

Menü der Woche – Geschäftsstelle Stuttgart

	Vollkost	Vegetarische Kost
Montag	<p>Kartoffelsuppe mit Lauchstreifen ^{2, 3, 12, 51, 52, 58, 60} ***</p> <p>Paniertes Schweineschnitzel ^{12, 51} mit Erbsen und Karottengemüse ^{52, 58, 60} und Wedges – Kartoffeln ⁵¹ ***</p> <p>Mascarponecreme mit Birne und Quitte ^{52, 58} 1.237 kcal</p>	<p>Kartoffelsuppe mit Lauchstreifen ^{2, 3, 12, 51, 52, 58, 60} ***</p> <p>Kartoffel-Gemüseauflauf ^{52, 54, 58, 60} an einer Kräuter-Käsesoße ^{12, 51, 52, 55, 57, 58, 60} ***</p> <p>Mascarponecreme mit Birne und Quitte ^{52, 58} 1.115 kcal</p>
Dienstag	<p>Rinderbrühe mit Maultäschchen ^{3, 51, 54, 60} ***</p> <p>Chili con Carne vom Rind ^{1, 2, 51, 57, 60} an einer Backofenkartoffel und einem Sauerrahmdip ^{51, 52, 55, 57, 58, 61} ***</p> <p>Obstsalat 836 kcal</p>	<p>Gemüsebrühe mit Flädle ^{3, 51, 52, 54, 58, 60} ***</p> <p>Blumenkohlröschen im Backteig ^{51, 54} mit Schwenkkartoffeln und einem Sauerrahmdip ^{51, 52, 55, 57, 58, 61} ***</p> <p>Obstsalat 847 kcal</p>
Mittwoch	<p>Schwarzwurzel-Cremesuppe ^{12, 51, 52, 58, 60} ***</p> <p>Kalbsbraten ^{2, 3, 51, 54, 60, 64} mit Champignonrahmsoße ^{12, 51, 52, 55, 57, 58} Brokkoli und Schupfnudeln ^{52, 58, 60} ***</p> <p>Cheesecake-Pudding ^{52, 54, 58} 1.087 kcal</p>	<p>Schwarzwurzel-Cremesuppe ^{12, 51, 52, 58, 60} ***</p> <p>Vegetarische Kohlroulade ^{51, 54, 57, 60} mit Dampfkartoffeln und einer Gemüsejus ^{51, 60} ***</p> <p>Cheesecake-Pudding ^{52, 54, 58} 859 kcal</p>
Donnerstag	<p>Kraftbrühe mit verschiedenen Klößchen ^{3, 51, 52, 54, 58, 60} ***</p> <p>Putengeschnetzeltes „Mexikanische Art“ ^{1, 51, 60} mit Nudeln ^{51, 54} ***</p> <p>Frisches Obst 788 kcal</p>	<p>Gemüsebrühe mit verschiedenen Klößchen ^{3, 51, 52, 54, 58, 60} ***</p> <p>Vegetarische Hirtentasche ^{51, 52, 54, 58} mit Spinat und Weichkäse gefüllt Gemüsereis ^{52, 58, 60} und Tomatensoße ^{1, 60} ***</p> <p>Frisches Obst 769 kcal</p>
Freitag	<p>Fränkische Zwiebelsuppe ^{3, 51, 60} ***</p> <p>Paniertes Seelachsfilet mit Sesam ^{12, 51, 55, 62} auf buntem Lauchgemüse ^{52, 58, 60} mit gebratenen Kartoffelwürfeln ¹² ***</p> <p>Schokopudding mit Vanillesoße ^{12, 52, 58} 930 kcal</p>	<p>Fränkische Zwiebelsuppe ^{3, 51, 60} ***</p> <p>Penne ^{51, 60} in Waldpilzsahnesoße ^{12, 51, 52, 55, 57, 58, 60} und frischen Kräutern ***</p> <p>Schokopudding mit Vanillesoße ^{12, 52, 58} 911 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 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;