



Kreisverband
Koblenz-Stadt e.V.

Ihr Menüservice
mit Herz



Menü- angebot	1	2	3	4
	MENÜ 1 - 11,35 €	MENÜ 2 - 11,35 €	MENÜ 3 - Delikat - 13,45 €	KLEINE Mahlzeit - 10,05 €
Mo	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn
	Art. 4124 ● L	Art. 4523 22 L	Art. 4751 ● L	Art. 4790 ● L
Di	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn
	Art. 4429 ● L	Art. 4767 ● L	Art. 4202 ● L	Art. 4553 22 ● L
Mi	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei	Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle G,G1,Ei,S
	Art. 4524 22 ● L	Art. 4001 ●	Art. 4334 22 ●	Art. 4146 ● L
Do	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei
	Art. 4079 ● L	Art. 4164 ●	Art. 4407 ● L	Art. 4557 22 L
Fr	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S
	Art. 4610 ● L	Art. 4798 ● L	Art. 4176 ● L	Art. 4082 ● L
Sa	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La	Scholle "Finkenwerder Art" (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis
	Art. 4061 ● L	Art. 4630 ●	Art. 4427 ●	Art. 4792 ● L
So	Hähnchen "Cordon bleu" (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S
	Art. 4770 ● L	Art. 4013 ●	Art. 4210 ● L	Art. 4227 ● L

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

eMail:kueche@awo-koblenz.de

Woche 2

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 22=mit Alkohol 22=vegetarisch 22=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.apetito.de/artikelinfo 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.