

Die Bestellung für Montag muss bis Donnerstag 12:00 Uhr erfolgen

Menü	Montag 17.01.2022	Dienstag 18.01.2022	Mittwoch 19.01.2022	Donnerstag 20.01.2022	Freitag 21.01.2022
1 6,40€	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein, dazu schwäbische Spätzle E,G,G1,M • Brennwert: 2706 kJ, 651 kcal	1 Paar Bratwürste mit Rahmwirsing und Kartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2810 kJ, 671 kcal	Hausgemachte Kalbfleischbällchen in Zwiebelsoße, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1 • Brennwert: 2803 kJ, 665 kcal	Badischer Kartoffeleintopf mit Kartoffeln aus der Region, mit Schnittlauch verfeinert, dazu ein Paar Wienerle ^{2,4,8} und ein Brötchen A,B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3360 kJ, 802 kcal	Schweinerückensteak „Western Art“, mit Zwiebeln, Mais, Paprika, Speck ^{2,4} und Kidneybohnen, dazu Kartoffel-Kräuterpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1928 kJ, 460 kcal
2 6,40 €	Ein Hähnchensteak „Hawaii“ in fruchtiger Curry-Ananas-Soße, dazu Langkornreis A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3006 kJ, 715 kcal	Rindfleisch „Asia“ Rindfleischstreifen mit Gemüse in süß-saurer Soße, dazu feine Bandnudeln A,B,E,G,G1,J • Brennwert: 2899 kJ, 693 kcal	Steinpilz-Reispfanne mit Kassler-Fleischwürfel ^{2,4} , buntem Gemüse und Kürbissoße A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2698 kJ, 644 kcal	Eine gebratene Geflügelkeule in Champignonsoße, dazu Teigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 3437 kJ, 826 kcal	Szegediner Rindfleischtopf mit Weißkrauteinlage, dazu Risoleekartoffeln A,B,E,G,G1 • Brennwert: 3038 kJ, 723 kcal
3 6,65 €	Hausgemachte Lasagne „Bolognese“ mit reinem Rinderhackfleisch im Ofen überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2934 kJ, 698 kcal	Hähnchensteak „natur“ mit feinem Bio-Karottengemüse DE-ÖKO-006, dazu Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2249 kJ, 540 kcal	„Unser Klassiker“ Badisches Ochsenfleisch in Meerrettichsoße, dazu Bouillonkartoffeln A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2423 kJ, 579 kcal	Ein paniertes Seelachsfilet mit Risoleekartoffeln, dazu hausgemachter Sauerrahmdip B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 4019 kJ, 967 kcal	Sylter Fischpfanne verschiedene Sorten Seefisch, Krabben und Gemüse in Weißweinsoße, dazu gibt es Kräuterreis A,B,E,F,G,G1,I,K,M • Brennwert: 3322 kJ, 783 kcal
4 vegetarisch 6,65 €	Vegetarische Köttbullar in Soße, dazu Erbsengemüse und Kartoffel-Karottenpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2035 kJ, 485 kcal	Chili sin Carne con Bulgur mit Hartweizen, Mais, Paprika, Kidneybohnen und Tomaten, dazu Vollkornreis G,G1 • Brennwert: 3006 kJ, 720 kcal	Eine Gemüsefrikadelle mit vegetarischer Soße, dazu Pastinakengemüse a la creme und Kräuter-Penne E,G,G1,M • Brennwert: 2467 kJ, 586 kcal	2 Vollkornpfannkuchen dazu feines Pilz-Gemüse-Ragout E,G,G1,M • Brennwert: 2329 kJ, 556 kcal	Farfalle „tricolore“ (Bunte Schleifen-Pasta) mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Reibekäse E,G,G1,M • Brennwert: 2604 kJ, 624 kcal
6 Kaltmenü 6,40 €	Hausgemachtes „Bircher Müsli“ mit frischen Äpfeln, gerösteten Mandeln, Honig und Joghurt verfeinert, dazu frischen Obstsalat G,G3,G4,H,H1,H2,M • Brennwert: 3768 kJ, 896 kcal	Pikanter Frischkäse mit Paprika verfeinert und mit Zwiebeln aus garniert, dazu 2 Scheiben Brot B,G,G1,G2,M • Brennwert: 3009 kJ, 723 kcal	Hähnchen-Nuggets paniert mit einer Rohkostsalat-Mischung und Currydip, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3407 kJ, 820 kcal	Gemischte Schinkenplatte^{2,4,8} mit Melonenscheiben garniert, dazu 2 Scheiben Brot und Butter A,B,E,G,G1,G2 • Brennwert: 2045 kJ, 489 kcal	Thunfischsalat^{4,9} in Essig-Olivenöl-Dressing, mit Mais, Tomaten und Erbsen, dazu ein Mini-Baguette B,E,F,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2804 kJ, 670 kcal
	Samstag 22.01.2022	Sonntag 23.01.2022	Alle Menüs enthalten Salat und Dessert, an Sonn- und Feiertagen nur Dessert.		
1 6,40€	Schweinegulasch in Majoransoße, dazu buntes Wintergemüse und 2 Kartoffelknödel A,E,G,G1,M • Brennwert: 3232 kJ, 773 kcal	Rindergeschnetzeltes in Rotweinsoße, dazu grüne Bohnen und Eierteigwaren A,E,G,G1,I • Brennwert: 2856 kJ, 684 kcal	Guten Appetit wünscht Ihre Kirchliche Sozialstation Kaiserstuhl -Tuniberg e.V		
4 vegetarisch 6,65 €	Ein Eieromelett mit Wintergemüse a la creme (u.a.Karotte, Kürbis, Rosenkohl, Schwarzwurzel) E,G,G1,M • Brennwert: 1480 kJ, 354 kcal	Vegetarisches Geschnetzeltes in Rotweinsoße, dazu grüne Bohnen und Eierteigwaren E,G,G1,I,J • Brennwert: 2647 kJ, 613 kcal			

Menü	Montag 24.01.2022	Dienstag 25.01.2022	Mittwoch 26.01.2022	Donnerstag 27.01.2022	Freitag 28.01.2022
1 6,40€	Geflügel-Paprika-Topf herzhafter Gulasch von der Pute mit Paprika und Zwiebeln, dazu Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2596 kJ, 618 kcal	Frisch gebackener Fleischkäse ^{2,4} mit grünen Bio-Bohnen DE-ÖKO-006, dazu Kartoffel-Karottenpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2287 kJ, 546 kcal	Möhren-Eintopf mit Kartoffeln und Petersilie verfeinert, dazu ein Paar Bauernwürste ^{2,4} , und ein Weizenbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 4119 kJ, 986 kcal	3 Eierpfannkuchen mit herzhafter Fleisch-Gemüesoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2255 kJ, 538 kcal	Pfefferkrustenbraten vom Schwein mit Schwarzwurzeln a la ceme und 2 Stück Semmelknödel A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2477 kJ, 594 kcal
2 6,40 €	Kassler Rücken ^{2,4} im Ofen auf Ananaskraut gegart dazu hausgemachtes Püree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1733 kJ, 414 kcal	Nasi Goreng Asiatisches Reisgericht mit viel Gemüse und Eierflocken, dazu Sojasoße A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 1928 kJ, 459 kcal	Ein Schweinerückensteak in Bratensoße, mit Mischgemüse (Karotte, Erbsen und Sellerie) dazu Risoleekartoffeln A,E,G,G1 • Brennwert: 1575 kJ, 376 kcal	Spaghetti „Napoli“ mit Tomaten-Basilikum-Soße, dazu Reibekäse E,G,G1,M • Brennwert: 2480 kJ, 587 kcal	Eine hausgemachte Geflügelfrikadelle in Geflügelrahmsoße, dazu Erbsen und Gabelspaghetti A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2650 kJ, 636 kcal
3 6,65 €	Gefüllte Kalbsbrust ⁴ in Bratensoße, dazu schwäbische Eierknöpfe A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2541 kJ, 609 kcal	Putengeschnetzeltes in Paprikarahmsoße, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2402 kJ, 577 kcal	Ein Hähnchenbrustfilet in Orangensoße, dazu Brokkoliröschen und Mandelreis A,E,G,G1,H,H1 • Brennwert: 2546 kJ, 606 kcal	Ein Cordon bleu vom Schwein ^{1,2,4} mit Bratensoße, dazu Zahners Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2208 kJ, 528 kcal	Fischroulade „Gärtnerin Art“ in Weißweinssoße, dazu Petersilienkartoffeln A,F,G,G1,I,M • Brennwert: 1965 kJ, 470 kcal
4 vegetarisch 6,65 €	Knöpfe-Gemüsepfanne „Feinschmecker“ mit frischem Gemüse, Champignons, dazu vegetarische Kräuterrahmsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1921 kJ, 456 kcal	Sojageschnetzeltes in vegetarischer Röstgemüesoße dazu grüne Bio-Bohnen DE-ÖKO-006 und Langkornreis A,B,G,G1,J • Brennwert: 2738 kJ, 631 kcal	4 Stück vegetarische Maultaschen im Wurzelgemüesud, dazu hausgemachter Kartoffelsalat und eine Scheibe Brot A,B,E,G,G1,G2,M • Brennwert: 2525 kJ, 601 kcal	Bandnudeln mit frischem Kürbis dazu eine Gorgonzolasoße mit Walnüssen und Birnen verfeinert E,G,G1,H,H3,I,M • Brennwert: 3229 kJ, 767 kcal	Ravioli „Formaggio“ mit Käse gefüllt und Kräutern mariniert, dazu fruchtige Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 3158 kJ, 753 kcal
6 Kaltmenü 6,40 €	Mild geräucherte Putenbrust ^{2,4} mit buntem Rohkostsalat, dazu Meerrettich und ein Mini-Baguette A,B,E,G,G1,G2,G3,I,M • Brennwert: 3542 kJ, 850 kcal	Hausgemachter Fleischsalat ^{2,3,4,8,9} mit Essiggurke und Ei garniert, dazu 2 Scheiben Brot A,B,E,G,G1,G2,M • Brennwert: 4052 kJ, 970 kcal	Frischgemüse-Käse-Wrap Knackige Gemüse- und Käsestreifen mit Radieschen, Rucola und Frischkäse-Kräutercreme im Teigfladen A,B,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 2268 kJ, 542 kcal	Rindfleischsalat „Ungarisch“ mit Paprika, Essiggurken ⁹ und Zwiebeln, ausgarniert mit Hirtenpaprika ^{2,4} und Maiskölbchen ⁴ , dazu 2 Scheiben Brot B,G,G1,G2,I • Brennwert: 2866 kJ, 685 kcal	Ein geräuchertes Makrelenfilet mit Waldorfsalat und Preiselbeersahne, dazu ein Baguettebrötchen A,B,E,F,G,G1,G2,G3,H,H1,H3,M • Brennwert: 3335 kJ, 801 kcal
	Samstag 29.01.2022	Sonntag 30.01.2022	Alle Menüs enthalten Salat und Dessert, an Sonn- und Feiertagen nur Dessert.		
1 6,40€	Eine Kohlroulade (mit Hackfleisch gefüllt) in deftiger Zwiebel-Specksoße ^{2,4} , dazu Schnittlauchkartoffeln A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2457 kJ, 585 kcal	Lammgulasch „Provencale“ mit mediterranen Kräutern und Tomaten, dazu Bohnengemüse und Sahnepüree A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 1805 kJ, 431 kcal	<h1>Guten Appetit wünscht Ihre Kirchliche Sozialstation Kaiserstuhl -Tuniberg e.V</h1>		
4 vegetarisch 6,65 €	2 Emmentaler Käsesteaks aus herzhaftem Emmentaler, dazu Röstgemüesoße und Schnittlauchkartoffeln G,G1,M • Brennwert: 3053 kJ, 733 kcal	Vegetarischer Gulasch „Provencale“ mit Tomaten und franz. Gemüse, dazu grüne Bohnen und Sahnepüree A,E,G,G1,G4,J,M • Brennwert: 1673 kJ, 400 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. 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 sofortigem Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.