

KW 05 vom 28.01. - 03.02.2019

KW 05	Montag 28.01.2019	Dienstag 29.01.2019	Mittwoch 30.01.2019	Donnerstag 31.01.2019	Freitag 01.02.2019	Samstag 02.02.2019	Sonntag 03.02.2019
Menü 1	Ein Schweinerückensteak mit Balkangemüse, dazu Langkornreis <small>A,E,G,G1• Nährwert: 634 kcal K: 83g, E: 31g, F: 18g</small>	Fusilli-Teigwaren mit Bologneser Soße und geriebenem Käse <small>A,G,G1,M• Nährwert: 686 kcal K: 99g, E: 29g, F: 18g</small> 	Schwäbisches Linsengemüse mit Speck ^{2,4} , Sellerie, Karotten und Lauch, einer Bockwurst ^{2,4,8} , dazu Eierspätzle <small>A,B,E,G,G1• Nährwert: 893 kcal K: 60g, E: 42g, F: 51g</small> 	Paniertes Schweineschnitzel dazu Bratensoße und Risoleekartoffeln <small>A,E,G,G1• Nährwert: 382 kcal K: 32g, E: 23g, F: 18g</small>	Ein Hähnchensteak natur gebraten, mit Karotten-Mais-Gemüse und hausgemachtem Sahnepüree <small>A,E,G,G1,M• Nährwert: 427 kcal K: 53g, E: 37g, F: 8g</small>	Kalbsgulasch in Estragonrahmsoße, dazu Eierteigwaren <small>A,E,G,G1,M• Nährwert: 551 kcal K: 76g, E: 36g, F: 11g</small>	Putenrollbraten gefüllt mit Geflügelbrät ⁸ und Gemüse, in Kräuterrahmsoße, dazu Wintergemüse und Kartoffelrösti <small>A,B,G,G1,M• Nährwert: 595 kcal K: 54g, E: 34g, F: 31g</small>
Menü 2	Saftiger „Nuss-Schmarrn“ mit Zimtucker verfeinert, dazu heißes Sauerkirschkompott <small>E,G,G1,H,H2,H3,M• Nährwert: 799 kcal K: 111g, E: 21g, F: 31g</small>	Cevapcici (vom Rind) mit Balkansoße und Langkornreis <small>B,E,G,G1• Nährwert: 828 kcal K: 86g, E: 39g, F: 36g</small>	2 Blätterteigpasteten mit Ragout fin vom Geflügel, dazu Gemüserais <small>A,B,E,G,G1,L,M• Nährwert: 980 kcal K: 97g, E: 39g, F: 47g</small>	Ravioli „Carne di Manzo“ mit Rindfleisch gefüllt, dazu Tomatensoße <small>A,E,G,G1• Nährwert: 469 kcal K: 79g, E: 20g, F: 8g</small>	Schweinefleischstreifen „Bombay“ mit Bambussprossen, dazu weißer Reis <small>A,B,E,G,G1,M• Nährwert: 708 kcal K: 86g, E: 33g, F: 25g</small>		
Menü 3	Zarter Putengulasch dazu Eierteigwaren <small>A,E,G,G1,M• Nährwert: 565 kcal K: 76g, E: 39g, F: 31g</small>	Wildtopf „Fürsterin Art“ mit Waldpilzen, dazu 2 Kartoffelknödel <small>A,E,G,G1,M• Nährwert: 666 kcal K: 97g, E: 36g, F: 11g</small>	Rindergeschnetzeltes „Esterhazy“ mit buntem Wurzelgemüse, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree <small>A,B,E,G,G1,M• Nährwert: 412 kcal K: 45g, E: 28g, F: 13g</small>	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu feine Erbsen und Langkornreis <small>E,G,G1,I,M• Nährwert: 613 kcal K: 43g, E: 37g, F: 30g</small>  	Fischfilet „Pariser Art“ (in Eihülle gebraten), dazu Tomatensoße und Kräuterkartoffeln <small>E,F,G,G1• Nährwert: 428 kcal K: 49g, E: 28g, F: 13g</small> 	Gebackene Grießschnitten mit Zimtucker bestreut, dazu heiße Vanillesoße und Waldbeerenkompott <small>E,G,G1,M• Nährwert: 637 kcal K: 69g, E: 17g, F: 28</small>	
Menü 4 vegetarisch	Penne „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Streukäse <small>E,G,G1,M• Nährwert: 673 kcal K: 100g, E: 22g, F: 21g</small>	Bunte Gemüseplatte 3 Sorten Saison-Gemüse, dazu 2 Kartoffelrösti und Sauce Bernaise <small>A,E,G,G1,M• Nährwert: 602 kcal K: 79g, E: 30g, F: 21g</small>	Vegetarisches Linsengemüse mit Sellerie, Karotten und Lauch, dazu schwäbische Eierspätzle <small>A,E,G,G1• Nährwert: 807 kcal K: 114g, E: 32g, F: 22g</small>	Eine Gemüsefrikadelle mit Rahmerbsen und hausgemachtes Kartoffel-Karottenpüree <small>A,E,G,G1,M• Nährwert: 425 kcal K: 54g, E: 16g, F: 14g</small>	Emmentaler Kräuter-Käseknöpfe mit Röstzwiebelsoße <small>E,G,G1,M• Nährwert: 698 kcal K: 59g, E: 33g, F: 37g</small>	3 Stück Pfannkuchen mit Romanesco a la creme <small>E,G,G1,M• Nährwert: 637 kcal K: 109g, E: 24g, F: 12g</small>	2 Stück Kartoffelrösti dazu buntes Wintergemüse a la creme <small>G,G1,M• Nährwert: 305 kcal K: 44g, E: 15g, F: 12g</small>
Menü 6 Kaltmenü	Vitello Tonnato Kalbsbraten in Thunfischsoße, mit Kapern ^{4,8,9} garniert, dazu ein Mini-Baguette <small>B,E,F,G,G1,G2,G3,I,M• Nährwert: 694 kcal K: 51g, E: 27g, F: 41g</small> 	Bunte Käseauswahl^{1,2} mit Zwiebelringen und Trauben garniert, dazu ein Weißbrotbaguette <small>E,G,G1,G2,G3,M• Nährwert: 781 kcal K: 52g, E: 46g, F: 43g</small>	Elsässer Wurstsalat^{2,3,4,8,9} von der Lyoner Wurst, mit Käse, Tomaten und Gurken, dazu 2 Scheiben Brot <small>A,B,G,G1,G2,M• Nährwert: 911 kcal K: 49g, E: 50g, F: 56g</small> 	2 Mini-Hacksteaks mit Western-Dip ^{2,4,9} , dazu gemischter Salat und eine Scheibe Brot <small>A,B,E,G,G1,G2,G3,M• Nährwert: 639 kcal K: 65g, E: 33g, F: 26g</small>  	Matjesfilet „Normannische Art“^{2,4,9} in Sahne-Dill-Dressing mit Gurken und Tomaten, dazu ein Mini-Baguette <small>B,E,F,G,G1,G2,G3,M• Nährwert: 954 kcal K: 56g, E: 32g, F: 67g</small> 		
Menü 7 Salatplatte	Salatplatte mit Ei 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>	Salatplatte „Kreta“^{2,6,9} Karotten-, Weißkraut-, Zucchini-salat, griechischer Bauernsalat, Blattsalat, einem gefülltem Weinblatt, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 <small>A,B,C,E,G,G1,M• Nährwert: 606 kcal K: 55g, E: 18g, F: 33g</small>	Salatplatte „Italia“ 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>	Salatplatte „Orient“ Karotten-, Weißkraut-, Zucchini-salat mit Rosinen, Couscous-Salat, Blattsalat, ausgarniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 <small>A,B,C,E,G,G1,M• Nährwert: 666 kcal K: 65g, E: 35g, F: 28g</small>	Salatplatte „Mediterran“^{2,4} Karotten-, Zucchini-, grüner Bohnensalat, Frischgemüse-Fenchelsalat, Blattsalat, mit Zwiebeln garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006 <small>A,B,C,E,F,G,G1,I,M• Nährwert: 646 kcal K: 52g, E: 20g, F: 38g</small>	Salatplatte „Klassik“ 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>	
Beilagen-salat 1	Hausgemachter Karottensalat <small>B• Nährwert: 49 kcal K: 5g, E: 1g, F: 3g</small>	Endiviensalat mit Radieschen mit weißem Dressing <small>A,B,E,M• Nährwert: 104 kcal K: 2g, E: 1g, F: 10g</small>	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert <small>A,B,E,M• Nährwert: 81 kcal K: 3g, E: 1g, F: 7g</small>	Blattsalatsmischung mit Joghurt-Dressing <small>A,B,E,M• Nährwert: 86 kcal K: 3g, E: 2g, F: 7g</small>	Lollo-Mix-Blattsalat mit weißem Dressing <small>A,B,E,M• Nährwert: 103 kcal K: 2g, E: 0,8g, F: 10g</small>	Eisbergsalat mit weißem Dressing <small>A,B,E,M• Nährwert: 108 kcal K: 3g, E: 1g, F: 10g</small>	
Beilagen-salat 2	Hausgemachter Karottensalat <small>B• Nährwert: 49 kcal K: 5g, E: 1g, F: 3g</small>	Endiviensalat mit Radieschen mit Essig-Öl-Dressing <small>B• Nährwert: 64 kcal K: <1g, E: 1g, F: 6g</small>	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert <small>A,B,E,M• Nährwert: 81 kcal K: 3g, E: 1g, F: 7g</small>	Blattsalatsmischung mit Essig-Öl-Dressing <small>B• Nährwert: 66 kcal K: 1g, E: 0,7g, F: 6g</small>	Lollo-Mix-Blattsalat mit Balsamico-Dressing ¹ <small>B• Nährwert: 64 kcal K: 0,5g, E: 0,6g, F: 6g</small>	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing <small>B• Nährwert: 68 kcal K: 1g, E: 0,9g, F: 6g</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.



KW 06 vom 04.02. - 10.02.2019

KW 06	Montag 04.02.2019	Dienstag 05.02.2019	Mittwoch 06.02.2019	Donnerstag 07.02.2019	Freitag 08.02.2019	Samstag 09.02.2019	Sonntag 10.02.2019	
Menü 1	Ein Paar Bratwürste mit Röstzwiebelsoße, dazu Rahmwirsing und Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M• Nährwert: 679 kcal K: 44g, E: 28g, F: 43g	Deftiger Schnittbohneintopf mit grünen Bohnen und Kartoffeln, dazu ein Paar Rauchwürste ^{2,4,8} und ein Mohnbrötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M• Nährwert: 866 kcal K: 84g, E: 29g, F: 45g	Ein Jägerschnitzel in Pilzrahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle E,G,G1,M• Nährwert: 648 kcal K: 78g, E: 37g, F: 20g	Puten-Filetspieß in brauner Geflügelsoße, dazu Champignonreis (mit frischen Champignons) A,E,G,G1• Nährwert: 784 kcal K: 88g, E: 39g, F: 30g	Pizza-Fleischkäse^{2,4} in Bratensoße, mit Bohnengemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M• Nährwert: 532 kcal K: 36g, E: 22g, F: 33g	Schweinegeschnetzeltes in Paprikasoße, mit Bohnengemüse dazu Wintergemüse und 2 Semmelknödel A,E,G,G1,M• Nährwert: 879 kcal K: 103g, E: 58g, F: 17g	Burgunderbraten vom Rind, in Rotweinsoße, dazu grüne Bohnen und Teigwaren E,G,G1,I• Nährwert: 669 kcal K: 79g, E: 43, F: 18g	
Menü 2	Deftige Leberknöpfe mit Röstzwiebeln abgeschmelzt, dazu Bratensoße und Weinsauerkraut A,E,G,G1,I• Nährwert: 412 kcal K: 32g, E: 31g, F: 17g	Eine gebratene Geflügelkeule mit Wintergemüse und hausgemachtes Sahnepüree A,E,G,G1,M• Nährwert: 620 kcal K: 44g, E: 43g, F: 29g	2 Stück Wiener Apfelstrudel mit Vanillesoße E,G,G1,M• Nährwert: 563 kcal K: 96g, E: 12g, F: 14g	Eine gefüllte Paprikaschote mit Bratensoße, dazu Markgräfler Kartoffeln E,G,G1,M• Nährwert: 630 kcal K: 53g, E: 19g, F: 20g	Wildreis-Pfanne mit viel buntem Gemüse, marinierten Hähnchenfilets und fruchtiger Currysoße A,B,E,G,G1,M• Nährwert: 650 kcal K: 80g, E: 23g, F: 26g			
Menü 3	Allgäuer Hacksteak mit Käse, dazu Bio - Karottengemüse und Kartoffeln aus der Region A,E,G,G1,G2,G3,M• Nährwert: 480 kcal K: 47g, E: 28g, F: 19g	Herzhafter Rindergulasch in Majoransoße, dazu Teigwaren A,B,E,G,G1• Nährwert: 595 kcal K: 86g, E: 36g, F: 12g	Eine gegrillte Hähnchenbrust in Rahmgemüesoße, dazu Kartoffelpüree A,E,G,G1,M• Nährwert: 396 kcal K: 47g, E: 37g, F: 7g	Hausgemachte Geflügelbällchen in Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti A,E,G,G1• Nährwert: 628 kcal K: 86g, E: 47g, F: 10g	Ein paniertes Seelachsfilet mit hausgemachter Remouladensoße ⁹ und Risoleekartoffeln B,E,F,G,G1,M• Nährwert: 801 kcal K: 59g, E: 21g, F: 53g	1/2 Hähnchen vom Grill mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Brot B,E,G,G1,M• Nährwert: 620 kcal K: 23g, E: 121g, F: 4g		
Menü 4 vegetarisch	3 Eierpfannkuchen mit Blumenkohlröschen in einer leichten Käsesoße E,G,G1,M• Nährwert: 563 kcal K: 62g, E: 25g, F: 22g	Hausgemachtes Karotten-Kichererbsen-Curry dazu Langkornteis G,G1• Nährwert: 870 kcal K: 160g, E: 21g, F: 13g	Eine Portion Rühreier mit Rahmspinat und Würfelpotato „Rancher Art“ E,G,G1,M• Nährwert: 565 kcal K: 41g, E: 30g, F: 31g	Vegetarischer Würstchen-Gulasch mit bunter Gemüseeinlage, dazu Kartoffel-Kräuterpüree A,B,E,G,G1,J,M• Nährwert: 408 kcal K: 49g, E: 16g, F: 16g	Gemüse-Spaghetti mit bunten Gemüestreifen, dazu mediterrane Soße A,G,G1• Nährwert: 478 kcal K: 90g, E: 15g, F: 6g	2 Semmelknödel mit Wintergemüse a la creme E,G,G1,M• Nährwert: 972 kcal K: 104g, E: 33g, F: 43g	Gemüse-Nudelpfanne mit buntem Gemüse, dazu Tomatensoße A,G,G1• Nährwert: 567 kcal K: 104g, E: 20g, F: 8g	
Menü 6 Kaltmenü	Wurst-Aufschnittplatte verschiedene Sorten Wurst ^{2,4,9} , garniert mit einer Essiggurke, dazu Brot und Butter A,B,G,G1,G2,M• Nährwert: 855 kcal K: 48g, E: 39g, F: 57g	Gervais pikant angemacht, mit Paprika und Zwiebeln, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot B,G,G1,G2,M• Nährwert: 754 kcal K: 59g, E: 36g, F: 41g	Geflügelsalat „Florida“ mit Ananas und Melone garniert, dazu ein Baguettebrötchen B,E,G,G1,G2,G3,M• Nährwert: 892 kcal K: 68g, E: 50g, F: 46g	Griechischer Hirtensalat^{6,9} mit Käsewürfeln, Gurken, Tomaten, Hirtensalat, Zwiebeln, Oliven, dazu ein Weißbrotbaguette B,G,G1,G2,G3,M• Nährwert: 699 kcal K: 49g, E: 30g, F: 42g	Russische Eier^{1,2,4,9} auf Kartoffelsalat, mit Seelachs, Sardellen und Salami aus garniert, dazu 2 Scheiben Brot B,E,F,G,G1,G2• Nährwert: 669 kcal K: 70g, E: 33g, F: 28g			
Menü 7 Salatplatte	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,I,M• Nährwert: 614 kcal K: 68g, E: 17g, F: 29g	Salatplatte „Holländische Art“ 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	„Farmer“-Salatplatte 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	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• Nährwert: 620 kcal K: 51g, E: 22g, F: 35g	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• Nährwert: 640 kcal K: 50g, E: 19g, F: 38g	Salatplatte mit Ei 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		
Beilagen- salat 1	Chinakohl mit Senf-Dressing A,B,E,M• Nährwert: 89 kcal K: 4g, E: 2g, F: 7g	Salatmischung „Excellent“ mit weißem Dressing B,E,M• Nährwert: 83 kcal K: 3g, E: 2g, F: 7g	Weißkraut-Zucchini-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M• Nährwert: 81 kcal K: 4g, E: 1g, F: 7g	Frisee- Salat mit Joghurt-Dressing A,B,E,M• Nährwert: 83 kcal K: 3g, E: 1,7g, F: 7g	Blattsalatmischung „Winter“ mit weißem Dressing A,B,E,M• Nährwert: 103 kcal K: 2g, E: 0,8g, F: 10g	Blattsalat „Silvia“ mit weißem Dressing A,B,E,M• Nährwert: 107 kcal K: 2g, E: 1g, F: 10g		
Beilagen- salat 2	Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing B• Nährwert: 68 kcal K: 0,9g, E: 1g, F: 6g	Salatmischung „Excellent“ mit Essig-Öl-Dressing B• Nährwert: 64 kcal K: >1g, E: >1g, F: 7g	Weißkraut-Zucchini-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M• Nährwert: 81 kcal K: 4g, E: 1g, F: 7g	Frisee- Salat mit Essig-Öl-Dressing B• Nährwert: 64 kcal K: 0,5g, E: 0,6g, F: 6g	Blattsalatmischung „Winter“ mit Essig-Öl-Dressing B• Nährwert: 64 kcal K: 4g, E: 0,6g, F: 4g	Blattsalat „Silvia“ mit Essig-Öl-Dressing B• Nährwert: 67 kcal K: 1g, E: 1g, F: 6g		
Dessert	Ein Müsliriegel G,G1,G3,G4,J,H,H2,M• Nährwert: 95 kcal K: 11g, E: 2g, F: 5g	Vanillepudding M• Nährwert: 119 kcal K: 18g, E: 4g, F: 4g	Eine Banane • Nährwert: 34 kcal K: 7g, E: >1g, F: >1g	Ein Mini-Kuchen² E,G,G1,H,H1,M• Nährwert: 117 kcal K: 13g, E: 2g, F: 7g	Birnenkompott • Nährwert: 74 kcal K: 17g, E: 0,2g, F: 0,1g	Milchreis¹ M• Nährwert: 126 kcal K: 20g, E: 4g, F: 3g	Dessertcreme „Brombeer-Stachelbeere“ G,G1,M• Nährwert: 141 kcal K: 22g, E: 2g, F: 5g	

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.

