b> mit buntem Pilz-Gemüseragout in Kräuter-Sahnesoße  E,G,G1,M* Nährwert: 664 kcal K: 87g, E: 22g, F: 24g	<b>Farfalle „tricolore“</b> (Bunte Schleifen-Pasta) mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Reibekäse  E,G,G1,M* Nährwert: 624 kcal K: 102g, E: 18g, F: 15g	<b>Badische Apfelküchle</b> mit Zimtucker bestreut dazu Vanillesoße  E,G,G1,M* Nährwert: 588 kcal K: 79g, E: 12g, F: 25g	<b>Vegetarische Hackbällchen</b> in Rahmsauce, dazu Eierteigwaren  A,E,G,G1,J,M* Nährwert: 880 kcal K: 98g, E: 41g, F: 35g
<b>Menü 6 Kaltmenü</b>	<b>Hausgemachtes „Bircher Müsli“</b> mit frischen Äpfeln, gerösteten Mandeln, Honig und Joghurt verfeinert, dazu frischen Obstsalat  G,G3,G4,H,H1,H2,M* Nährwert: 896 kcal K: 143g, E: 25g, F: 21g	<b>Pikanter Frischkäse</b> mit Paprika verfeinert und mit Zwiebeln aus garniert, dazu 2 Scheiben Brot  B,G,G1,G2,M* Nährwert: 723 kcal K: 58g, E: 35g, F: 49g	<b>Hähnchen-Nuggets paniert</b> mit einer Rohkostsalat-Mischung und Currydip, dazu ein Brötchen  A,B,E,G,G1,G2,G3,M* Nährwert: 801 kcal K: 53g, E: 25g, F: 54g	<b>Gemischte Schinkenplatte<sup>2,4,8</sup></b> mit Melonenscheiben garniert, dazu 2 Scheiben Brot und Butter  A,B,E,G,G1,G2* Nährwert: 489 kcal K: 49g, E: 34g, F: 17g	<b>Thunfischsalat<sup>4,9</sup></b> in Cocktaildressing, mit Mais und Erbsen, dazu ein Mini-Baguette  B,E,F,G,G1,G2,G3,I,M* Nährwert: 1077 kcal K: 67g, E: 37g, F: 72g		
<b>Menü 7 Salatplatte</b>	<b>Salatplatte „Klassik“</b> 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* Nährwert: 805 kcal K: 58g, E: 28g, F: 51g	<b>„Farmer“-Salatplatte</b> Cole-Slaw-Salat, Paprika-, Gurken- und Mais-Kidneybohnen Salat, Blattsalat, schön aus garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006  A,B,C,E,G,G1,M* Nährwert: 607 kcal K: 52g, E: 17g, F: 36g	<b>Salatplatte „Holländische Art“</b> Karotten-, Kohlrabi-, Gurkensalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit Käsescheibe und Tomate garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006  A,B,C,E,G,G1,M* Nährwert: 630 kcal K: 57g, E: 20g, F: 35g	<b>Salatplatte „China“</b> Karotten-, Weißkraut-, Brokkolisalat, Glasnudelsalat, Blattsalat, mit Mini- Frühlingsrollen garniert dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006  A,B,C,E,G,G1,M* Nährwert: 668 kcal K: 66g, E: 19g, F: 35g	<b>Salatplatte mit Ei</b> Karotten-, Rettich-, Gurkensalat, Kartoffelsalat, Blattsalat, mit einem Ei garniert und einem Bio- Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006  A,B,C,E,G,G1,M* Nährwert: 569 kcal K: 55g, E: 16g, F: 30g	<b>Salatplatte „Nizza“<sup>2,4</sup></b> Karotten-, Zucchini-, grün. Bohnensalat, Thunfischsalat, Blattsalat, mit Zwiebeln garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006  A,B,C,E,F,G,G1,I,M* Nährwert: 646 kcal K: 52g, E: 20g, F: 38g	
<b>Beilagen- salat 1</b>	<b>Bunter Blattsalatmix</b> mit weißem Dressing  A,B,E,M* Nährwert: 86 kcal K: 3g, E: 2g, F: 7g	<b>Blattsalat „Silvia“</b> mit weißem Dressing  A,B,E,M* Nährwert: 107 kcal K: 2g, E: 1g, F: 10g	<b>Bunte Rohkostsalatmischung</b>  A,B,E,M* Nährwert: 50 kcal K: 2g, E: 1g, F: 4g	<b>Hausgemachter Gurkensalat</b>  A,B,E,M* Nährwert: 70 kcal K: 3g, E: 1g, F: 6g	<b>Lollo-Mix-Salat</b> mit weißem Dressing  A,B,E,M* Nährwert: 103 kcal K: 2g, E: >1g, F: 10g	<b>Endiviensalat mit Radieschen</b> mit weißem Dressing  A,B,E,M* Nährwert: 104 kcal K: 2g, E: 1g, F: 10g	
<b>Beilagen- salat 2</b>	<b>Bunter Blattsalatmix</b> mit Essig-Öl-Dressing  B* Nährwert: 66 kcal K: 1g, E: 0,7g, F: 6g	<b>Blattsalat „Silvia“</b> mit Essig-Öl-Dressing  B* Nährwert: 67 kcal K: 1g, E: 1g, F: 6g	<b>Rote Bete-Salat<sup>9</sup></b>  • Nährwert: 28 kcal K: 6g, E: >1g, F: >1g	<b>Hausgemachter Gurkensalat</b>  A,B,E,M* Nährwert: 70 kcal K: 3g, E: 1g, F: 6g	<b>Lollo-Mix-Salat</b> mit Essig-Öl-Dressing  B* Nährwert: 64 kcal K: 0,5g, E: >1g, F: 6g	<b>Endiviensalat mit Radieschen</b> mit Essig-Öl-Dressing  B* Nährwert: 64 kcal K: <1g, E: 1g, 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 04 vom 21.01.- 27.01.2019

KW 04	Montag 21.01.2019	Dienstag 22.01.2019	Mittwoch 23.01.2019	Donnerstag 24.01.2019	Freitag 25.01.2019	Samstag 26.01.2019	Sonntag 27.01.2019
<b>Menü 1</b>	<b>Eine gefüllte Geflügelroulade</b> in Kräuterrahmsoße, dazu Mais-Paprika-Gemüse und Reis <small>A,E,G,G1,M* Nährwert: 776 kcal K: 87g, E: 32g, F: 33g</small>	<b>Frisch gebackener Fleischkäse<sup>2,4</sup></b> mit Rosenkohl, dazu Kartoffel-Karottenpüree <small>A,B,E,G,G1,M* Nährwert: 564 kcal K: 37g, E: 21g, F: 34g</small> 	<b>Karotten-Kürbis-Eintopf</b> mit Kartoffeln, frischer Petersilie, dazu ein Paar Rauchwürste <sup>2,4</sup> und ein Mohnbrötchen <small>A,B,E,G,G1,G3,M* Nährwert: 861 kcal K: 74g, E: 34g, F: 47g</small> 	<b>3 Eierpfannkuchen</b> mit herzhafter Fleisch-Gemüsesoße <small>A,E,G,G1,M* Nährwert: 538 kcal K: 62g, E: 25g, F: 20g</small> 	<b>Pfefferkrustenbraten vom Schwein</b> mit Speckbohnen <sup>2,4</sup> und Kartoffelknödel <small>A,B,E,G,G1,M* Nährwert: 727 kcal K: 103g, E: 40g, F: 13g</small> 	<b>Eine Wirsingroulade</b> (mit Hackfleisch gefüllt) in Zwiebel-Specksoße <sup>2,4</sup> dazu Salzkartoffeln <small>A,B,E,G,G1,M* Nährwert: 583 kcal K: 57g, E: 25g, F: 28g</small> 	<b>Rindersaftbraten</b> in Rotweinsauce, dazu Leipziger Allerlei und 2 Semmelknödel <small>A,E,G,G1,J,M* Nährwert: 630 kcal K: 62g, E: 46g, F: 20g</small>
<b>Menü 2</b>	<b>Deftiger Fleisch-Kartoffeltopf</b> mit verschiedenen Sorten Bohnen Paprika und Zwiebeln, dazu ein Baguettebrötchen <small>A,B,E,G,G1,G2,G3* Nährwert: 725 kcal K: 72g, E: 33g, F: 33g</small> 	<b>Eine süße Dampfnudel</b> mit heißem Pflaumenkompott und Vanillesoße <small>E,G,G1,M* Nährwert: 379 kcal K: 70g, E: 11g, F: 5g</small>	<b>Ein Schweinerückensteak</b> in Bratensoße, dazu Rotkraut und Risoleekartoffeln <small>A,E,G,G1* Nährwert: 408 kcal K: 51g, E: 28g, F: 9g</small>	<b>Spaghetti „Napoli“</b> mit Tomaten-Basilikum-Soße, dazu Reibekäse <small>G,G1,M* Nährwert: 587 kcal K: 100g, E: 22g, F: 11g</small>	<b>Eine hausgemachte Geflügelfrikadelle</b> mit Karotten- Erbsengemüse, dazu Gabelspaghetti <small>A,E,G,G1,G2,G3,M* Nährwert: 610 kcal K: 83g, E: 40g, F: 11g</small>		
<b>Menü 3</b>	<b>Kalbsrahmbraten</b> in Champignonrahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle <small>A,E,G,G1,M* Nährwert: 631 kcal K: 79g, E: 37g, F: 18g</small>	<b>Putengeschnetzeltes</b> in Paprikasoße, dazu Eierteigwaren <small>A,E,G,G1* Nährwert: 565 kcal K: 76g, E: 39g, F: 11g</small>	<b>Ein Hähnchenbrustfilet</b> in Orangensoße, dazu Brokkoliröschen und Mandelreis <small>A,E,G,G1,H,H1* Nährwert: 606 kcal K: 74g, E: 40g, F: 17g</small>	<b>Ein Cordon bleu vom Schwein<sup>1,2,4</sup></b> mit Bratensoße, Zahners Kartoffelpüree <small>A,E,G,G1,M* Nährwert: 519 kcal K: 54g, E: 28g, F: 21g</small>	<b>Fischroulade „Gärtnerin Art“</b> in Weißweinsauce, dazu Schnittlauchkartoffeln <small>A,F,G,G1,J,M* Nährwert: 471 kcal K: 51g, E: 29g, F: 14g</small>	<b>Sahniger Milchreis</b> dazu heißes Sauerkirschkompott <small>G,G1,M* Nährwert: 425 kcal K: 74g, E: 17g, F: 7g</small>	
<b>Menü 4 vegetarisch</b>	<b>Bunte Pilz-Gemüsepfanne</b> in vegetarischer Rahmsoße, dazu 2 Laugen-Semmelknödel <small>E,G,G1,M* Nährwert: 445 kcal K: 58g, E: 18g, F: 14g</small>	<b>Eine Frühlingsrolle</b> mit Gemüse gefüllt, dazu Sojasoße und Reis <small>A,B,E,G,G1,J,M* Nährwert: 622 kcal K: 108g, E: 15g, F: 14g</small>	<b>4 Stück vegetarische Maultaschen</b> im Wurzelgemüsesud, dazu hausgemachter Kartoffelsalat und eine Scheibe Brot <small>A,B,E,G,G1,G2,M* Nährwert: 601 kcal K: 102g, E: 24g, F: 10g</small>	<b>NEU Penne mit Radicchio</b> NEU mit einer Walnuss-Birnen-Soße <small>E,G,G1,H,I,M* Nährwert: 767 kcal K: 109g, E: 20g, F: 27g</small>	<b>Ravioli „Formaggio“</b> mit Käse gefüllt und Kräutern mariniert, dazu fruchtige Tomatensoße <small>E,G,G1,M* Nährwert: 753 kcal K: 84g, E: 24g, F: 36g</small>	<b>2 Emmentaler Käsesteaks</b> aus herzhaftem Emmentaler und Mozzarellakäse, dazu Röstgemüsesoße und Kartoffeln <small>G,G1,M* Nährwert: 738 kcal K: 53g, E: 35g, F: 41g</small>	<b>2 Semmelknödel</b> mit buntem Leipziger Allerlei in Kräuter- Sahnesoße <small>E,G,G1,M* Nährwert: 480 kcal K: 59g, E: 19g, F: 14g</small>
<b>Menü 6 Kaltmenü</b>	<b>Mild geräucherte Putenbrust<sup>2,4</sup></b> mit einer Rohkostsalatmischung, Meerrettich und einem Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 <small>A,B,E,G,G1,G2,I,M* Nährwert: 463 kcal K: 45g, E: 39g, F: 13g</small>	<b>Hausgemachter Fleischsalat<sup>2,3,4,8,9</sup></b> mit Essiggurke und Ei garniert, dazu 2 Scheiben Brot <small>A,B,E,G,G1,G2,M* Nährwert: 967 kcal K: 60g, E: 46g, F: 60g</small> 	<b>Gemischte Schinkenplatte<sup>2,4,8,9</sup></b> Schwarzwälder- und Koch-Hinterschinken, mit Essiggurken garniert, dazu Brot und Butter <small>B,G,G1,G2,M* Nährwert: 489 kcal K: 49g, E: 34g, F: 17g</small> 	<b>Rindfleischsalat „Ungarisch“</b> mit Paprika, Essiggurken <sup>9</sup> und Zwiebeln, ausgarniert mit Hirtenpaprika <sup>2,4</sup> und Maiskölbchen <sup>4</sup> , dazu 2 Scheiben Brot <small>B,G,G1,G2,I* Nährwert: 685 kcal K: 62g, E: 52g, F: 24g</small>	<b>Ein geräuchertes Makrelenfilet</b> mit Waldorfsalat und Preiselbeersahne, dazu ein Baguettebrötchen <small>A,B,E,F,G,G1,G2,G3,H,H1,H2,M* Nährwert: 801 kcal K: 66g, E: 29g, F: 46g</small> 		
<b>Menü 7 Salatplatte</b>	<b>Salatplatte „Italia“</b> Karotten-, Paprika-, Gurkensalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit Tomaten-Mozzarella-Spieß und einem Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 <small>A,B,C,E,G,G1,M* Nährwert: 575 kcal K: 49g, E: 20g, F: 33g</small>	<b>Salatplatte „Klassik“</b> Weißkraut-, Rote-Bete-, Gurkensalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 <small>A,B,C,E,G,G1,H,H1,H2,M* Nährwert: 805 kcal K: 58g, E: 28g, F: 51g</small>	<b>Salatplatte mit Ei</b> Karotten-, Rettich-, Gurkensalat, Kartoffelsalat, Blattsalat, mit einem Ei garniert und einem Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 <small>A,B,C,E,G,G1,M* Nährwert: 569 kcal K: 55g, E: 16g, F: 30g</small>	<b>Salatplatte „Friesland“</b> Karotten-, Weißkraut-, Gurkensalat, dazu Kartoffel-Gemüsesalat, Blattsalat, mit einem Ei garniert dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 <small>A,B,C,E,F,G,G1,M* Nährwert: 640 kcal K: 50g, E: 19g, F: 38g</small>	<b>Salatplatte „Balkan“</b> Weißkraut-, Roter Rettich- und Bohnensalat, Bunter Reissalat, Blattsalat, schön garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 <small>A,B,C,E,G,G1,J,M* Nährwert: 614 kcal K: 68g, E: 17g, F: 29g</small>	<b>Salatplatte „Holländische Art“</b> Karotten-, Kohlrabi-, Gurkensalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit Käsescheibe und Tomate garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 <small>A,B,C,E,G,G1,M* Nährwert: 630 kcal K: 57g, E: 20g, F: 35g</small>	
<b>Beilagensalat 1</b>	<b>Eisbergsalat</b> mit weißem Dressing <small>A,B,E,M* Nährwert: 108 kcal K: 3g, E: 1g, F: 10g</small>	<b>Chinakohl</b> mit Thousand-Island-Dressing <small>A,B,E,M* Nährwert: 141 kcal K: 5g, E: 3g, F: 12g</small>	<b>Winterlicher Blattsalat</b> mit weißem Dressing <small>A,B,E,M* Nährwert: 83 kcal K: 3g, E: 2g, F: 7g</small>	<b>Zucchini-Mais-Salat</b> <small>A,B,E,M* Nährwert: 62 kcal K: 4g, E: 2g, F: 4g</small>	<b>Bunter Blattsalatmix</b> mit weißem Dressing <small>A,B,E,M* Nährwert: 139 kcal K: 1g, E: 0,8g, F: 10g</small>	<b>Karotten-Erbсен-Maissalat</b> mit Essig-Öl-Dressing <small>B* Nährwert: 99 kcal K: 10g, E: 3g, F: 5g</small>	
<b>Beilagensalat 2</b>	<b>Eisbergsalat</b> mit Essig-Öl-Dressing <small>A,B* Nährwert: 68 kcal K: 1g, E: 0,9g, F: 6g</small>	<b>Chinakohl</b> mit Essig-Öl-Dressing <small>A,B* Nährwert: 108 kcal K: 1g, E: 1g, F: 10g</small>	<b>Winterlicher Blattsalat</b> mit Essig-Öl-Dressing <small>A,B* Nährwert: 64 kcal K: 4g, E: 0,6g, F: 6g</small>	<b>Zucchini-Mais-Salat</b> <small>A,B,E,M* Nährwert: 62 kcal K: 4g, E: 2g, F: 4g</small>	<b>Bunter Blattsalatmix</b> mit Essig-Öl-Dressing <small>A,B* Nährwert: 64 kcal K: 4g, E: 0,6g, F: 6g</small>	<b>Karotten-Erbсен-Maissalat</b> mit Essig-Öl-Dressing <small>B* Nährwert: 99 kcal K: 10g, E: 3g, F: 5g</small>	

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.

