



Menü-angebot	1	2	3	4
Mo	MENÜ 1 - 12,60 €	MENÜ 2 - 12,60 €	MENÜ 3 - Delikat - 14,95 €	KLEINE Mahlzeit - 11,15 €
	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln Art. 4226 • L	Currywurst mit Kartoffelspalten 3, Sn Art. 4088	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse F, M, Me, La Art. 4417	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G, G1, M, Me, La Art. 4762
Di	Hähnchencurry "Indische Art" Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M, Me, La, Sn Art. 4778 • L	Drei Hackröllchen "Balkan-Art" vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G, G1, Ei Art. 4024	Rinderroulade "Hausfrauen-Art" in Bratensoße mit Apfelkohl und Salzkartoffeln G, G1, S, Sn Art. 4221	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Johannisbeere G, G1, Ei, M, Me, La Art. 4502
Mi	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10, M, Me, La Art. 4501 • L	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G, G1, M, Me, La Art. 4668	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu "Hausmacher-Spätzle" G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn Art. 4748	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Petersilienkartoffeln G, G1, M, Me, La, S, Sn Art. 4233
Do	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G, G1, Ei, M, Me, La, S Art. 4577 • L	Apfelstrudel mit Vanillesoße G, G1, M, Me, La Art. 4512 • L	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti 20, G, G1, M, Me, La, S, Sn Art. 4108	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüserais G, G1, F, M, Me, La, S Art. 4493
Fr	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseerlage und Salzkartoffeln G, G1, F, M, Me, La, S Art. 4465 • L	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn Art. 4081	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln 20 Art. 4785	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln Art. 4603 • L
Sa	Klassischer Hühnersuppentopf G, G1, Ei Art. 4621 • L	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G, G1, F, M, Me, La, S, Sn Art. 4433	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle 20, G, G1, Ei, S, Sn Art. 4269	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S Art. 4040
So	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S Art. 4189 • L	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln Art. 4759 • L	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G, G1, F, M, Me, La, S Art. 4411	Sattiger Schweinebraten in Brauttensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Art. 4168 • L

AWO-Kreisverband Koblenz-Stadt e.V.
Tel. 0261-9146303

eMail: kueche@awo-koblenz.de

Woche 1

Wählen Sie Ihre Kostform:

- L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
- = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Änderungen vorbehalten

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol • = vegetarisch ✕ = Menüs mit mind. 25g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☞ = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Getreide G4 = Hafer K = Korbstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Mischweiß La = Laktose S = Soja Sd = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetitio.de/infocenter oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.