



Menü-angebot	1	2	3	4
	MENÜ 1 - 12,60 €	MENÜ 2 - 12,60 €	MENÜ 3 - Delikat - 14,95 €	KLEINE Mahlzeit - 11,15 €
Mo	Rahmgeschneitzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4124 ● L	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,E1,M,Me,La Art. 4523 ☞ L	Putenmedaillons in Butter-Kräutertersöße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4751 ● L	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4790 ● L
Di	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,F1,M,Me,La Art. 4429 ● L	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn Art. 4767 ● L	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbesen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4202 ● L	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutertersöße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,E1,M,Me,La,S,Sn Art. 4553 ☞ ● L
Mi	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,E1,M,Me,La Art. 4524 ☞ ● L	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,E1 Art. 4001 ●	Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,E1,M,Me,La,S Art. 4334 ☞ ●	Herzhafte Schweinegulasch mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle G,G1,E1,S Art. 4146 ● L
Do	Klopse "Königsberger Art" vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,E1,M,Me,La,S Art. 4079 ● L	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S Art. 4164 ●	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi Art. 4407 ● L	Reibekuchen mit Apfelsmus G,G1,E1 Art. 4557 ☞ L
Fr	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettballchen vom Schwein G,G1,E1,S Art. 4610 ● L	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseerbsen Art. 4798 ● L	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,E1,M,Me,La,S Art. 4176 ● L	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,E1,M,Me,La,S Art. 4082 ● L
Sa	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutertersöße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,E1,M,Me,La,S Art. 4061 ● L	Gyrossuppe mit Schweinegeschneitzeltem M,Me,La Art. 4630 ●	Scholle "Finkenwerder Art" (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,F1,M,Me,La Art. 4427 ●	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis Art. 4792 ● L
So	Hähnchen "Cordon bleu" (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingssuppe 20,G,G1,M,Me,La Art. 4770 ● L	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,E1,M,Me,La,S Art. 4013 ●	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La Art. 4210 ● L	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,E1,S Art. 4227 ● L

AWO-Kreisverband Koblenz-Stadt e.V.

Tel.0261-9146303

eMail:kueche@awo-koblenz.de

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)

Woche 2

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Süßungsmitteln 9 = mit Süßungsmitteln 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmitteln 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 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetitio.de/artikelinfo oder telefonisch unter der