



AWO Kreisverband BHE e. V.
Gartenstraße 1 - 79312 Emmendingen
Tel: 07641 / 91 4 91 - 30
E-Mail: essen-auf-raedern@awo-bhe.de

Preise:
Menü 1, 2, 4, 6: 12,50 € Menü 3: 13,50 €
Menü 7: 12,50 € Dessert: 0,70 €
Samstag, Sonntag und Feiertag: 13,50 €

Bestellvorlauf beträgt
2 Werktage (MO - FR) bis 11:30 Uhr

KW 13
vom 24.03. - 30.03.2025

Bitte kreuzen Sie den Beilagensalat an!
Dieser ist im Menüpreis 1 – 4 inklusive.

Bitte geben Sie die **Essensbestellung** bis
spät. **Montag, 10.03.2025** dem Fahrer mit!

KW 13	Montag 24.03.2025	Dienstag 25.03.2025	Mittwoch 26.03.2025	Donnerstag 27.03.2025	Freitag 28.03.2025	Samstag 29.03.2025	Sonntag 30.03.2025
Menü 1	Frisch gebackener Zwiebleifleischkäse^{2,4} mit Bratensoße, dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln A,B,G,G1,M • Brennwert: 2495 kJ, 596 kcal	Fusilli-Teigwaren mit Bolognesesoße und geriebenem Hartkäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2881 kJ, 684 kcal	Ein paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße und Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2121 kJ, 506 kcal	Schwäbisches Linsengemüse mit Speck ^{2,4} , Sellerie, Karotten, Lauch und Bockwurstscheiben ^{2,4} , dazu Eierspätzle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 4234 kJ, 1014 kcal	Hähnchensteak „Virginia“ mit Mais-Paprika-Gemüse, dazu Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2725 kJ, 648 kcal	Rindergeschneitztes „Esterhazy“ mit Gemüsestreifen in Soße, dazu zwei Kartoffelknödel A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3050 kJ, 729 kcal	Zarter Putengulasch dazu feine Erbsen und Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2667 kJ, 636 kcal
Menü 2 kalt zum Aufwärmen	4 Gemüsemaultaschen „Napoli“ in Tomatensoße, mit Käse überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2521 kJ, 600 kcal	Ragout fin vom Schwein mit Champignons, dazu Erbsengemüse und weißer Reis G,G1,M • Brennwert: 3023 kJ, 721 kcal	Luftiger Kaiserschmarrn „Wiener Art“ dazu Apfel-Zimt-Kompott ⁴ E,G,G1,M • Brennwert: 3684 kJ, 880 kcal	Hausgemachter Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Emmentaler Käse überbacken, dazu Karottensoße E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2193 kJ, 524 kcal	Vollkornspaghetti mit einer würzigen Möhren-Zucchini-Bolognese A,G,G1,J • Brennwert: 2262 kJ, 533 kcal	Eine Portion Marillenknödel, dazu Bourbon-Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2186 kJ, 518 kcal	
Menü 3	Hausgemachtes Rinderhacksteak in Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Sahnepüree A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1845 kJ, 440 kcal	Fischfilet „Doria“ mit Gurkenwürfeln, in Senfsoße, dazu Blattspinat und Risoleekartoffeln B,F,G,G1,M • Brennwert: 1921 kJ, 458 kcal	Tagliatelle „della Casa“ dazu feine Kalbfleischwürfel, Gemüse und frische Champignons in Rahmsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2903 kJ, 688 kcal	Badischer Rindersauerbraten mit grünen Bohnen, dazu zwei Kartoffelknödel A,B,E,G,G1,I,M • Brennwert: 3084 kJ, 737 kcal	Zartes Schweinefilet in Cognac ¹ -Rahmsoße, dazu Blumenkohlröschen und Bärlauchknöpfe E,G,G1,M • Brennwert: 2230 kJ, 533 kcal		
Menü 4 vegetarisch	Blumenkohl „Mornay“ in Käsesoße, dazu Bärlauch-Schupfnudeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 2043 kJ, 488 kcal	Spiralnudeln „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Streukäse ² E,G,G1,M • Brennwert: 2533 kJ, 600 kcal	Zwei panierte Veggie-Schnitzel mit Bio-Erbsen in Sahnesoße, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2853 kJ, 682 kcal	Vegetarisches Linsengemüse mit Karotten, Lauch und Sellerie, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1 • Brennwert: 3061 kJ, 734 kcal	Kräuter-Kratzete (Luftige Kräuter-Pfannkuchenstücke) mit Kohlrabigemüse a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2803 kJ, 669 kcal	Sojageschnetztes „Esterhazy“ mit Wurzelgemüsestreifen in Röstgemüsesoße, dazu zwei Kartoffelknödel A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 3038 kJ, 706 kcal	Veggie-Gulasch vom Milchfilet in Majoransoße, dazu feine Erbsen und Langkornreis E,G,G1,G4 • Brennwert: 2494 kJ, 594 kcal
Menü 6 Kaltmenü	2 panierte Schweineschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Portionsketchup und eine Scheibe Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2441 kJ, 584 kcal	Ochsenmaulsalat^{2,4,9} mit Essiggurken und Zwiebeln verfeinert, dazu 2 Scheiben Bio-Brot und Butter B,G,G1,G2,M • Brennwert: 2750 kJ, 659 kcal	Käsesalat „Frühling“ mit Frühlingszwiebeln und Radieschen in Honig-Senf-Dressing, mit Trauben garniert, dazu ein Mini-Baguette A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 4448 kJ, 1067 kcal	Lyoner Wurstsalat^{2,3,4,8,9} „nach Art des Hauses“ mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln, dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 3609 kJ, 862 kcal	Hausgemachte Räucherlachsrolle mit Frischkäse-Räucherlachscreme gefüllt und mit Ei garniert E,FG,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 3412 kJ, 822 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch							
Beilagensalat 1	Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Frisee-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 344 kJ, 83 kcal	Endiviensalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 425 kJ, 103 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Rotkrautsalat B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal	Blattsalat „Frühling“ mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal	
Beilagensalat 2	Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 260 kJ, 64 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Rotkrautsalat B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal	Blattsalat „Frühling“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 69 kcal	
Dessert	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	Ein Mini-Kuchen Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Quarkdessert M • Brennwert: 518 kJ, 124 kcal	Grießdessert G,G1,M • Brennwert: 684 kJ, 163 kcal	Pfirsichkompott Brennwert: 336 kJ, 79 kcal	Ein Berliner E,G,G1,M • Brennwert: 978 kJ, 233 kcal	Ein Buttermilchdessert M • Brennwert: 591 kJ, 140 kcal

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. Brennwert: 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.

