

KW 26	Montag 23.06.2025	Dienstag 24.06.2025	Mittwoch 25.06.2025	Donnerstag 26.06.2025	Freitag 27.06.2025	Samstag 28.06.2025	Sonntag 29.06.2025
Menü 1	Kassler Rücken^{2,4} in Rosmarin-Jus, dazu grüne Bohnen und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1783 kJ, 426 kcal	Eine Portion Geflügel-Cevapcici in Puszta-Soße ⁹ , dazu Bio-Erbsengemüse und Langkornreis A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3649 kJ, 871 kcal	Kartoffeleintopf mit Wienerlescheiben ^{2,4} , Schmand und Schnittlauch verfeinert, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2875 kJ, 687 kcal	Ein Schweinerückensteak in Rahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2679 kJ, 643 kcal	Frisch gebackener Putenfleischkäse^{2,4} in Geflügelsoße, dazu Rahmspinat und Kartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2587 kJ, 618 kcal	Eine Geflügelbrust in Geflügelrahmsoße, dazu Karottengemüse und Eiernudeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 2592 kJ, 575 kcal	Hausgemachte Kalbfleischbällchen in Estragonrahmsoße, dazu Brokkoli und Kartoffelrösti A,E,G,G1,M • Brennwert: 2053 kJ, 491 kcal
Menü 2 kalt zum Aufwärmen	„Nasi Goreng“ Indonesisches Reisgericht mit Hähnchenfleisch, Gemüse und Eierflocken, dazu Sojasoße A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2127 kJ, 506 kcal	Piccata von der Hähnchenbrust mit Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti A,E,G,G1,M • Brennwert: 3041 kJ, 729 kcal	Geschnetzelte Rinderleber „sauer“ in würziger Balsamico ¹ -Soße, dazu Schnittlauchkartoffeln B,G,G1,I • Brennwert: 1759 kJ, 420 kcal	Eine Portion Spaghetti mit veganer Gemüse-Hacksoße (auf Erbsen-Protein-Basis) A,G,G1 • Brennwert: 2144 kJ, 504 kcal	„Coq au Vin“ Eine Hähnchenkeule in Rotwein-Gemüsesoße, dazu feine Bandnudeln A,E,G,G1,I • Brennwert: 3443 kJ, 825 kcal	Griechischer Quark-Honig-Auflauf mit Walnüssen, Honig und Zimt, dazu Aprikosenkompott E,G,G1,H,H3,M • Brennwert: 2353 kJ, 563 kcal	
Menü 3	Hausgemachtes Moussaka griechischer Auflauf mit Kartoffeln, Zucchini, Auberginen, Paprika und Hackfleisch, dazu mediterrane Soße A,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1532 kJ, 365 kcal	Hähnchenpfanne „Kreta“^{2,4,6} mit Gemüse und Oliven in Soße, dazu griechischer Nudelreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2986 kJ, 717 kcal	„Bifteki“ Hacksteak mit Fetakäse in Rosmarin- Jus, dazu Zucchini-Gemüse und Tomatenkartoffeln A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2019 kJ, 482 kcal	Ein Fischfilet „Mykonos“⁶ in mediterraner Tomaten-Kräutersoße, dazu Bandnudeln E,F,G,G1,M • Brennwert: 2824 kJ, 676 kcal	Gyros „Spezial“ marinierte Schweinefleischstreifen in Metaxasoße, dazu Tomatenreis A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2860 kJ, 680 kcal		
Menü 4 vegetarisch	Eine Portion Rührer mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln aus der Region A,E,G,G1,M • Brennwert: 2427 kJ, 579 kcal	Eine Portion vegane Cevapcici in Paprikasoße, dazu Bio-Erbsengemüse und Langkornreis A,B,G,G1 • Brennwert: 3122 kJ, 743 kcal	Allgäuer Käseknöpfe dazu Röstzwiebelsoße und Bio-Karotten E,G,G1,M • Brennwert: 2555 kJ, 613 kcal	3 Eierpfannkuchen mit Blumenkohlröschen a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2101 kJ, 501 kcal	Rustikale Reibekuchen mit Käse überbacken, dazu Ratatouillegemüse in Tomatensoße E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1979 kJ, 474 kcal	Vegetarische Nudelpfanne mit buntem Gemüse, dazu Tomatensoße A,E,G,G1 • Brennwert: 2224 kJ, 526 kcal	Blumenkohl- und Brokkoliröschen a la creme mit Emmentaler Käse überbacken, dazu Kartoffelrösti G,G1,M • Brennwert: 1592 kJ, 381 kcal
Menü 6 Kaltmenü	Hausgemachtes „Bircher Müsli“ mit frischen Äpfeln, gerösteten Mandeln, Honig und Joghurt verfeinert, dazu frischer Obstsalat G,G3,G4,H,H1,H2,M • Brennwert: 3768 kJ, 896 kcal	Wrap „Italia“ Tortillafladen gefüllt mit Salat, Gemüsestreifen, Mini-Tomaten, Mozzarella-Käse und einer Tomaten-Kräuterpaste A,B,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 2490 kJ, 598 kcal	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	Schlemmer-Salatplatte „Ei“ verschiedene Sorten Rohkostsalat und ein Blattsalat, schön aus garniert, dazu Joghurtdressing und ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2524 kJ, 605 kcal	Matjesfilet „Hausfrauen Art“^{2,4,9} mit Äpfeln und Zwiebeln in Joghurt-Dressing, dazu ein Baguettebrötchen B,E,F,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3886 kJ, 935 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch							
Beilagen- salat 1	Weißkraut-Zucchinsalat A,B,E,M • Brennwert: 323 kJ, 78 kcal	Blattsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Chinakohl mit Thousand-Island-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 369 kJ, 89 kcal	Mais-Gurken-Salat B • Brennwert: 300 kJ, 72 kcal	
Beilagen- salat 2	Weißkraut-Zucchinsalat A,B,E,M • Brennwert: 323 kJ, 78 kcal	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 281 kJ, 68 kcal	Mais-Gurken-Salat B • Brennwert: 300 kJ, 72 kcal	
Dessert	Ein Schoko-Doppelkeks E,G,G1,M • Brennwert: 592 kJ, 141 kcal	Vanillepudding M • Brennwert: 518 kJ, 118 kcal	Ein Müsliriegel G,G1,G3,G4,J,H,H2,M • Brennwert: 396 kJ, 95 kcal	Aprikosenquark M • Brennwert: 532 kJ, 127 kcal	Milchreis¹ E,M • Brennwert: 528 kJ, 126 kcal	Ein Mini-Kuchen Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 583 kJ, 140 kcal

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 Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg. Unsere Frischmenüs sind zum sofortigem Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

