

Menü der Woche – Geschäftsstelle Stuttgart

	Vollkost	Vegetarische Kost
Montag	Pfingstmontag	Pfingstmontag
Dienstag	Kraftbrühe mit Fleischklößchen ^{3, 20, 51, 54, 60} *** Schweineschnitzel paniert ^{12, 51} mit Kräuterkartoffeln und Bratensoße ⁵¹ *** Erdbeerjoghurt mit Kokosraspeln ^{52, 58} 995 kcal	Kraftbrühe mit Fleischklößchen ^{3, 20, 51, 54, 60} *** Gratinierte Zucchini ^{1, 52, 58} mit Kräutergnocchis ^{54, 60} und Paprikasoße ⁶⁰ *** Erdbeerjoghurt mit Kokosraspeln ^{52, 58} 886 kcal
Mittwoch	Bärlauchcremesuppe ^{3, 12, 51,, 52, 55, 57, 58, 60} *** „Räucherlachs“ ⁵⁵ mit dreierlei Quarkdips ^{12, 51, 52, 55, 57, 58} und Pellkartoffeln *** Obst 678 kcal	Bärlauchcremesuppe ^{3, 12, 51,, 52, 55, 57, 58, 60} *** „Schlemmer – Rösti – Vegetaria“ ^{52, 58, 60} dazu würziger Farmersalat ^{12, 52, 58} *** Obst 815 kcal
Donnerstag	Fleischbrühe mit Riebele ^{3, 51, 54, 60} *** Putengeschnetzeltes „Ungarische Art“ ^{1, 51, 60} mit Paprikastreifen und Tomatenwürfel und Wellenbandnudeln ^{51, 54} *** Quarkspeise mit Sauerkirschen ^{12, 52, 58} 650 kcal	Fleischbrühe mit Riebele ^{3, 51, 54, 60} *** Blumenkohl – Brokkolisouffle ^{3, 51, 52, 54, 58, 60} mit einer Kräuter – Käsesoße ^{12, 51, 52, 55, 57, 58, 60} und Röstinchen *** Quarkspeise mit Sauerkirschen ^{12, 52, 58} 1.049 kcal
Freitag	Kartoffelrahmsüppchen ^{3, 51, 52, 58, 60} *** Seehechtfilet „Natur“ ^{12, 55} auf Asiatischem Wok - Gemüse ^{1, 51, 57, 60, 62} fruchtiger Currysoße ^{1, 2, 12, 51, 52, 55, 57, 58, 60} und Basmatireis *** Vanillepudding mit Himbeersoße ^{12, 52, 58} 1.000 kcal	Kartoffelrahmsüppchen ^{3, 51, 52, 58, 60} *** Marillenknödel ^{51, 52, 54, 58} auf Vanille-Mohnsauce ^{52, 58} *** Vanillepudding mit Himbeersoße ^{12, 52, 58} 834 kcal

Änderungen vorbehalten. Angebot so lange 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 Süßungsmittel; 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 Queenslandnüsse; 60 Sellerie; 61 Senf; 62 Sesamsamen; 63 Schwefeldioxid und Sulfide; 64 Lupine; 65 Weichtiere; 81 ohne Kühlung haltbar (thermisiert); 95 frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen;