

KW 14	Montag 30.03.2026	Dienstag 31.03.2026	Mittwoch 01.04.2026	Donnerstag 02.04.2026	Freitag 03.04.2026	Samstag 04.04.2026	Sonntag 05.04.2026
Menü 1	Kassler Rücken^{2,4} im Ofen gegart, auf Ananaskraut, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1733 kJ, 414 kcal 	Ein Schweinerückensteak in Rahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2679 kJ, 643 kcal	Kartoffeleintopf mit Bauernwurstscheiben ^{2,4} , Schmand und Schnittlauch verfeinert, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3032 kJ, 724 kcal 	Fusilli-Teigwaren mit Bolognesesoße und geriebenem Hartkäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2576 kJ, 610 kcal 	Ein Seelachsfilet in Honig-Senfsoße, dazu feine Gemüse-Bandnudeln A,B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 2436 kJ, 584 kcal 	Schweinegeschnetzeltes „Schweizer Art“ mit Tomaten und Champignons in Rahmsoße, dazu Kartoffelrösti A,E,G,G1,M • Brennwert: 1924 kJ, 461 kcal	Rinderroulade „Bürgerliche Art“^{2,4,9} in Bratensoße, dazu Karotten-Kohlrabigemüse und Sahnepüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1941 kJ, 463 kcal 
Menü 2 kalt zum Aufwärmen	„Coq au Vin“ Eine Hähnchenkeule in Rotwein-Gemüsesoße, dazu feine Bandnudeln A,E,G,G1,I • Brennwert: 3443 kJ, 825 kcal	Spanische „Paella“ Reispfanne mit Hühnerfleisch, Meeresfrüchten ^{1,8} und Gemüse, dazu eine pikante Soße A,B,E,G,G1,K,N • Brennwert: 2196 kJ, 516 kcal	„Bami Goreng“ Indonesisches Nudelgericht mit Hähnchenfleisch, Gemüse und Eierflocken, dazu Sojasoße A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 1902 kJ, 455 kcal	Champignon-Reispfanne mit knackigem Gemüse, dazu Kräutersoße A,G,G1,M • Brennwert: 1842 kJ, 439 kcal 		Hausgemachter Sahnegrießbrei mit Rhabarberkompott E,G,G1,M • Brennwert: 1628 kJ, 387 kcal 	
Menü 3	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu feine Erbsen und Langkornreis A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 3821 kJ, 911 kcal 	Frisch gebackener Putenfleischkäse^{2,4} in Geflügelsoße, dazu Rahmspinat und Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2587 kJ, 618 kcal	Piccata von der Hähnchenbrust mit Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti A,E,G,G1,M • Brennwert: 3041 kJ, 729 kcal	Allgäuer Käse-Hacksteak in Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Dampfkartoffeln A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1957 kJ, 468 kcal 			
Menü 4 vegetarisch	Gemüseglasch mit frischem Saisongemüse in Röstgemüsesoße, dazu Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1510 kJ, 361 kcal	3 Stück Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu Bio-Karotten in Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 2106 kJ, 503 kcal	Sojageschnetzeltes in milder Paprikasoße, dazu Mais-Erbsengemüse und Langkornreis A,G,G1,J • Brennwert: 2554 kJ, 586 kcal 	Spiralnudeln „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Streukäse ² E,G,G1,M • Brennwert: 2533 kJ, 600 kcal	Bunte Gemüseplatte 3 Sorten Saisongemüse, dazu 2 Kartoffelrösti und holländische Soße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2012 kJ, 480 kcal	Vegetarische Nudelpfanne mit buntem Gemüse, dazu Tomatensoße A,E,G,G1 • Brennwert: 2224 kJ, 526 kcal	3 Eierpfannkuchen mit Karotten-Kohlrabigemüse a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2195 kJ, 524 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 einer Zitronenscheibe garniert, dazu Kartoffelsalat und eine Scheibe Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3 • 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		Salatplatte „Klassik“ Weißkraut-, Karotten-, Gurken-, Nudel-, und Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3347 kJ, 805 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 „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	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	Hausgemachter Weißkrautsalat mit Speck^{2,4} A,B • Brennwert: 239 kJ, 58 kcal 		Zucchini-Mais-Salat B • Brennwert: 314 kJ, 75 kcal	
Beilagen- salat 2	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	Hausgemachter Weißkrautsalat A,B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal 		Zucchini-Mais-Salat B • Brennwert: 314 kJ, 75 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: 343 kJ, 82 kcal	Grießdessert G,G1,M • Brennwert: 1050 kJ, 251 kcal	Frischer Obstsalat Brennwert: 455 kJ, 109 kcal	Ein Mini-Kuchen Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Joghurtdessert M • Brennwert: 446 kJ, 106 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.

