

Menü der Woche – Geschäftsstelle Stuttgart

	Vollkost	Vegetarische Kost
Montag	<p>Blumenkohlcremesuppe ^{12, 51, 52, 58, 60, 511} ***</p> <p>Schweinerückensteak „Gärtnerin Art“ ^{12, 51} auf buntem Gemüse ^{52, 60} und Risoleekartoffeln ⁶⁰ ***</p> <p>Schokopudding ^{52, 58}</p> <p style="text-align: right;">1.070 kcal</p>	<p>Blumenkohlcremesuppe ^{12, 51, 52, 58, 60, 511} ***</p> <p>Spinatknödel ^{51, 52, 54, 58} auf buntem Waldpilzragout ^{12, 51, 52, 55, 57, 58, 60} ***</p> <p>Schokopudding ^{52, 58}</p> <p style="text-align: right;">697 kcal</p>
Dienstag	<p>Gemüsebrühe mit Eierstich ^{3, 51, 52, 54, 58, 60} ***</p> <p>Spaghetti ⁵¹ „Bolognese“ ^{1, 2, 51, 57, 60} mit Parmesan ^{1, 52, 54, 58} ***</p> <p>Obstsalat</p> <p style="text-align: right;">993 kcal</p>	<p>Gemüsebrühe mit Eierstich ^{3, 51, 52, 54, 58, 60} ***</p> <p>Bunte Schupfnudel-Gemüsepfanne ^{12, 51, 54, 60} an Kräuterrahmsauce ^{12, 51, 52, 55, 57, 58, 60} ***</p> <p>Obstsalat</p> <p style="text-align: right;">780 kcal</p>
Mittwoch	<p>Hühnerbrühe mit Geflügelklößchen ^{51, 54, 60} ***</p> <p>Rindergulasch mit Paprika ^{1, 12, 51, 55, 57} und bunten Nudeln ⁵¹ ***</p> <p>Frisches Obst</p> <p style="text-align: right;">843 kcal</p>	<p>Gemüsebrühe mit Grünkernklößchen ^{51, 54, 60} ***</p> <p>Kartoffel-Lauchgratin ^{52, 58, 60} an einer pikanten Paprikasauce ⁶⁰ ***</p> <p>Frisches Obst</p> <p style="text-align: right;">530 kcal</p>
Donnerstag	<p>Tomatencremesuppe ^{1, 52, 58, 60} ***</p> <p>Hähnchenfiletspieß ^{12, 60} auf buntem Wok-Gemüse ⁶⁰ Zitronenrahmsauce ^{12, 51, 52, 55, 57, 58, 60} und Basmatireis ***</p> <p>Pfirsich-Creme ^{12, 52, 58}</p> <p style="text-align: right;">1.079 kcal</p>	<p>Tomatencremesuppe ^{1, 52, 58, 60} ***</p> <p>„Penne all' arrabiata“ ^{1, 51, 60} mit pikanter Tomatensauce und Parmesan ^{1, 52, 54, 58} ***</p> <p>Pfirsich-Creme ^{12, 52, 58}</p> <p style="text-align: right;">969 kcal</p>
Freitag	<p>Nudelsuppe ^{3, 51, 54, 60} ***</p> <p>Fischroulade „Korfu“ mit Spinat-Käsefüllung ^{52, 55, 58, 61} auf Tomatensauce ^{1, 60} und Wildreis ***</p> <p>Dessert-Kuchen ^{51, 52, 54, 58}</p> <p style="text-align: right;">845 kcal</p>	<p>Vegetarische Nudelsuppe ^{3, 51, 54, 60} ***</p> <p>Gemüseschnitzel ⁵¹ auf Schnittlauchsoße ^{12, 51, 52, 55, 57, 58, 60} und Salzkartoffeln ***</p> <p>Dessert-Kuchen ^{51, 52, 54, 58}</p> <p style="text-align: right;">977 kcal</p>

Änderungen vorbehalten. Angebot, solange Vorrat reicht.

1 mit Konservierungsstoff; 2 mit Antioxidationsmittel; 3 mit Geschmacksverstärker; 4 mit Süßungsmittel; 5 mit Süßungsmitteln; 6 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 7 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; 8 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; 9 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; 10 enthält eine Phenylalaninquelle; 11 kann bei Übermäßigen Verzehr abführend wirken; 12 mit Farbstoff; 13 geschwefelt; 14 gewachst; 15 geschwärzt; 16 mit Phosphat; 17 mit Milchpulver; 18 mit Molkepulver; 19 mit Milcheiweiß; 20 mit Eiklar; 21 unter Verwendung von Milch; 22 unter Verwendung von Sahne; 25 chininhaltig; 26 koffeinhaltig; 27 Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet; 50 genetisch verändert; 51 Glutenhaltiges Getreide; 511 Weizen; 512 Dinkel; 513 Kamut; 514 Roggen; 515 Gerste; 516 Hafer; 517 Hybridstämme; 52 Laktose; 53 Krebstiere; 54 Eier; 55 Fisch; 56 Erdnüsse; 57 Soja; 58 Milch; 59 Schalenfrüchte; 591 Mandeln; 592 Haselnüsse; 593 Walnüsse; 594 Cashewnüsse; 595 Pecannüsse; 596 Paranüsse; 597 Pistazien; 598 Macadamia oder Queenlandnüsse; 60 Sellerie; 61 Senf; 62 Sesamsamen; 63 Schwefeldioxid und Sulfide; 64 Lupine; 65 Weichtiere; 81 ohne Kühlung haltbar (thermisiert); 95 frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen;