

KW 12	Montag 16.03.2026	Dienstag 17.03.2026	Mittwoch 18.03.2026	Donnerstag 19.03.2026	Freitag 20.03.2026	Samstag 21.03.2026	Sonntag 22.03.2026
Menü 1	Makkaroni „Bolognese“ mit Rindfleischsoße, dazu geriebener Hartkäse² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2486 kJ, 589 kcal	Kassler Rückenbraten ²,⁴ auf frischem Gemüse (Weißkraut, Möhren und Lauch), dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1994 kJ, 477 kcal	Geflügeleintopf mit buntem Gemüse, Kartoffeln, Nudeln und Hühnerfleischseinlage, dazu ein Sesambrotchen A,B,C,E,G,G1,G3,M • Brennwert: 3573 kJ, 857 kcal	Ein paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße und Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2270 kJ, 541 kcal	Pizza-Fleischkäse ²,⁴ in Bratensoße, mit grünen Bio-Bohnen und Dampfkartoffeln A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2244 kJ, 536 kcal	Hühnerfrikassee in Weißweinsoße, dazu bunter Gemüserais A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2750 kJ, 655 kcal	Putenrollbraten gefüllt mit Geflügelbrät⁸ in Rosmarin-Honig-Jus, dazu Broccoli und zwei Kartoffelrösti A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1879 kJ, 450 kcal
Menü 2 kalt zum Aufwärmen	Hausgemachtes Kartoffel-Möhren-Gratin mit Emmentaler Käse überbacken, dazu eine Bärlauchsoße E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1979 kJ, 472 kcal	Bärlauch-Spaghetti (mit frischem Bärlauch mariniert), dazu eine Soja-Gemüse-Bolognese A,G,G1,J • Brennwert: 2262 kJ, 533 kcal	3 Eier in Senfsoße dazu Blattspinat und Bärlauchkartoffeln vom heimischen Kartoffelhof B,E,G,G1,M • Brennwert: 2408 kJ, 575 kcal	2 Bärlauch-Pfannkuchen dazu frische Karotten a la creme E,G,G1,I,M • Brennwert: 2812 kJ, 673 kcal	Ravioli „Formaggio“ mit frischem Bärlauch-Pesto mariniert, dazu fruchtige Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 2976 kJ, 710 kcal	3 Quarkkälchen mit Rosinen dazu Waldbeerenkompott E,G,G1,M • Brennwert: 2978 kJ, 706 kcal	
Menü 3	Zahners Currywurst ²,⁴ in pikanter Soße, dazu Kartoffelecken A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2599 kJ, 618 kcal	Eine Geflügelfrikadelle in Soße, dazu Wirsing a la creme und Dampfkartoffeln A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2493 kJ, 598 kcal	Ein Wildlachssteak in Zitronensoße, dazu Petersilien-Kartoffeln aus der Region F,G,G1,I,M • Brennwert: 2197 kJ, 524 kcal	Geflügelsteak „Hawaii“ mit frischem Frühlingsgemüse und Champignons, dazu feine Bio-Erbse und Mandelreis A,B,E,G,G1,H,H1,M • Brennwert: 3239 kJ, 769 kcal	Rindergeschnetzeltes in Curry-Ananassoße, dazu Eierteigwaren A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2546 kJ, 611 kcal		
Menü 4 vegetarisch	Makkaroni „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße, dazu geriebener Hartkäse² E,G,G1,M • Brennwert: 2137 kJ, 502 kcal	Zwei panierte Veggie-Schnitzel mit Bio-Karotten in Sahnesoße, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2833 kJ, 677 kcal	Zwei vegane Pfannkuchen mit einer Hack-Gemüsesoße (aus Erbsen-Protein) A,G,G1 • Brennwert: 2584 kJ, 617 kcal	Knöpfle-Gemüsepfanne mit frischem Frühlingsgemüse und Champignons, dazu eine Kräuterrahmsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1826 kJ, 437 kcal	Veggie-Geschnetzeltes in Röstgemüsesoße, dazu Bio-Bohnen und Kartoffelpüree A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 1845 kJ, 420 kcal	Frikassee vom Milchfilet in Sahnesoße, dazu bunter Gemüserais A,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2476 kJ, 589 kcal	Eine Portion Kartoffelrösti, dazu Brokkoliröschen und holländische Soße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1873 kJ, 448 kcal
Menü 6 Kaltmenü	Hausgemachter Nudelsalat in Joghurt-Sauerrahmdressing, mit buntem Gemüse, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3329 kJ, 801 kcal	Gemischte Schinkenplatte ²,⁴,⁸ mit Melonenscheiben garniert, dazu 2 Scheiben Bio-Brot und Butter A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2045 kJ, 489 kcal	Frischkäserolle ein Weizenfladen² gefüllt mit Kräuterfrischkäse, Salatgurken, Radieschen und Zwiebeln B,G,G1,M • Brennwert: 2261 kJ, 542 kcal	Elsässer Wurstsalat ²,³,⁴,⁸ von der Lyoner Wurst, mit Käse, Tomaten, Zwiebeln und Gurken⁹, dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal	Ein geräuchertes Makrelenfilet mit Waldorfsalat und Preiselbeersahne, dazu ein Baguettebrötchen A,B,E,F,G,G1,G2,G3,H,H1,H3,M • Brennwert: 3335 kJ, 801 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch		Salatplatte „Frühling“ Kohlrabi-, Radieschen-, Karotten- und Champignon-Frühlingszwiebel-Salat, Blattsalat, schön ausgarniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2419 kJ, 581 kcal	Salatplatte „Orient“ Karotten-, Weißkraut-, Zucchini-salat mit Rosinen, Cous Cous-Salat, Blattsalat, mit Falafel garniert, dazu ein Weizenbrötchen A,B,C,E,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 3319 kJ, 805 kcal	Salatplatte „Holländische Art“ Karotten-, Gurken-, Rettichsalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit einer Käsescheibe garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2686 kJ, 646 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-, Gurken-, und Tomaten-Mozzarella-Salat¹, dazu Blattsalat und Garnitur⁴,⁶, mit einem Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2381 kJ, 572 kcal	
Beilagen- salat 1	Zucchini-Mais-Salat A,B,E,M • Brennwert: 304 kJ, 73 kcal	Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Blattsalat „Frühling“ mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal	Gurkensalat 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	Blattmix-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	
Beilagen- salat 2	Zucchini-Mais-Salat A,B,E,M • Brennwert: 304 kJ, 73 kcal	Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Blattsalat „Frühling“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 69 kcal	Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	Blattmix-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	
Dessert	Zwei Haselnusstaffeln („Hanuta“) 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	Heidelbeerquark M • Brennwert: 518 kJ, 124 kcal	Ein Gebäckstück Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Ein Buttermilchdessert M • Brennwert: 373 kJ, 89 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. 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.

