

# Menü der Woche – Geschäftsstelle Stuttgart

	Vollkost	Vegetarische Kost
<b>Montag</b>	Blumenkohlcremesuppe <sup>12, 51, 52, 58, 60</sup> *** Schweinerückensteak „Gärtnerin Art“ <sup>12, 51, 60</sup> auf buntem Gemüse <sup>51, 60</sup> und Risoleekartoffeln <sup>60</sup> *** Schokopudding <sup>52, 58</sup> <b>1031 kcal</b>	Blumenkohlcremesuppe <sup>12, 51, 52, 58, 60</sup> *** Spinatknödel <sup>51, 52, 54, 58</sup> auf buntem Waldpilzragout <sup>12, 51, 52, 55, 57, 58, 60</sup> *** Schokopudding <sup>52, 58</sup> <b>672 kcal</b>
<b>Dienstag</b>	Gemüsebrühe mit Eierstich <sup>3, 51, 52, 54, 85, 60</sup> *** Spaghetti <sup>51</sup> „Bolognese“ <sup>1, 2, 57, 60</sup> mit Parmesan <sup>1, 52, 54, 58</sup> *** Obstsalat <b>993 kcal</b>	Gemüsebrühe mit Eierstich <sup>3, 51, 52, 54, 85, 60</sup> *** Bunte Schupfnudel-Gemüsepfanne <sup>12, 51, 54, 60</sup> an Kräuterrahmsauce <sup>51</sup> *** Obstsalat <b>800 kcal</b>
<b>Mittwoch</b>	Hühnerbrühe mit veget. Klößchen <sup>51, 54, 60</sup> *** Gedünstetes Seelachsfilet <sup>55</sup> an Vitalgemüse, Salzkartoffeln und Dillsahnesauce <sup>3, 12, 51, 52, 55, 57, 58, 60</sup> *** Frisches Obst <b>594 kcal</b>	Gemüsebrühe mit veget. Klößchen <sup>51, 54, 60</sup> *** Kartoffel-Lauchgratin <sup>52, 58, 60</sup> an einer pikanten Paprikasauce <sup>60</sup> *** Frisches Obst <b>600 kcal</b>
<b>Donnerstag</b>	Tomatencremesuppe <sup>1, 52, 58, 60</sup> *** Königsberger Klopse“ <sup>20, 51, 54, 60</sup> mit Gemüserais <sup>52, 58, 60</sup> und Kapernsoße <sup>12, 51, 52, 55, 57, 58, 60</sup> *** Pfirsich-Creme <sup>12, 52, 58</sup> <b>894 kcal</b>	Tomatencremesuppe <sup>1, 52, 58, 60</sup> *** Quarkkälchen <sup>51, 52, 54, 58,</sup> mit lauwarmen Aprikosenragout <sup>2</sup> *** Pfirsich-Creme <sup>12, 52, 58</sup> <b>999 kcal</b>
<b>Freitag</b>	Nudelsuppe <sup>3, 51, 54, 60</sup> *** Fischroulade „Korfu“ mit Spinat-Käsefüllung <sup>52, 55, 58, 61</sup> auf Tomatensauce <sup>1, 60</sup> und Wildreis *** Dessert-Kuchen <sup>51, 52, 54, 58</sup> <b>845 kcal</b>	Vegetarische Nudelsuppe <sup>3, 51, 54, 60</sup> *** Sellerieschnitzel <sup>51, 60</sup> mit Schnittlauchsoße <sup>12, 51, 52, 55, 57, 58, 60</sup> an einem buntem Steckrübenragout <sup>12, 60</sup> und Bratkartoffel <sup>60</sup> *** Dessert-Kuchen <sup>51, 52, 54, 58</sup> <b>1.127 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 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;