

# Menü der Woche – Geschäftsstelle Stuttgart

	Vollkost	Vegetarische Kost
<b>Montag</b>	Gebrannte Grießsuppe <sup>3, 51, 60</sup> *** Hacksteak „Croatia“ <sup>20, 51, 52, 54, 58</sup> mit Paprikareis <sup>60</sup> Erbsengemüse <sup>52, 58, 60</sup> und Krautsalat <sup>2, 12, 13, 63</sup> *** Fruchtquark mit Leinsamen <sup>12, 52, 58</sup> <b>906 kcal</b>	Gebrannte Grießsuppe <sup>3, 51, 60</sup> *** Gemüsekugeln <sup>51, 60</sup> auf Rahmwirsing <sup>12, 51, 52, 55, 57, 58, 60</sup> und Salzkartoffeln *** Fruchtquark mit Leinsamen <sup>12, 52, 58</sup> <b>956 kcal</b>
<b>Dienstag</b>	Kartoffelrahmsüppchen <sup>3, 51, 52, 58, 60</sup> *** Putenschnitzel Natur <sup>51</sup> mit Brokkoli, <sup>52, 58, 60</sup> Sesamkartoffeln <sup>12, 62</sup> und Geflügel - Estragonsoße <sup>2</sup> *** Frischobst <b>818 kcal</b>	Kartoffelrahmsüppchen <sup>3, 51, 52, 58, 60</sup> *** Vegetarische Gemüsemaultaschen <sup>51, 54, 60</sup> auf buntem Kartoffel - Rahmgemüse <sup>12, 51, 52, 55, 57, 58, 60, 61</sup> *** Frischobst <b>584 kcal</b>
<b>Mittwoch</b>	Rinderkraftbrühe mit Flädle <sup>3, 51, 52, 54, 58, 60</sup> *** Gekochtes Rindfleisch <sup>60</sup> in Meerrettichsoße <sup>2, 3, 12, 13, 51, 52, 57, 58, 63</sup> und Salzkartoffeln *** Schokoladenpudding mit Kokosraspeln <sup>52, 58</sup> <b>820 kcal</b>	Gemüsebrühe mit Flädle <sup>3, 51, 52, 54, 58, 60</sup> *** Kräuter - Röhrei <sup>54,</sup> an Rahmspinat <sup>52, 58, 60</sup> mit Salzkartoffeln *** Schokoladenpudding mit Kokosraspeln <sup>52, 58</sup> <b>774 kcal</b>
<b>Donnerstag</b>	Gemüsecremesuppe <sup>3, 12, 51, 52, 55, 57, 58, 60</sup> *** Putenrollbraten <sup>60</sup> mit buntem Bohnengemüse <sup>60</sup> und Nudeln <sup>51, 54</sup> *** Erdbeerdickmilchcreme <sup>52, 58</sup> <b>1.051 kcal</b>	Gemüsecremesuppe <sup>3, 12, 51, 52, 55, 57, 58, 60</sup> *** Gebackener Fetakäse <sup>52, 58</sup> auf Paprikagemüse <sup>1, 60</sup> und ofenfrischem Baguettebrot <sup>51</sup> *** Erdbeerdickmilchcreme <sup>52, 58</sup> <b>1.067 kcal</b>
<b>Freitag</b>	Schwäbische Nudelsuppe <sup>3, 51, 54, 60</sup> *** Gegrilltes Seelachsfilet mit Zitronenpfeffer <sup>52, 55, 57, 58</sup> an buntem Zucchini-gemüse <sup>52, 58, 60</sup> mit Schwenkkartoffeln *** Obstsalat <b>783 kcal</b>	Schwäbische Nudelsuppe <sup>3, 51, 54, 60</sup> *** Vegetarischer Nudelaufbau <sup>12, 51, 52, 58, 60</sup> mit kandierten Kirschtomaten *** Obstsalat <b>876 kcal</b>

## 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;