

Kreisverband Koblenz-Stadt e.V.

Ihr Menüservice 🔮 mit Herz





Meni			2		3		4		
angeb	ot MEI	MENÜ 1 - 11,35 €		MENÜ 2 - 11,35 €		MENÜ 3 - Delikat - 13,45 €		KLEINE Mahlzeit - 10,05 €	
M		Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch S		Hähnchenfilet "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkomreis G,G1,M,Me,La,S		Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckerge- müse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Pe- tersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	
	Art. 4645	● L	Art. 4780	• L	Art. 4190	∀ ●	Art. 4097	• L	
Di	Schweinegu Erbsen in Soße	Schweinegulasch "Jäger Art" dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei		NudeIn in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 20,3,G,G1,M,Me,La,S		Zartes Rindfleisch in einer klassischwest-fällischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn		Feines Gemüseragout in Sauer- rahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	
	Art. 4145	• L	Art. 4551	•	Art. 4211	•	Art. 4573	Z • L	
M	Schwein in e	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Ge- müse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La		Ente "asiatische Art" in pikanter süß- saurer Soße mit Thai-Reis Sb		Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratenso- ße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartof- feln M,Me,La,S,Sn	
	Art. 4053	● L	Art. 4074		Art. 4782	•	Art. 4231	• L	
Do	Geflügelfrik gemüse und Sal	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsing- gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La		Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwür- feln in Käsesoße 20,3,G,G1,M,Me,La,S		Gebackene Filetstücke vom Alas- ka-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremi- ger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La	
	Art. 4768	● L	Art. 4533	2 ● ι	Art. 4182	•	Art. 4434	● L	
Fr	Quarktaler a nas-Mango-Kom	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La		Zwei Rinderfrikadellen in Braten- soße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G.G1,Fi,M,Me,La,Sn		Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle- Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	
1000	Art. 4590	2 ● 1	Art. 4080	• L	Art. 4402	● L	Art. 4163	● L	
Sa	sen und Möhren	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erb- sen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S		Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,S,Sn		Rinderroulade in kräftiger Braten- soße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La	
	Art. 4747	• L	Art. 4614		Art. 4203	•	Art. 4515	Zι	
Sc	Panierter Al haltiger Fischwirf zu Kartoffelwürfe	Panierter Alaska-Seelachs (aus nach- haltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, da- zu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn		Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Kalbshacksteak in cremiger Weiß- wein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspa- ghetti G,G1,M,Me,La,S	
	Art. 4472	• L	Art. 4192	• L	Art. 4347	∀ ●	Art. 4755	•	
AWO Kroisverband Kohlenz Stadt e V									

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

eMail:kueche@awo-koblenz.de

Woche 3

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