

KW 48	Montag 25.11.2024	Dienstag 26.11.2024	Mittwoch 27.11.2024	Donnerstag 28.11.2024	Freitag 29.11.2024	Samstag 30.11.2024	Sonntag 01.12.2024
-------	----------------------	------------------------	------------------------	--------------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

Menü 1	Deftiger Schnittbohneintopf mit grünen Bohnen, Kartoffeln, Speck ^{2,4} und Rauchwurstscheiben ^{2,4,8} , dazu ein Weizenbrötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3626 kJ, 876 kcal	Geflügelstreifen in Soße, mit grünen Bio-Bohnen und Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2404 kJ, 573 kcal	Spaghetti „Bolognese“ mit Rindfleischsoße, dazu geriebener Hartkäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2718 kJ, 643 kcal	Fleischbällchen in Bratensoße, dazu Bio-Karottengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2499 kJ, 597 kcal	Fischroulade „Gärtnerin Art“ in Dillrahmsoße, dazu Tomatennudeln A,E,F,G,G1,M • Brennwert: 2704 kJ, 648 kcal	Kassler Rücken^{2,4} im Ofen geschmort, dazu Lauchrahmgemüse und Kartoffeln aus der Region A,B,G,G1,M • Brennwert: 1899 kJ, 454 kcal	Eine Rinderroulade^{2,4,9} (klassisch mit Speck und Gurke gefüllt) in Bratensoße, dazu Apfelrotkraut und Sahnepüree A,B,G,G1,I,M • Brennwert: 2079 kJ, 495 kcal
---------------	---	--	---	---	---	--	---

Menü 2 kalt zum Aufwärmen	Piccata von der Hähnchenbrust mit Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti A,E,G,G1,M • Brennwert: 3036 kJ, 728 kcal	Eine hausgemachte Gemüselasagne mit Käse überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2358 kJ, 560 kcal	Zahner's Currywurst^{2,4} in pikanter Soße, dazu Kartoffelecken A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2599 kJ, 618 kcal	Eine Portion Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck ^{2,4} A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2194 kJ, 524 kcal	Chili sin Carne mit Zwiebeln, Mais, Paprika, Kidneybohnen und Tomaten, dazu Langkornreis G,G1 • Brennwert: 2571 kJ, 612 kcal	Süße Mohn-Schupfnudeln dazu Sauerkirschkompott E,G,G1 • Brennwert: 2176 kJ, 519 kcal
--	---	---	--	--	--	--

**Hinweis
zu
Menü 2**

Liebe Kunden,
bei Menü 2 gilt es zu beachten, dass dieses nur kalt ausgeliefert werden kann und selbst erwärmt werden muss.
Vielen Dank für Ihr Verständnis.
Ihr AWO-Team

Menü 4 vegetarisch	Eine Portion Rührerier mit Rahmspinat und Würfelkartoffeln „Rancher Art“ E,G,G1,M • Brennwert: 2427 kJ, 579 kcal	3 Stück Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu ein Karotten-Kürbis-Letscho E,G,G1,M • Brennwert: 2597 kJ, 623 kcal	Spaghetti mit Veggie-Bolognese, dazu geriebener Hartkäse ² A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2349 kJ, 555 kcal	Veggie-Köttbullar in Röstgemüesoße, dazu Bio-Karottengemüse und Langkornreis A,B,E,G,G1,G4,J,M • Brennwert: 3584 kJ, 855 kcal	Mediterrane Nudelpfanne mit buntem Saisongemüse, dazu Kräuterrahmsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2161 kJ, 514 kcal	Hausgemachtes Kartoffel-Lauch-Gratin mit Käse überbacken, dazu eine Karottensoße E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1984 kJ, 474 kcal	Bunte Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit Gemüse der Saison, dazu eine würzige Käsesoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 3473 kJ, 826 kcal
------------------------------	---	---	--	---	--	--	--

Menü 6 Kaltmenü	Eine geräucherte Bauernwurst^{2,4} mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Portionssenf, Essiggurke ⁹ und ein Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2220 kJ, 530 kcal	„Schlemmersalat“^{2,3,4,8,9} mit Putenschinken, Mais, Paprika und Lauch in Sauerrahmdressing, dazu Bio-Brot und Butter A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3789 kJ, 910 kcal	Elsässer Wurstsalat^{2,3,4,8} von der Lyoner Wurst, mit Käse, Tomaten, Gurken ⁹ , dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal	„Obazda“ (bayerischer Brotzeitkäse) mit Kümmel und Zwiebeln garniert, dazu eine Laugenbrezel E,G,G1,G3,M • Brennwert: 3159 kJ, 759 kcal	Hausgemachte Räucherlachsrolle mit Frischkäse-Räucherlachscreme gefüllt und mit Ei garniert F,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 3412 kJ, 822 kcal
---------------------------	--	--	---	---	--

Menü 7 Salatplatte vegetarisch							
---	--	--	--	--	--	--	--

Beilagen- salat 1	Weißkraut-Zucchini-salat A,B,E,M • Brennwert: 323 kJ, 78 kcal	Blattsalat „Herbst“ mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Bunte Blattsalatmischung mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Chinakohl mit Senf-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 346 kJ, 84 kcal
	Beilagen- salat 2	Weißkraut-Zucchini-salat A,B,E,M • Brennwert: 323 kJ, 78 kcal	Blattsalat „Herbst“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Bunte Blattsalatmischung mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal

Dessert	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	Ein Mini-Kuchen Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Schokopudding M • Brennwert: 619 kJ, 148 kcal	Pflaumenkompott⁴ Brennwert: 271 kJ, 64 kcal	Hausgemachtes Bircher Müsli G,G3,G4,H,H1,H2,M • Brennwert: 939 kJ, 223 kcal	Buttermilchdessert M • Brennwert: 591 kJ, 140 kcal	Gebäckstück Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung
----------------	--	--	--	--	--	---	--

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. Brennwerte: Kcal= Kilokalorien, KJ= Kilojoule Alle Preise gelten inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Abgepackte Desserts siehe Verpackung; ° und daraus gewonnene Erzeugnisse · Regelmäßige neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg. Unsere Frischmenüs sind zum sofortigem Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

