

KW 38	Montag 16.09.2019	Dienstag 17.09.2019	Mittwoch 18.09.2019	Donnerstag 19.09.2019	Freitag 20.09.2019
Menü 1	Hausgemachte Hackbällchen in Bratensoße, dazu Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 3329 kJ, 795 kcal	Spaghetti „Bolognese“ aus reinem Rindfleisch, dazu Streukäse A,E,G,G1,M • Brennwert: 2807 kJ, 671 kcal	Ein Hähnchensteak in Salbeiramsoße, dazu Blumenkohlrischen und Schnittlauchkartoffeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 1567 kJ, 370 kcal	Herbstlicher Gemüseeintopf mit Nudeln und Rindfleischinlage, dazu ein Brötchen A,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 3362 kJ, 803 kcal	Schweinebraten vom Hals mit grünen Bio-Bohnen DE-ÖKO-006 und 2 Semmelknödel A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2152 kJ, 680 kcal
Menü 2	Putengeschnetzeltes „Zingara“ in pikanter Pusztasoße, dazu Eierspätzle A,E,G,G1 • Brennwert: 2528 kJ, 604 kcal	Hausgemachter Sahnegrießbrei mit heißem Apfelkompott E,G,G1,M • Brennwert: 1805 kJ, 431 kcal	Spanische „Paella“ Reispfanne mit Huhnfleisch, Meeresfrüchten ^{1,8} und Gemüse, dazu eine pikante Soße A,B,E,G,G1,K,N • Brennwert: 2287 kJ, 546 kcal	Frisch gebackener Putenfleischkäse^{2,4} mit Rotkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2487 kJ, 594 kcal	Rindergeschnetzeltes mit Champignons und Zwiebeln, dazu Teigwaren A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2366 kJ, 565 kcal
Menü 3	Hausgemachte Kürbis-Lasagne vegetarische Pasta-Spezialität mit Kürbis- und Gemüsestreifen, mit Käse überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2366 kJ, 565 kcal	Puten-Cordon bleu^{2,3,4} gefüllt mit Putenschinken und Käse ¹ , dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2292 kJ, 548 kcal	Zarter Kalbsgulasch in Estragonrahmsoße, dazu breite Bandnudeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 2407 kJ, 575 kcal	Römerbraten vom Rind in Pflaumen-Malzbiersoße, dazu Rustica-Karotten und Polenta-Taler A,B,E,G,G1,I • Brennwert: 2434 kJ, 581 kcal	Feine Lachsklößchen in Dill-Sahne-Soße, dazu Gemüse-Wildreis E,F,G,G1,M • Brennwert: 2925 kJ, 699 kcal
Menü 4 vegetarisch	3 Eierpfannkuchen mit Rahm-Erbsengemüse E,G,G1,M • Brennwert: 2468 kJ, 590 kcal	Vegetarische Steinpilz-Reispfanne mit knackigem Gemüse, dazu Tomatensoße G,G1 • Brennwert: 2311 kJ, 505 kcal	Linsen-Bolognese mit Karotten-, Sellerie- und Lauchwürfel, dazu Fusilli-Teigwaren A,E,G,G1 • Brennwert: 3218 kJ, 769 kcal	3 gekochte Eier in Kräutersoße, dazu Rahmspinat und Kartoffeln aus der Region E,G,G1,M • Brennwert: 2513 kJ, 600 kcal	Kartoffelspätzle mit Käse und Röstzwiebeln verfeinert, dazu Röstgemüesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2961 kJ, 707 kcal
Menü 6 Kaltmenü	Rustikaler Vesperteller^{2,4,9} mit Blut- und Leberwurst, Landjäger und Vesperspeck- dazu Senf, Brot und Butter A,B,G,G1,G2,M • Brennwert: 4069 kJ, 972 kcal	Schwarzwälder Schäufele^{2,4,8} mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu eine Essiggurke ⁹ , Portionssenf und eine Scheibe Brot A,B,G,G1,G2 • Brennwert: 2333 kJ, 557 kcal	Eiersalat mit Senf-Vinaigrette⁹ mit Zwiebeln, Gurke und Paprika verfeinert, dazu ein Baguettebrötchen B,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 3300 kJ, 788 kcal	Italienischer Nudelsalat in Tomatendressing, mit Oliven ⁶ und Salamistreifen ^{2,4} , Paprika und Zucchini, dazu 2 Scheiben Brot B,E,G,G1,G2,I • Brennwert: 3110 kJ, 743 kcal	Matjesfilet „Hausfrauen Art“^{2,4} mit Äpfeln und Zwiebeln in Joghurt- Dressing, dazu ein Baguettebrötchen B,E,F,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3916 kJ, 935 kcal
Menü 7 Salatplatte	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 „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	Salatplatte „Herbst“ Kürbis-, Zucchini-Mais-, Brokkolisalat, Käsesalat mit Nüssen und Äpfeln, Blattsalat, ausgarniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,G,G1,M • Brennwert: 2516 kJ, 601 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 „Friesland“ Karotten-, Weißkraut-, Gurkensalat, dazu Kartoffel-Gemüsesalat, Blattsalat, mit einem Ei garniert dazu ein Bio- Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 A,B,C,E,F,G,G1,M • Brennwert: 2364 kJ, 640 kcal
Beilagen- salat 1	Eisbergsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 450 kJ, 108 kcal	Chinakohl mit Thousand-Island-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 373 kJ, 141 kcal	Endiviensalat „Herbst“ mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 440 kJ, 104 kcal	Hausgemachter Rettichsalat A,B,E,M • Brennwert: 312 kJ, 61 kcal	Frisee-Salat mit Joghurt-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 348 kJ, 83 kcal
Beilagen- salat 2	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 283 kJ, 68 kcal	Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 286 kJ, 108 kcal	Endiviensalat „Herbst“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 273 kJ, 64 kcal	Hausgemachter Rettichsalat A,B,E,M • Brennwert: 312 kJ, 61 kcal	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing
Dessert 1	3-fach Puddingstrudel-Dessert¹ M • Brennwert: 691 kJ, 165 kcal	Fruchtojoghurt M • Brennwert: 299 kJ, 71 kcal	Ein Müsliriegel G,G1,G3,G4,J,H,H2,M • Brennwert: 396 kJ, 95 kcal	Aprikosen-Quark M • Brennwert: 712 kJ, 170 kcal	Ein Mini-Kuchen² E,G,G1,H,H1,M • Brennwert: 491 kJ, 117 kcal
Dessert 2	Eine Birne Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Eine Pflaume Brennwert: 178kJ, 43 kcal	Eine Kiwi Brennwert: 142 kJ, 34 kcal	Eine Banane Brennwert: 318 kJ, 76 kcal	Eine Aprikose Brennwert: 178 kJ, 43 kcal

Wir arbeiten
zu 100%
mit Ökostrom



Grießbrei ist ein aus Grieß gekochter Brei, der mit Milch, leicht gesalzener Milch oder einer Mischung aus Milch und Wasser zubereitet wird. Serviert wird Grießbrei meist mit Zucker, Kakao-pulver, Zimt, Rosinen, Obst, Kompott, Apfelmus oder Fruchtsirup. Wahlweise kann durch mehr Zugabe von Grieß ein festerer Brei hergestellt werden, aus dem in der Pfanne Grießschmarrn ausgebacken wird.

Quelle: Wikipedia

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 + Sulfit, J = Soja, K = Krebstiere, L = Lupine, M = Milch, Laktose, N = Weichtiere *Enthaltene Allergene können über unsere Bestellhotline erfragt werden. Brennwert: K = Kohlenhydrate, E = Eiweiß, F = Fett. Abgepackte Desserts siehe Verpackung; * und daraus gewonnene Erzeugnisse · Regelmäßige neutrale Hygienkontrollen durch das BAV-Institut Offenburg. Unsere Frischmenüs sind zum sofortigem Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

