

Menü	Montag 09.09.2019	Dienstag 10.09.2019	Mittwoch 11.09.2019	Donnerstag 12.09.2019	Freitag 13.09.2019
<b>1</b> 6,40€	<b>Frisch gebackener Zwiebleifleischkäse<sup>2,4</sup></b> mit Bratensoße, dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln  A,B,G,G1,M • Brennwert: 2503 kJ, 598 kcal	<b>Schwäbischer Linseneintopf</b> mit Speck <sup>2,4</sup> , dazu ein Paar Wienerle und ein Brötchen  A,B,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 3728 kJ, 890 kcal	<b>Geflügel-Cevapcici</b> in Balkansoße, dazu Djuvec-Reis (mit Paprika und Erbsen)  A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3573 kJ, 854 kcal	<b>Schweinerückensteak „Schwarzwälder Art“</b> in Kirschrahmssoße mit Schinkenspeckstreifen <sup>2,4</sup> , dazu Eierspätzle E,G,G1,M • Brennwert: 2795 kJ, 668 kcal	<b>Hausgemachtes Rinder-Gemüsehacksteak</b> in Bratensoße, dazu Rosenkohl und Kartoffelpüree  A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1924 kJ, 460 kcal
<b>2</b> 6,40 €	<b>4 Geflügelmaultaschen „Napoli“</b> in Tomatensoße, mit Käse überbacken E,G,G1,M • Brennwert: 2520 kJ, 602 kcal	<b>Ein paniertes Schweineschnitzel</b> mit Bratensoße und Kartoffeln aus dem Markgräfler Land A,E,G,G1 • Brennwert: 2035 kJ, 486 kcal	<b>Fleisch-Paprika-Spieß</b> (vom Qualivo-Schwein) in Bratensoße, dazu Rosmarin-Kartoffeln A,B,E,G,G1 • Brennwert: 1685 kJ, 402 kcal	<b>2 Stück Wiener Apfelstrudel</b> dazu heiße Karamellsoße  E,G,G1,M • Brennwert: 2356 kJ, 563 kcal	<b>Ragout fin vom Schwein</b> mit Champignons, dazu Fingermöhren und weißer Reis  G,G1,M • Brennwert: 2850 kJ, 681 kcal
<b>3</b> 6,65 €	<b>Hähnchenfiletstücke „Virginia“</b> mit Mais-Paprika-Gemüse, dazu Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2742kJ, 655 kcal	<b>Zarter Putengulasch</b> dazu Erbsengemüse und Eierspätzle  A,E,G,G1,M • Brennwert: 2533 kJ, 605 kcal	<b>Kalbfleisch „Mediterran“</b> mit viel frischem Gemüse, wie Paprika, Zucchini, Tomaten und Zwiebeln, dazu Penne-Pasta E,G,G1,M • Brennwert: 3475 kJ, 830 kcal	<b>2 Geflügelbratwürste<sup>2,4</sup></b> in Röstzwiebelsoße, dazu Rotkraut und Sahnepüree  A,B,G,G1,M • Brennwert: 2741 kJ, 655 kcal	<b>Fischfilet „Doria“</b> mit Gurkenwürfeln, in Senfsoße, dazu Blattspinat und Risoleekartoffeln B,F,G,G1,M • Brennwert: 1932 kJ, 462 kcal
<b>4</b> vegetarisch 6,65 €	<b>Badische Knöpfele-Pfanne</b> mit Gemüse und Kräuter-Pesto verfeinert, dazu Röstzwiebelsoße E,G,G1 • Brennwert: 2031 kJ, 485 kcal	<b>Serviettenknödelscheiben</b> mit buntem Herbstgemüse in Kräuterrahmssoße E,G,G1,M • Brennwert: 3894 kJ, 930 kcal	<b>Milchfilet-Gulasch</b> in milder Currysoße, dazu Vollkornreis A,B,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2824 kJ, 675 kcal	<b>2 Stück Maispfannkuchen</b> mit feiner Möhren-Kürbis-Bolognese  A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2569 kJ, 614 kcal	<b>Vegetarische Hackbällchen</b> in Rahm-Gemüsesoße, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 3229 kJ, 771 kcal
<b>6</b> Kaltmenü 6,40 €	<b>„Küchenmeister-Salat“</b> Rindfleischsalat in Sauerrahmdressing mit Karotten-, Lauch und Selleriestreifen, frischen Kräutern, dazu Roggenmischbrot A,B,E,G,G1,G2,M • Brennwert: 3758 kJ, 898 kcal	<b>Gervais</b> pikant verfeinert, dazu Gemüsesticks, mit Weintrauben garniert, dazu ein Laugenbrötchen G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2945 kJ, 703 kcal	<b>1 Paar geräucherte Bauernwürste<sup>2,4</sup></b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Portionssenf, Essiggurke und eine Scheibe Brot A,B,E,G,G1,G2 • Brennwert: 4035 kJ, 968 kcal	<b>Russische Eier<sup>2,3,4,8,9</sup></b> auf Fleischsalat, mit Lachsersatz <sup>1</sup> , Sardellen und Salamischeibe garniert, dazu Brot und Butter  A,B,E,F,G,G1,G2,M • Brennwert: 3952 kJ, 944 kcal	<b>Bunter Käsesalat</b> in Essig-Öl-Dressing, mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, dazu Brot  B,G,G1,G2,M • Brennwert: 4510 kJ, 1077 kcal
	<b>Samstag 14.09.2019</b>	<b>Sonntag 15.09.2019</b>	Alle Menüs enthalten Salat und Dessert, an Sonn- und Feiertagen nur Dessert.		
<b>1</b> 6,40€	<b>Badischer Rindersauerbraten</b> dazu grüne Bio-Bohnen DE-ÖKO- 006 und 2 Kartoffelknödel B,E,G,G1,I,M • Brennwert: 3205 kJ, 766 kcal	<b>Zartes Schweinefilet</b> in Cognac-Rahmssoße, dazu Brokkoliröschen und Eierknöpfele E,G,G1,M • Brennwert: 2407 kJ, 575 kcal	<h2>Guten Appetit wünscht Ihre Kirchliche Sozialstation Kaiserstuhl -Tuniberg e.V</h2>		
<b>4</b> vegetarisch 6,65 €	<b>Bunte Herbstgemüse-Pfanne</b> in Rahmssoße, dazu 2 Kartoffelknödel  A,E,G,G1,M • Brennwert: 2759kJ ,659 kcal	<b>Schwäbisches Linsengemüse</b> mit Karotten-, Sellerie- und Lauchwürfel, dazu Eierknöpfle A,E,G,G1 • Brennwert: 3379kJ , 807kcal			

Menü	Montag 16.09.2019	Dienstag 17.09.2019	Mittwoch 18.09.2019	Donnerstag 19.09.2019	Freitag 20.09.2019
<b>1</b> 6,40€	<b>Hausgemachte Hackbällchen</b> in Bratensoße, dazu Langkornreis  A,E,G,G1 • Brennwert: 3329 kJ, 795 kcal	<b>Spaghetti „Bolognese“</b> aus reinem Rindfleisch, dazu Streukäse  A,E,G,G1,M • Brennwert: 2807 kJ, 671 kcal	<b>Ein Hähnchensteak</b> in Salbeirahmsoße, dazu Blumenkohlrischen und Schnittlauchkartoffeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 1567 kJ, 370 kcal	<b>Herbstlicher Gemüseeintopf</b> mit Nudeln und Rindfleischeinlage, dazu ein Brötchen  A,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 3362 kJ, 803 kcal	<b>Schweinebraten vom Hals</b> mit grünen Bio-Bohnen DE-ÖKO-006 und 2 Semmelknödel  A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2152 kJ, 680 kcal
<b>2</b> 6,40 €	<b>Putengeschnetzeltes „Zingara“</b> in pikanter Puztasoße, dazu Eierspätzle A,E,G,G1 • Brennwert: 2528 kJ, 604 kcal	<b>Hausgemachter Sahnegrießbrei</b> mit heißem Apfelkompott  E,G,G1,M • Brennwert: 1805 kJ, 431 kcal	<b>Spanische „Paella“</b> Reispfanne mit Huhnfleisch, Meeresfrüchten <sup>1,8</sup> und Gemüse, dazu eine pikante Soße A,B,E,G,G1,K,N • Brennwert: 2287 kJ, 546 kcal	<b>Frisch gebackener Putenfleischkäse<sup>2,4</sup></b> mit Rotkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2487 kJ, 594 kcal	<b>Rindergeschnetzeltes</b> mit Champignons und Zwiebeln, dazu Teigwaren  A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2366 kJ, 565 kcal
<b>3</b> 6,65 €	<b>Hausgemachte Kürbis- Lasagne</b> vegetarische Pasta-Spezialität mit Kürbis- und Gemüsestreifen, mit Käse überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2366 kJ, 565 kcal	<b>Puten-Cordon bleu<sup>2,3,4</sup></b> gefüllt mit Putenschinken und Käse <sup>1</sup> , dazu hausgemachtes Kartoffelpüree  A,E,G,G1,M • Brennwert: 2292 kJ, 548 kcal	<b>Zarter Kalbsgulasch</b> in Estragonrahmsoße, dazu breite Bandnudeln  A,E,G,G1,M • Brennwert: 2407 kJ, 575 kcal	<b>Römerbraten vom Rind</b> in Pflaumen-Malzbiersoße, dazu Rustica-Karotten und Polenta-Taler  A,B,E,G,G1,I • Brennwert: 2434 kJ, 581 kcal	<b>Feine Lachsklößchen</b> in Dill-Sahne-Soße, dazu Gemüse-Wildreis  E,F,G,G1,M • Brennwert: 2925 kJ, 699 kcal
<b>4</b> vegetarisch 6,65 €	<b>3 Eierpfannkuchen</b> mit Rahm-Erbsengemüse  E,G,G1,M • Brennwert: 2468 kJ, 590 kcal	<b>Vegetarische Steinpilz-Reispfanne</b> mit knackigem Gemüse, dazu Tomatensoße G,G1 • Brennwert: 2311 kJ, 505 kcal	<b>Linsen-Bolognese</b> mit Karotten-, Sellerie- und Lauchwürfel, dazu Fusilli-Teigwaren A,E,G,G1 • Brennwert: 3218 kJ, 769 kcal	<b>3 gekochte Eier</b> in Kräutersoße, dazu Rahmspinat und Kartoffeln aus der Region  E,G,G1,M • Brennwert: 2513 kJ, 600 kcal	<b>Kartoffelspätzle</b> mit Käse und Röstzwiebeln verfeinert, dazu Röstgemüsesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2961 kJ, 707 kcal
<b>6</b> Kaltmenü 6,40 €	<b>Rustikaler Vesperteller<sup>2,4,9</sup></b> mit Blut- und Leberwurst, Landjäger und Vesperspeck, dazu Senf, Brot und Butter  A,B,G,G1,G2,M • Brennwert: 4069 kJ, 972 kcal	<b>Schwarzwälder Schäufele<sup>2,4,8</sup></b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu eine Essiggurke, Portionssenf und eine Scheibe Brot A,B,G,G1,G2 • Brennwert: 2333 kJ, 557 kcal	<b>Eiersalat mit Senf-Vinaigrettes</b> mit Zwiebeln, Gurke und Paprika verfeinert, dazu ein Baguettebrötchen  B,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 3300 kJ, 788 kcal	<b>Italienischer Nudelsalat</b> in Tomatendressing, mit Oliven <sup>6</sup> und Salamistreifen <sup>2,4</sup> , Paprika und Zucchini, dazu 2 Scheiben Brot  B,E,G,G1,G2,I • Brennwert: 3110 kJ, 743 kcal	<b>Matjesfilet „Hausfrauen Art“<sup>2,4</sup></b> mit Äpfeln und Zwiebeln in Joghurt- Dressing, dazu ein Baguettebrötchen  B,E,F,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3916 kJ, 935 kcal
	<b>Samstag 21.09.2019</b>	<b>Sonntag 22.09.2019</b>	Alle Menüs enthalten Salat und Dessert, an Sonn- und Feiertagen nur Dessert.		
<b>1</b> 6,40€	<b>Rinderroulade „Bürgerliche Art“<sup>2,4</sup></b> in Bratensoße, dazu Herbstgemüse und Sahnepüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1993 kJ, 476 kcal	<b>Eine Geflügelbrust</b> in Rieslingsoße, dazu Brokkoligemüse und Tomatennudeln E,G,G1,I,M • Brennwert: 2666 kJ, 637 kcal	<h1>Guten Appetit wünscht Ihre Kirchliche Sozialstation Kaiserstuhl -Tuniberg e.V</h1>		
<b>4</b> vegetarisch 6,65 €	<b>Vegetarische Nudelpfanne</b> mit buntem Gemüse, dazu Tomatensoße A,E,G,G1 • Brennwert: 2210 kJ, 528 kcal	<b>Brokkoliröschen a la creme</b> mit Emmentaler Käse überbacken, dazu Tomatennudeln G,G1,M • Brennwert: 2684 kJ, 641 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.