

KW 30	Montag 21.07.2025	Dienstag 22.07.2025	Mittwoch 23.07.2025	Donnerstag 24.07.2025	Freitag 25.07.2025	Samstag 26.07.2025	Sonntag 27.07.2025
Menü 1	Gebratene Hähnchenkeule in Geflügeljus, dazu feine Gemüse-Bandnudeln A,E,G,G1 • Brennwert: 2945 kJ, 707 kcal	Geflügel-Hackfleischröllchen in Paprikasoße, dazu Mais-Erbsengemüse, dazu Langkornreis A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3110 kJ, 790 kcal	„Schinken-Hörnle“ Hörnchen-Teigwaren mit Hinterschinken ^{2,4,8} , dazu eine Käse-Gemüesoße A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3151 kJ, 750 kcal 	Allgäuer Käse-Hacksteak in Bratensoße dazu grüne Bohnen und Dampfkartoffeln A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1957 kJ, 468 kcal 	Frisch gebackener Putenfleischkäse^{2,4} mit Rotkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2490 kJ, 594 kcal	Kassler Rückenbraten^{2,4} auf mildem Ananaskraut, dazu Sahnepüree A,B,G,G1,M • Brennwert: 1733 kJ, 414 kcal 	Putenrollbraten gefüllt mit Geflügelbrät ⁹ , in Kräuterrahmsoße, dazu Gartengemüse und 2 Kartoffelrösti A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1983 kJ, 475 kcal
Menü 2 kalt zum Aufwärmen	Spanische „Paella“ Reispfanne mit Hühnerfleisch, Meeresfrüchten ^{1,8} und Gemüse, dazu eine pikante Soße A,B,E,G,G1,K,N • Brennwert: 2317 kJ, 545 kcal	Spaghetti „Carbonara“ mit Schinken-Sahnesoße ^{2,4} A,E,G,G1,M • Brennwert: 2771 kJ, 657 kcal 	Wildreis-Pfanne mit viel buntem Gemüse, Hähnchenfiletstücken und fruchtiger Mango-Currysoße A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2703 kJ, 644 kcal	„Bami Goreng“ Indonesisches Nudelgericht mit Hähnchenfleisch, Gemüse und Eierflocken, dazu Sojasoße A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 1902 kJ, 455 kcal	3 Stück Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu ein Karotten-Paprika-Letscho E,G,G1,M • Brennwert: 2597 kJ, 623 kcal 	2 Stück Wiener Apfelstrudel mit Bourbon-Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2353 kJ, 563 kcal 	
Menü 3	Putenstreifen „Indische Art“ in Früchte-Curry-Soße, dazu weißer Reis A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2747 kJ, 655 kcal	Rindergeschnetzeltes „Ungarisch“ mit Paprika und Zwiebelstreifen, dazu schwäbische Eierspätzle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2647 kJ, 635 kcal	Geflügel-Köttbullar Geflügelfleischbällchen in Soße, dazu Bio-Karottengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2230 kJ, 534 kcal	Fischfilet „Pariser Art“ (in Eihülle gebraten), dazu Tomatensoße und Kräuterkartoffeln E,F,G,G1 • Brennwert: 2110 kJ, 504 kcal 	Schweinebraten „Jäger Art“ (vom Hals) in Pilzrahmsoße, dazu schwäbische Eierknöpfe A,E,G,G1,M • Brennwert: 2681 kJ, 643 kcal		
Menü 4 vegetarisch	Eine Portion Rührer mit Rahmspinat und Würfelkartoffeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 2427 kJ, 579 kcal	Sojageschnetzeltes in milder Paprikasoße, dazu Mais-Erbsengemüse und Langkornreis A,G,G1,J • Brennwert: 2554 kJ, 586 kcal 	Veggie-Hackbällchen in Röstgemüesoße, dazu Bio-Karottengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1332 kJ, 318 kcal	„Kräuter-Kratzete“ (Luftiger Kräuter-Pfannkuchen), mit Brokkoliröschen a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2804 kJ, 670 kcal	4 Gemüsemaultaschen im Wurzelgemüsesud, dazu hausgemachter Kartoffelsalat A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2067 kJ, 491 kcal	Buntes Gemüseragout mit verschiedenem Saisongemüse in Soße, dazu schwäbische Eierspätzle E,G,G1,M • Brennwert: 2407 kJ, 579 kcal	Frikadelle in Majoransoße, dazu Sommergemüse und zwei Kartoffelrösti A,B,G,G1 • Brennwert: 2623 kJ, 629 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	Italienischer Nudelsalat in Tomatendressing, mit Oliven ⁶ , Salamistreifen ^{2,4} , Paprika und Zucchini, dazu 2 Scheiben Bio-Brot B,E,G,G1,G2,G3,I • Brennwert: 3110 kJ, 743 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		Salatplatte „Klassik“ Weißkraut-, Karotten-, Gurkensalat, Nudelsalat und Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3416 kJ, 821 kcal	Salatplatte „Hawaii“ Karotten-, Mais-, Kraut-, Tofu-Ananas- Salat und Blattsalat, mit frischen Früchten garniert, dazu ein Baguettebrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,J,M • Brennwert: 2695 kJ, 646 kcal	Salatplatte „Italia“ Karotten-, Paprika-, Gurkensalat und Tomaten-Mozzarella-Salat ¹ , dazu Blattsalat und Garnitur ^{4,6} , dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2396 kJ, 575 kcal	Salatplatte „Sommer“ Kohlrabi-, Zucchini-, Karotten- und Blattsalat, dazu frischer Obstsalat mit Joghurt, schön ausgarniert, und ein Baguettebrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2293 kJ, 550 kcal	Salatplatte „Ei“ Karotten-, Roter Rettich-, Gurkensalat und Eiersalat, dazu eine Blattsalatmischung und ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2418 kJ, 581 kcal	
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	Blattsalatmischung „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	Blattsalatmischung „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	Eine Portion Apfelmus⁴ Brennwert: 346 kJ, 83 kcal	Ein Berliner E,G,G1,J,M • Brennwert: 607 kJ, 145 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 Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg. Unsere Frischmenüs sind zum sofortigem Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

