

KW 16	Montag 13.04.2026	Dienstag 14.04.2026	Mittwoch 15.04.2026	Donnerstag 16.04.2026	Freitag 17.04.2026	Samstag 18.04.2026	Sonntag 19.04.2026
Menü 1	Hähnchenbruststreifen in Soße, mit grünen Bio-Bohnen und Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2404 kJ, 573 kcal	Geflügeleintopf mit buntem Gemüse, Kartoffeln, Nudeln und Hühnerfleischeinlage, dazu ein Sesambrötchen A,B,C,E,G,G1,G3,M • Brennwert: 3976 kJ, 952 kcal	Spaghetti „Bolognese“ mit Rindfleischsoße, dazu geriebener Hartkäse² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2718 kJ, 643 kcal	Köttbullar in Bratensoße, dazu Bio-Karottengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2499 kJ, 597 kcal	Eine Wirsingkohlroulade (mit Hackfleisch gefüllt) in deftiger Zwiebel-Specksoße²⁴, dazu Salzkartoffeln A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2338 kJ, 561 kcal	3 Stück Maultaschen mit Zwiebel-Kräuterschmelze verfeinert, dazu Bratensoße und hausgemachter Kartoffelsalat A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2962 kJ, 713 kcal	Hühnerfrikassee „Prinzess“ (mit Spargelstücken) dazu feine Erbsen und hausgemachtes Kartoffel-Karottenpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2638 kJ, 631 kcal
Menü 2 kalt zum Aufwärmen	Bio-Käse-Spinat-Tortelloni „Napoli“ mit einer Kräuter-Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 2405 kJ, 570 kcal	Zahners Currywurst²,⁴ in pikanter Soße, dazu Würfelkartoffeln „Rancher Art“ A,B,E,G,G1 • Brennwert: 1968 kJ, 469 kcal	Frisch gebackener Zwiebelfleischkäse²,⁴ mit Bratensoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2587 kJ, 618 kcal	Chili sin Carne mit Zwiebeln, Mais, Paprika, Kidneybohnen und Tomaten, dazu Langkornreis G,G1 • Brennwert: 2711 kJ, 645 kcal	Makkaroni-Lauch-Auflauf mit Veggie-Hack und Käse überbacken, dazu fruchtige Tomatensoße E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2188 kJ, 520 kcal	2 Stück Apfelstrudel mit Bourbon-Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2353 kJ, 563 kcal	
Menü 3	Ein Cordon bleu vom Schwein¹,²,⁴ mit Bratensoße, dazu Zahners Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2317 kJ, 554 kcal	Rindfleischbällchen in Meerrettichsoße⁴, dazu Schnittlauchkartoffeln A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2336 kJ, 558 kcal	„Pollo al aglio“ Knoblauch-Hähnchenschenkel, dazu mediterranes Gemüse und Käsereis A,E,G,G1,M • Brennwert: 3627 kJ, 867 kcal	Fischroulade „Gärtnerin Art“ in Dillrahmssoße, dazu Tomatennudeln A,E,F,G,G1,M • Brennwert: 2704 kJ, 648 kcal	Hähnchensteak „Madagaskar“ in grüner Pfefferrahmssoße⁴, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2537 kJ, 610 kcal		
Menü 4 vegetarisch	Sojageschnetzeltes in vegetarischer Röstgemüsesoße, dazu grüne Bio-Bohnen und Langkornreis A,B,G,G1,J • Brennwert: 2738 kJ, 631 kcal	Zwei vegane Pfannkuchen mit einer Hack-Gemüsesoße (aus Erbsen-Protein) A,G,G1 • Brennwert: 2552 kJ, 609 kcal	Spaghetti mit Soja-Bolognese, dazu geriebener Hartkäse² A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2467 kJ, 582 kcal	Veggie-Köttbullar in Röstgemüsesoße, dazu Bio-Karottengemüse und Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2842 kJ, 679 kcal	„Gemüse-Quartett“ Zucchini, Karotten, Blumenkohl- und Brokkoliröschen in Frischkäsesoße, dazu eine Portion Kartoffelrösti A,G,G1,M • Brennwert: 2161 kJ, 519 kcal	3 Stück vegetarische Maultaschen im Wurzelgemüsesud, dazu Röstzwiebelsoße und hausgemachter Kartoffelsalat A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2591 kJ, 617 kcal	Frikassee vom Milchfilet mit Spargelstücken in Sahnesoße, dazu feine Erbsen und hausgemachtes Kartoffel-Karottenpüree A,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1924 kJ, 460 kcal
Menü 6 Kaltmenü	Hausgemachter Nudelsalat in Joghurt-Sauerrahmdressing und mit buntem Gemüse, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3042 kJ, 732 kcal	„Schlemmersalat“²,³,⁴,⁸,⁹ mit geräucherter Putenbrust, Mais, Paprika und Lauch, in Sauerrahmdressing, dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2427 kJ, 835 kcal	Elsässer Wurstsalat²,³,⁴,⁸ von der Lyoner Wurst, mit Käse, Tomaten und Gurken⁹, dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal	Schwarzwälder Schäufele²,⁴ mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu eine Essiggurke⁹, Portionssenf und eine Scheibe Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2333 kJ, 557 kcal	Hausgemachte Räucherlachsrolle mit Frischkäse-Räucherlachscreme gefüllt und mit einem Ei garniert E,F,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 3412 kJ, 822 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch		Salatplatte „Orient“ Karotten-, Weißkraut-, Zucchinisalat mit Rosinen, Couscous-Salat, Blattsalat, mit Falafel garniert, dazu ein Weizenbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,G4,J,M • Brennwert: 2509 kJ, 611 kcal	Salatplatte „Italia“ Karotten-, Paprika-, Gürkensalat und Tomaten-Mozzarella-Salat¹, dazu Blattsalat und Garnitur⁴,⁶, mit einem Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2396 kJ, 575 kcal	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 „Ei“ Karotten-, Roter Rettich-, Gürkensalat und Eiersalat, dazu eine Blattsalatsmischung und ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2418 kJ, 581 kcal	Salatplatte „Holländische Art“ Karotten-, Gurken-, Radieschensalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit einer Käsescheibe garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2551 kJ, 613 kcal	
Beilagen- salat 1	Cole-Slaw-Salat (Weißkraut-Karottensalat in weißem Dressing) A,B,E,M • Brennwert: 519 kJ, 126 kcal	Rote Bete-Salat⁹ Brennwert: 115 kJ, 28 kcal	Rahm-Gürkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Bunte Blattsalatsmischung mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Eisbergsalat mit French-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 450 kJ, 108 kcal	Blattsalat „Frühling“ mit Joghurt-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	
Beilagen- salat 2	Cole-Slaw-Salat (Weißkraut-Karottensalat in weißem Dressing) A,B,E,M • Brennwert: 519 kJ, 126 kcal	Zucchinisalat A,B,E,M • Brennwert: 241 kJ, 58 kcal	Rahm-Gürkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Bunte Blattsalatsmischung mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 283 kJ, 68 kcal	Blattsalat „Frühling“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	
Dessert	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	Zwei Mini-Waffeln E,G,G1,J,L • Brennwert: 988 kJ, 237 kcal	Schokopudding M • Brennwert: 619 kJ, 148 kcal	Frischer Obstsalat Brennwert: 455 kJ, 109 kcal	Hausgemachtes „Bircher Müsli“ G,G3,G4,H,H1,H2,M • Brennwert: 939 kJ, 223 kcal	Rhabarberkompott Brennwert: 354 kJ, 85 kcal	Gebäckstück 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.

