

# KW 20 vom 12.05. - 18.05.2025

KW 20	Montag 12.05.2025	Dienstag 13.05.2025	Mittwoch 14.05.2025	Donnerstag 15.05.2025	Freitag 16.05.2025	Samstag 17.05.2025	Sonntag 18.05.2025
<b>Menü 1</b>	<b>Kohlrabi-Eintopf</b> mit Wiener Würstchenscheiben <sup>2,4</sup> , Schmand und Petersilie verfeinert, dazu ein Weizenbrötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2917 kJ, 697 kcal	<b>Geflügelstreifen</b> in Soße, mit grünen Bio-Bohnen und Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2404 kJ, 573 kcal	<b>Spaghetti „Bolognese“</b> mit Rindfleischsoße, dazu geriebener Hartkäse <sup>2</sup> A,E,G,G1,M • Brennwert: 2718 kJ, 643 kcal	<b>Fleischbällchen</b> in Bratensoße, dazu Bio-Karottengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2499 kJ, 597 kcal	<b>Kassler Rücken<sup>2,4</sup></b> im Ofen geschmort, dazu Lauchrahmgemüse und Kartoffeln aus der Region A,B,G,G1,M • Brennwert: 1899 kJ, 454 kcal	<b>3 Maultaschen</b> mit Zwiebel-Speck <sup>2,4</sup> -Schmelze verfeinert, dazu Bratensoße und hausgemachter Kartoffelsalat A,B,E,G,G1 • Brennwert: 3358 kJ, 806 kcal	<b>Eine Rinderroulade<sup>2,4,9</sup></b> (klassisch mit Speck und Gurke gefüllt) in Bratensoße, dazu Apfelrotkraut und Sahnepüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2079 kJ, 495 kcal
<b>Menü 2</b> kalt zum Aufwärmen	<b>Frisch gebackener Zwiebelfleischkäse<sup>2,4</sup></b> mit Bratensoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln A,B,G,G1,M • Brennwert: 2587 kJ, 618 kcal	<b>Maxi-Ravioli „Tomate-Mozzarella“</b> dazu eine Basilikum-Sahnesoße A,E,G,G1,M • 	<b>Zahners Currywurst<sup>2,4</sup></b> in pikanter Soße, dazu Kartoffelecken A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2599 kJ, 618 kcal	<b>Chili sin Carne</b> mit Zwiebeln, Mais, Paprika, Kidneybohnen und Tomaten, dazu Langkornreis G,G1 • Brennwert: 2571 kJ, 612 kcal	<b>Vollkorn-Penne</b> mit einer Zucchini-Frischkäsesoße G,G1,M • Brennwert: 3117 kJ, 742 kcal	<b>Sahniger Milchreis</b> dazu heißes Erdbeer-Rhabarberkompott G,G1,M • Brennwert: 1965 kJ, 465 kcal	
<b>Menü 3</b>	<b>Piccata von der Hähnchenbrust</b> mit Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti A,E,G,G1,M • Brennwert: 3036 kJ, 728 kcal	<b>Ein Cordon bleu vom Schwein<sup>1,2,4</sup></b> mit Bratensoße, dazu Zahners Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2317 kJ, 554 kcal	<b>Rindfleischragout</b> in Schnittlauchsoße, dazu Risoleekartoffeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 2026 kJ, 484 kcal	<b>Fischroulade „Gärtnerin Art“</b> in Dillrahmsauce, dazu Tomatennudeln A,E,F,G,G1,M • Brennwert: 2704 kJ, 648 kcal	<b>Hähnchensteak „Madagaskar“</b> in grüner Pfefferrahmsauce <sup>4</sup> , dazu Eierteigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2537 kJ, 609 kcal		
<b>Menü 4</b> vegetarisch	<b>Eine Portion Ravioli „Funghi“</b> (mit Pilzfüllung) mit einer Karotten-Zwiebelschmelze, dazu Kressesoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 4181 kJ, 997 kcal	<b>3 Stück Kartoffelrösti</b> dazu Blumenkohl- und Brokkoliröschen in einer milden Käsesoße E,G,G1,M • Brennwert: 1973 kJ, 473 kcal	<b>Spaghetti</b> mit Veggie-Bolognese, dazu geriebener Hartkäse <sup>2</sup> A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2349 kJ, 555 kcal	<b>Veggie-Köttbullar</b> in Röstgemüsesoße, dazu Bio-Karottengemüse und Langkornreis A,B,E,G,G1,G4,J,M • Brennwert: 3735 kJ, 891 kcal	<b>Hausgemachtes Kartoffel-Zucchini-Gratin</b> mit Käse überbacken, dazu eine Paprikasoße E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1495 kJ, 427 kcal	<b>3 Stück vegetarische Maultaschen</b> im Wurzelgemüsesud, dazu Röstzwiebelsoße und hausgemachter Kartoffelsalat A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2591 kJ, 617 kcal	<b>Hausgemachte Spargel-Lasagne</b> mit Käse im Ofen überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2377 kJ, 565 kcal
<b>Menü 6</b> Kaltmenü	<b>„Schlemmersalat“<sup>2,3,4,8,9</sup></b> mit geräucherter Putenbrust, Mais, Paprika und Lauch, in Sauerrahmdressing, dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2427 kJ, 835 kcal	<b>Hähnchen-Nuggets</b> paniert, mit gemischten Salaten, dazu Ketchup <sup>9</sup> und ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2278 kJ, 546 kcal	<b>Elsässer Wurstsalat<sup>2,3,4,8</sup></b> von der Lyoner Wurst, mit Käse, Tomaten, Gurken <sup>9</sup> , dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal	<b>Schwarzwälder Schäufele<sup>2,4</sup></b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu eine Essiggurke <sup>9</sup> , Portionssenf und eine Scheibe Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2333 kJ, 557 kcal	<b>Hausgemachte Räucherlachsrolle</b> mit Frischkäse-Räucherlachscreme gefüllt, mit Ei garniert F,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 3412 kJ, 822 kcal		
<b>Menü 7</b> Salatplatte vegetarisch							
<b>Beilagen- salat 1</b>	<b>Weißkraut-Zucchinisalat</b> A,B,E,M • Brennwert: 323 kJ, 78 kcal	<b>Blattsalat „Sommer“</b> mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	<b>Karottensalat</b> B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	<b>Bunte Blattsalatsmischung</b> mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	<b>Rahm-Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	<b>Eisbergsalat</b> mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 450 kJ, 108 kcal	
<b>Beilagen- salat 2</b>	<b>Weißkraut-Zucchinisalat</b> A,B,E,M • Brennwert: 323 kJ, 78 kcal	<b>Blattsalat „Sommer“</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	<b>Karottensalat</b> B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	<b>Bunte Blattsalatsmischung</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	<b>Rahm-Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	<b>Eisbergsalat</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 283 kJ, 68 kcal	
<b>Dessert</b>	<b>Fruchtjoghurt</b> M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	<b>Ein Mini-Kuchen</b> Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	<b>Schokopudding</b> M • Brennwert: 619 kJ, 148 kcal	<b>Rhabarberkompott<sup>4</sup></b> Brennwert: 354 kJ, 85 kcal	<b>Hausgemachtes Bircher Müsli</b> G,G3,G4,H,H1,H2,M • Brennwert: 939 kJ, 223 kcal	<b>Buttermilchdessert</b> M • Brennwert: 591 kJ, 140 kcal	<b>Gebäckstück</b> Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken B = Zutat aus kontrolliertem Bio-Anbau nach EG-ÖKO Verordnung. ÖKO Kontrollstelle DE-ÖKO-006 A = Sellerie, B = Senf, C = Sesam, D = Erdnüsse, E = Eier, F = Fisch, G = Gluten, G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Hafer, H = Schalenfrüchte, H1 = Mandeln, H2 = Haselnüsse, H3 = Walnüsse, H4 = Kaschunüsse, H5 = Pecannüsse, H6 = Paranüsse, H7 = Pistazien, H8 = Macadamianüsse, I = Schwefeldioxid + Sulfite, J = Soja, K = Krebstiere, L = Lupine, M = Milch, Laktose, N = Weichtiere \*Enthaltene Allergene können über unsere Bestellhotline erfragt werden. Brennwert: Kcal= Kilokalorien, KJ= Kilojoule Alle Preise gelten inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Abgepackte Desserts siehe Verpackung; \* und daraus gewonnene Erzeugnisse · Regelmäßige neutrale Hygienkontrollen durch das BAV-Institut Offenburg. Unsere Frischmenüs sind zum sofortigem Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

