

KW 18 vom 28.04. - 04.05.2025

KW 18	Montag 28.04.2025	Dienstag 29.04.2025	Mittwoch 30.04.2025	Donnerstag 01.05.2025	Freitag 02.05.2025	Samstag 03.05.2025	Sonntag 04.05.2025
Menü 1	Ein Paar Geflügelbratwürste^{2,4} mit Röstzwiebelsoße, dazu Rahmwirsing und Dampfkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2775 kJ, 663 kcal	„Schinken-Hörnle“ Hörnchen-Teigwaren mit Hinterschinken ^{2,4,8} , dazu eine Käse-Gemüsesoße A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3151 kJ, 750 kcal 	Geflügel-Köttbullar Geflügelfleischbällchen in Soße, dazu Bio-Erbesen-Karottengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 3029 kJ, 726 kcal	Gebratene Hähnchenkeule in Geflügeljus, dazu feine Gemüse-Bandnudeln A,E,G,G1 • Brennwert: 2945 kJ, 707 kcal	Zucchini-Hackfleisch-Pfanne mit Tomaten- und Paprikastücken, Schmand und Kräutern, dazu Penne-Teigwaren A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2893 kJ, 688 kcal 	Kassler Rückenbraten^{2,4} auf mildem Ananaskraut, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,G,G1,M • Brennwert: 1733 kJ, 414 kcal 	Putenrollbraten gefüllt mit Geflügelbrät ⁸ und Gemüse, in Kräuterrahmsoße, dazu Brokkoli und 2 Kartoffelrösti A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1949 kJ, 467 kcal
Menü 2 kalt zum Aufwärmen	„Schwäbische Lasagne“ geschnittene Gemüsemaultaschen in Tomatensoße, mit Käse überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2959 kJ, 702 kcal 	Hausgemachtes Moussaka Kartoffelaufwurf mit Veggie-Hack, Feta-Käse, Zucchini und Auberginen, dazu mediterrane Soße A,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2136 kJ, 510 kcal 	Spaghetti „Carbonara“ mit Schinken-Sahnesoße ^{2,4} A,E,G,G1,M • Brennwert: 2771 kJ, 657 kcal 		„Bami Goreng“ Indonesisches Nudelgericht mit Hähnchenfleisch, Gemüse und Eierflocken, dazu Sojasoße A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 1902 kJ, 455 kcal	2 Stück Wiener Apfelstrudel mit Bourbon-Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2353 kJ, 563 kcal 	
Menü 3	Rindergeschnetzeltes in Bratensoße, dazu Mais-Erbsegemüse und Langkornreis A,B,G,G1 • Brennwert: 2654 kJ, 632 kcal	Lachs-Paprika-Ragout in Safransoße, dazu Spinatbandnudeln E,F,G,G1,M • Brennwert: 3087 kJ, 736 kcal 	Burgunderbraten vom Rind, in Rotweinssoße, dazu bunte Möhren und Kartoffelpüree A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2075 kJ, 495 kcal		Fischfilet „Pariser Art“ (in Eihülle gebraten), dazu Tomatensoße und Kräuterkartoffeln E,F,G,G1 • Brennwert: 2110 kJ, 504 kcal 		
Menü 4 vegetarisch	Sojageschnetzeltes in milder Paprikasoße, dazu Mais-Erbsegemüse und Langkornreis A,G,G1,J • Brennwert: 2554 kJ, 586 kcal 	Eine Portion Rührer mit Rahmspinat und Würfelpommes E,G,G1,M • Brennwert: 2427 kJ, 579 kcal	Veggie-Hackbällchen in Röstgemüsesoße, dazu Bio-Erbesen-Karottengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1332 kJ, 318 kcal	„Kräuter-Kratzete“ (Luftiger Kräuter-Pfannkuchen), mit Spargelstücken a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2760 kJ, 660 kcal	Eine Portion Reibekuchen mit einem Lauch-Zucchini-Ragout G,G1,G4,M • Brennwert: 1871 kJ, 448 kcal	Buntes Gemüseragout aus verschiedenem Saisongemüse in Soße, dazu Kräuter-Schupfnudeln E,G,G1,M • Brennwert: 2049 kJ, 490 kcal	Zwei vegane Mini-Frikadellen in Majoransoße, dazu Brokkoliröschen und zwei Kartoffelrösti A,B,G,G1 • Brennwert: 2029 kJ, 486 kcal 
Menü 6 Kaltmenü	Elsässer Wurstsalat^{2,3,4,8,9} von der Lyoner Wurst, mit Käse, Tomaten und Gurken, dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal 	Zwei panierte Mini-Schnitzel mit Zitronenscheibe garniert, dazu Kartoffel-Radieschensalat und eine Scheibe Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2441 kJ, 584 kcal 	Geflügelsalat „Florida“ in Joghurt-Curry-Dressing, mit Ananas und Melone garniert, dazu ein Baguettebrötchen B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3729 kJ, 895 kcal		Heringssalat „Klabautermann“⁹ in leichtem Joghurt-Dressing, mit Rote Bete und Äpfeln, dazu ein Baguettebrötchen B,E,F,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3879 kJ, 934 kcal 		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch							
Beilagen- salat 1	Hausgemachter Weißkrautsalat mit Speck^{2,4} A,B • Brennwert: 239 kJ, 58 kcal 	Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Blattsalat mit Joghurt-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Karotten-Ananas-Salat B • Brennwert: 598 kJ, 143 kcal	Blattsalatsmischung „Sommer“ mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal	Kohlrabisalat B,M • Brennwert: 333 kJ, 81 kcal	
Beilagen- salat 2	Hausgemachter Weißkrautsalat A,B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal 	Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Karotten-Ananas-Salat B • Brennwert: 598 kJ, 143 kcal	Blattsalatsmischung „Sommer“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 69 kcal	Kohlrabisalat B,M • Brennwert: 333 kJ, 81 kcal	
Dessert	Vanillepudding M • Brennwert: 499 kJ, 119 kcal	Ein Berliner E,G,G1,J,M • Brennwert: 607 kJ, 145 kcal	Eine Portion Apfelmus⁴ Brennwert: 346 kJ, 83 kcal	Grießdessert G,G1,M • Brennwert: 1050 kJ, 251 kcal	Joghurtdessert M • Brennwert: 446 kJ, 106 kcal	Frischer Obstsalat Brennwert: 455 kJ, 109 kcal	Ein Mini-Kuchen 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. Brennwerte: 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.

