## KW 28 vom 07.07. - 13.07.2025

1	KW 28	Montag 07.07.2025	Dienstag 08.07.2025	Mittwoch 09.07.2025	Donnerstag 10.07.2025	Freitag 11.07.2025	Samstag 12.07.2025	Sonntag 13.07.2025
	Menü <b>1</b>	Hausgemachtes Hackfleischküchle in Soße, dazu Bio-Karotten und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1972 kJ, 471 kcal	"Jägerschnitzel" Ein Schweinerückensteak in Pilzrahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2857 kJ, 686 kcal	Geflügeleintopf mit buntem Gemüse, Kartoffeln, Nudeln und Hühnerfleischeinlage, dazu ein Sesambrötchen A,B,C,E,G,G1,G3,M • Brennwert: 3289 kJ, 788 kcal	Makkaroni "Bolognese" mit Rindfleischsoße, dazu geriebener Hartkäse <sup>2</sup> A,E,G,G1,M • Brennwert: 2791 kJ, 662 kcal	Eine Wirsingkohlroulade (mit Hackfleisch gefüllt) in deftiger Zwiebel-Specksoße <sup>2,4</sup> , dazu Dampfkartoffeln A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2338 kJ, 561 kcal	Rindergeschnetzeltes in Majoransoße, dazu Bio-Bohnen und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1858 kJ, 443 kcal	Gefüllte Kalbsbrust <sup>4</sup> in Bratensoße, dazu Sommergemüse und schwäbische Eierknöpfle A,B,E,G,G1 Brennwert: 2421 kJ, 580 kcal
	Menü 2  kalt zum  Aufwärmen	Kokos-Curry-Linsengemüse mit bunten Linsen, Ananas und Pfirsichen, dazu weißer Reis A,G,G1 • Brennwert: 3503 kJ, 834 kcal	Putengulasch in Rahmsoße, dazu Brokkoliröschen und Eierteigwaren A,E,G,G1,M• Brennwert: 2227 kJ, 535 kcal	Curry-Lauch-Spaghetti mit einer fruchtigen Mango-Frischkäse-Soße A,E,G,G1,M • Brennwert: 3034 kJ, 719 kcal	Zahners Currywurst <sup>2,4</sup> in pikanter Soße, dazu Kartoffelecken  A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2599 kJ, 618 kcal	Kassler Rückenbraten <sup>2,4</sup> auf frischem Gemüse (Weißkraut, Möhren und Lauch), dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M• Brennwert: 1994 kJ, 477 kcal	2 Stück Apfelstrudel mit heißer Bourbon-Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2353 kJ, 563 kcal	
	Menü <b>3</b>	Zwiebelbraten (vom Rind) in Majoransoße, dazu Kaisergemüse und Eierteigwaren A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2550 kJ, 611 kcal	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu feine Erbsen und Langkornreis  A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 3878 kJ, 924 kcal	Schwarzwälder Käsebratwurst <sup>2,4</sup> in Röstzwiebelsoße, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M Brennwert: 2599 kJ, 618 kcal	Ein Hähnchenbrustfilet in Orangensoße, dazu Brokkoliröschen und Mandelreis A,E,G,G1,H,H1 • Brennwert: 2546 kJ, 606 kcal	Fischroulade "Gärtnerin Art" in Weißweinsoße, dazu Petersilienkartoffeln  A,F,G,G1,I,M • Brennwert: 1941 kJ, 464 kcal		
7	Menü 4 vegetarisch	<b>Zwei Gemüsefrikadellen</b> mit Blumenkohl a la creme  A,E,G,G1,M • Brennwert: 1746 kJ, 417 kcal	4 Stück vegetarische Maultaschen im Wurzelgemüsesud, dazu hausgemachter Kartoffelsalat A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2067 kJ, 491 kcal	Zwei vegane Pfannkuchen mit einer Hack-Gemüsesoße (aus Erbsen-Protein)  A,G,G1 • Brennwert: 2584 kJ, 617 kcal	Makkaroni "Napoli" mit Tomaten-Basilikum-Soße, dazu geriebener Hartkäse <sup>2</sup> E,G,G1,M• Brennwert: 2443 kJ, 579 kcal	Veggie-Klopse in Sahnesoße, dazu feine Bio-Erbsen und Langkornreis A,E,G,G1,I,J,M • Brennwert: 4152 kJ, 991 kcal	Sojageschnetzeltes in Röstgemüsesoße, dazu Bio-Bohnen und Kartoffelpüree A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 1845 kJ, 420 kcal	Knöpfle-Gemüsepfanne mit frischem Saisongemüse und Champignons, dazu eine Kräuterrahmsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1826 kJ, 437 kcal
	<b>Menü 6</b> Kaltmenü	"Bibiliskäs" Kräuterquark mit Zwiebeln, Paprika und Radieschen garniert, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot  G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1804 kJ, 428 kcal	Bunter Melonensalat dazu gibt es Schwarzwälder Schinkenspeck <sup>2,4</sup> in Scheiben und ein Weißbrotbaguette  A,B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2076 kJ, 495 kcal	Frischgemüse-Käse-Wrap Knackige Gemüse- und Käsestreifen, mit Radieschen, Rucola und Frischkäse-Kräutercreme im Teigfladen <sup>2</sup> A,B,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 2377 kJ, 570 kcal	Elsässer Wurstsalat <sup>2,3,4,8</sup> 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	Sommerlicher grüner Bohnensalat mit Thunfisch <sup>4,9</sup> , Zwiebeln, Tomaten und Kuhmilchkäsewürfeln, in Olivenöl-Senfdressing, dazu ein Mini-Baguette B,E,F,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2796 kJ, 670 kcal		
	Menü 7 Salatplatte vegetarisch							
-	Beilagen- salat 1	<b>Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Frisee-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 344 kJ, 83 kcal	Blattsalat "Sommer" mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal	Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Eisbergsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 444 kJ, 108 kcal	<b>Zucchini-Mais-Salat</b> A,B,E,M • Brennwert: 304 kJ, 73 kcal	
1	Beilagen- salat 2	<b>Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	Blattsalat "Sommer" mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 69 kcal	Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	<b>Eisbergsalat</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 280 kJ, 68 kcal	<b>Zucchini-Mais-Salat</b> A,B,E,M • Brennwert: 304 kJ, 73 kcal	
	Dessert	<b>Zwei Haselnusstafeln ("Hanuta")</b> G,G1,H,H2,J,M • Brennwert: 497 kJ. 119 kcal	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 588 kJ. 140 kcal	Panna Cotta (Sahnepudding)  M •  Brennwert: 635 kJ. 151 kcal	Rote Waldbeerengrütze  M •  Brennwert: 520 kJ. 124 kcal	Frischer Obstsalat  Brennwert: 694 k.J. 165 kcal	Ein Gebäckstück Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Vernackung	Ein Buttermilchdessert  M • Brennwert: 373 kJ. 89 kcal

1= mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 6 = geschwefelt, 6

Ficeh