

Menü der Woche – Geschäftsstelle Stuttgart

	Vollkost	Vegetarische Kost
Montag	Gemüsebrühe mit Butterklößchen <small>3, 51, 52, 54, 58, 60</small> ***	Gemüsebrühe mit Butterklößchen <small>3, 51, 52, 54, 58, 60</small> ***
	Rinderhacksteak <small>20, 51, 54</small> mit Pfefferrahmsoße <small>2, 51, 52, 58</small> Kaisergemüse <small>52, 58, 60</small> und Radi-Nudeln <small>51, 54</small> ***	Gemüse-Reispfanne <small>60</small> mit fruchtiger Tomatensoße <small>1, 60</small> und gebackenen Falafel <small>51, 57</small> ***
	Dessertkuchen Schoko <small>51, 52, 54, 58</small>	Dessertkuchen Schoko <small>51, 52, 54, 58</small>
	1.074 kcal	973 kcal
Dienstag	Gemüsecremesuppe <small>3, 12, 51, 52, 55, 57, 58, 60</small> ***	Gemüsecremesuppe <small>3, 12, 51, 52, 55, 57, 58, 60</small> ***
	„Pfannengyros“ (vom Schwein) mit Tomatenreis <small>60</small> Erbsengemüse <small>58, 60</small> und Tsatsiki <small>12, 51, 52, 55, 57, 58</small> ***	Gekochte Eier <small>54, 60</small> in Senfsoße <small>12, 51, 52, 55, 57, 58, 60, 61</small> mit Brokkoli <small>52, 58, 60</small> und Kräuterreis <small>60</small> ***
	Casisscreme <small>12, 52, 58</small>	Casisscreme <small>12, 52, 58</small>
	1.055 kcal	1.080 kcal
Mittwoch	Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen <small>3, 51, 60</small> ***	Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen <small>3, 51, 60</small> ***
	„Großer gemischter Salatteller“ mit Hähnchenstreifen <small>1, 2, 3, 4, 12, 13, 51, 52, 54, 58, 60, 61, 63</small> und ofenfrischem Baguettebrot <small>51</small> ***	„Cannelloni“ mit Ricotta-Spinatfüllung <small>51, 52, 58</small> überbackenem Käse und Tomatensoße <small>1, 60</small> ***
	Birnen-Schokocreme <small>52, 58</small>	Birnen-Schokocreme <small>52, 58</small>
	417 kcal	698 kcal
Donnerstag	Zucchini cremesuppe <small>3, 12, 51, 52, 58, 60</small> ***	Zucchini cremesuppe <small>3, 12, 51, 52, 58, 60</small> ***
	Putengulasch mit Gemüsewürfel <small>51, 60</small> und bunten Nudeln <small>51</small> ***	„Gefüllte Polentataschen“ <small>52, 54, 58</small> an buntem Kartoffel-Lauchgemüse <small>60</small> ***
	Stracciatellacreme <small>52, 57, 58</small>	Stracciatellacreme <small>52, 57, 58</small>
	1.013 kcal	759 kcal
Freitag	Rinderbrühe mit Backerbsen <small>3, 51, 52, 54, 58, 60</small> ***	Gemüsebrühe mit Backerbsen <small>3, 51, 52, 54, 58, 60</small> ***
	Paniertes Rotbarschfilet <small>12, 51, 55</small> mit Sauce Tartar <small>2, 4, 12, 51, 52, 54, 55, 57, 58, 61</small> und Kartoffel-Gurkensalat <small>1, 2, 3, 12, 13, 51, 61, 63</small> ***	„Eierpfannkuchen mit Blaubeeren“ gefüllt <small>51, 52, 54, 58</small> und Vanillesoße <small>52, 58</small> ***
	Waldfruchtjoghurt mit Weizenkleie <small>51, 52, 58</small>	Waldfruchtjoghurt mit Weizenkleie <small>51, 52, 58</small>
	1.027 kcal	665 kcal

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;