

# Menü der Woche – Geschäftsstelle Stuttgart

	Vollkost	Vegetarische Kost
<b>Montag</b>	<p>Champignoncremesuppe <sup>12, 51, 52, 55, 57, 58, 60</sup> ***</p> <p>„Gefüllte Paprika“ <sup>51, 54</sup> auf einer Paprikarahmsoße <sup>60</sup> und Curryreis ***</p> <p>Ananasjoghurt <sup>12, 52, 58</sup></p> <p style="text-align: right;"><b>892 kcal</b></p>	<p>Champignoncremesuppe <sup>12, 51, 52, 55, 57, 58, 60</sup> ***</p> <p>Brokkoli - Nussecken <sup>51, 54, 59</sup> mit Vollkornreis <sup>52, 58, 60</sup> und Currysoße <sup>1, 2, 12, 51, 52, 55, 57, 58, 60</sup> ***</p> <p>Ananasjoghurt <sup>12, 52, 58</sup></p> <p style="text-align: right;"><b>1.112 kcal</b></p>
<b>Dienstag</b>	<p>Gemüsebrühe mit Nudeln <sup>3, 51, 54, 60</sup> ***</p> <p>Hähnchenkeule auf Orangen - Chilisoße <sup>1, 2</sup> und Gemüsereis <sup>52, 58, 60</sup> ***</p> <p>Apfel - Zimtcreme <sup>2, 12, 52, 58</sup></p> <p style="text-align: right;"><b>854 kcal</b></p>	<p>Gemüsebrühe mit Nudeln <sup>3, 51, 54, 60</sup> ***</p> <p>Pikanter Tofugulasch <sup>1, 57, 60</sup> mit bunten Nudeln <sup>51</sup> ***</p> <p>Apfel - Zimtcreme <sup>2, 12, 52, 58</sup></p> <p style="text-align: right;"><b>599 kcal</b></p>
<b>Mittwoch</b>	<p>Selleriecremesuppe <sup>12, 51, 52, 55, 57, 58, 60, 61</sup> ***</p> <p>Rindergeschnetzeltes mit Gemüsestreifen <sup>1, 51, 60</sup> mit Bandnudeln <sup>51, 54</sup> ***</p> <p>Eisbecher <sup>12, 52, 58</sup></p> <p style="text-align: right;"><b>1.002 kcal</b></p>	<p>Selleriecremesuppe <sup>12, 51, 52, 55, 57, 58, 60, 61</sup> ***</p> <p>Spaghetti mit Gemüsestreifen, Kapern und Oliven <sup>15, 51, 60,</sup> in würziger Tomatensoße <sup>1, 60</sup> und Parmesankäse <sup>1, 52, 54, 58</sup> ***</p> <p>Eisbecher <sup>12, 52, 58</sup></p> <p style="text-align: right;"><b>1.075 kcal</b></p>
<b>Donnerstag</b>	<p>Rinderbrühe mit Grießklöschen <sup>3, 51, 52, 54, 58, 60</sup> ***</p> <p>Hähnchenfilet „Toscana“ gefüllt mit Spinat und Käse, <sup>51, 52, 58, 60</sup> mit Ratatouillegemüse <sup>1, 60</sup> und Wedges - Kartoffeln <sup>51</sup> ***</p> <p>Quarkspeise mit Mango <sup>1, 12, 52, 58</sup></p> <p style="text-align: right;"><b>905 kcal</b></p>	<p>Gemüsebrühe mit Grießklöschen <sup>3, 51, 52, 54, 58, 60</sup> ***</p> <p>Blumenkohl - Käsemedaillon <sup>51, 52, 54, 58</sup> mit Kräuterrahmsoße <sup>51</sup> und Dampfkartoffeln ***</p> <p>Quarkspeise mit Mango <sup>1, 12, 52, 58</sup></p> <p style="text-align: right;"><b>891 kcal</b></p>
<b>Freitag</b>	<p>Karottencremesuppe mit Petersilie <sup>12, 51, 52, 58, 60</sup> ***</p> <p>Seelachsfilet „Bordelaise“ <sup>51, 55</sup> auf Karotten – Fenchelgemüse <sup>60</sup> und Dampfkartoffeln ***</p> <p>Grießflammerie mit Kirschen <sup>12, 51, 52, 58</sup></p> <p style="text-align: right;"><b>895 kcal</b></p>	<p>Karottencremesuppe mit Petersilie <sup>12, 51, 52, 58, 60</sup> ***</p> <p>Gefülltes Eieromelette mit Rahmchampignons, <sup>51, 52, 54,</sup> <sup>58</sup> Brokkoligemüse <sup>52, 58, 60</sup> und Salzkartoffeln ***</p> <p>Grießflammerie mit Kirschen <sup>12, 51, 52, 58</sup></p> <p style="text-align: right;"><b>764 kcal</b></p>

## 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 Süßungsmitteln; 9 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; 10 enthält eine Phenylalaninquelle; 11 kann bei Übermäßigem 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;