

KW 18	Montag 27.04.2026	Dienstag 28.04.2026	Mittwoch 29.04.2026	Donnerstag 30.04.2026	Freitag 01.05.2026	Samstag 02.05.2026	Sonntag 03.05.2026
<b>Menü 1</b>	<b>Hausgemachte Geflügelbällchen</b> in Tomatensoße, dazu feine Bio-Erbsen und Gabelspaghetti A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2771 kJ, 664 kcal	<b>Ein Hähnchenbruststeak</b> in Geflügeljus, dazu bunter Gemüseris A,E,G,G1 • Brennwert: 2207 kJ, 524 kcal	<b>Ein Jägerschnitzel</b> in Pilzrahmsauce, dazu schwäbische Eierspätzle E,G,G1,M • Brennwert: 2820 kJ, 676 kcal	<b>Spaghetti „Bolognese“</b> aus reinem Rindfleisch, dazu Streukäse <sup>2</sup> A,E,G,G1,M • Brennwert: 2718 kJ, 643 kcal	<b>Kassler Rückenbraten<sup>2,4</sup></b> in Bratensoße, dazu Lauchgemüse a la creme und Dampfkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1899 kJ, 454 kcal	<b>Ungarischer Fleischtopf</b> herzhafter Gulasch vom Rind, mit viel Gemüse in Paprikasoße, dazu zwei Kartoffelknödel A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2850 kJ, 681 kcal	<b>Gefüllte Kalbsbrust</b> in Bratensoße, dazu Frühlingsgemüse und Eierknöpfle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2466 kJ, 592 kcal
<b>Menü 2</b> kalt zum Aufwärmen	<b>Mediterraner Gnocchi-Auflauf</b> mit frischem Gemüse und Basilikum, in einer Tomaten-Frischkäsesoße überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2638 kJ, 625 kcal	<b>„Schwäbische Lasagne“</b> geschnittene Gemüsemautaschen in Tomatensoße, mit Käse überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2001 kJ, 473 kcal	<b>Karotten-Kichererbsen-Curry</b> mit Kokosmilch verfeinert, dazu Langkornreis A,B,G,G1 • Brennwert: 2927 kJ, 698 kcal	<b>Ebly-Weizen-Pfanne</b> mit buntem Saisongemüse und Fetakäse, dazu eine milde Paprikasoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1475 kJ, 351 kcal		<b>2 Stück Wiener Apfelstrudel</b> mit Bourbon-Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2353 kJ, 563 kcal	
<b>Menü 3</b>	<b>Zucchini-Hackfleisch-Pfanne</b> mit Tomatenstücken, Paprika, Schmand und Kräutern, dazu Curry-Penne A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2893 kJ, 688 kcal	<b>Lachs-Paprika-Ragout</b> in Safransoße, dazu Spinatbandnudeln E,F,G,G1,M • Brennwert: 3087 kJ, 736 kcal	<b>Ein paniertes Hähnchenschnitzel</b> dazu Bio-Erbsen-Karottengemüse a la creme und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2162 kJ, 515 kcal	<b>Pizza-Fleischkäse<sup>2,4</sup></b> in Bratensoße, mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2335 kJ, 557 kcal			
<b>Menü 4</b> vegetarisch	<b>Eine Portion Rührer</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln aus der Region A,E,G,G1,M • Brennwert: 2427 kJ, 579 kcal	<b>3 Stück Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu ein Karotten-Paprika-Letscho E,G,G1,M • Brennwert: 2597 kJ, 623 kcal	<b>Badische Knöpfe-Pfanne</b> mit frischem Frühlingsgemüse und Kräutern verfeinert, dazu Champignonrahmsauce A,E,G,G1,M • Brennwert: 2075 kJ, 497 kcal	<b>Spaghetti</b> mit Veggie Hack-Gemüsesoße, dazu geriebener Hartkäse <sup>2</sup> A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2349 kJ, 555 kcal	<b>„Kräuter-Kratzete“</b> (Luftiger Kräuter-Pfannkuchen), mit Spargelstücken a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2760 kJ, 660 kcal	<b>Eine Portion Reibekuchen</b> mit einem Zucchini-Lauch-Ragout G,G1,G4,M • Brennwert: 1871 kJ, 448 kcal	<b>Veganer Hackbraten</b> in Majoransauce, dazu Frühlingsgemüse und Eierknöpfle A,B,E,G,G1,J • Brennwert: 3739 kJ, 894 kcal
<b>Menü 6</b> Kaltmenü	<b>Hausgemachtes „Bircher Müsli“</b> mit frischen Äpfeln, gerösteten Mandeln, Honig und Joghurt verfeinert, dazu frischer Obstsalat G,G3,G4,H,H1,H2,M • Brennwert: 3768 kJ, 896 kcal	<b>Elsässer Wurstsalat<sup>2,3,4,8,9</sup></b> 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	<b>Zwei panierte Mini-Schnitzel</b> mit einer Zitronenscheibe garniert, dazu Kartoffelsalat und eine Scheibe Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2441 kJ, 584 kcal	<b>Griechischer Bauernsalat<sup>6,9</sup></b> mit Käsewürfeln, Gurken, Tomaten, Hirtenpaprika <sup>2,4</sup> , Zwiebeln und Oliven, dazu ein Weißbrotbaguette B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2923 kJ, 699 kcal			
<b>Menü 7</b> Salatplatte vegetarisch		<b>Salatplatte „Klassik“</b> Weißkraut-, Karotten-, Gurken-, Nudel- und Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert, dazu ein Weizenbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3280 kJ, 789 kcal	<b>Salatplatte „Ei“</b> 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	<b>Salatplatte „Italia“</b> Karotten-, Paprika-, Gurkensalat und Tomaten-Mozzarella-Salat <sup>1</sup> , dazu Blattsalat und Garnitur <sup>4,6</sup> , mit einem Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2381 kJ, 572 kcal			
<b>Beilagen- salat 1</b>	<b>Gurken-Maissalat</b> A,B • Brennwert: 313 kJ, 75 kcal	<b>Blattsalat „Frühling“</b> mit Joghurt-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	<b>Frisee-Salat</b> mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 344 kJ, 83 kcal	<b>Karottensalat</b> B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal		<b>Weißkraut-Zucchini-Salat</b> A,B,E,M • Brennwert: 339 kJ, 81 kcal	
<b>Beilagen- salat 2</b>	<b>Gurken-Maissalat</b> A,B • Brennwert: 313 kJ, 75 kcal	<b>Blattsalat „Frühling“</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	<b>Frisee-Salat</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	<b>Karottensalat</b> B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal		<b>Weißkraut-Zucchini-Salat</b> A,B,E,M • Brennwert: 339 kJ, 81 kcal	
<b>Dessert</b>	<b>Nusspudding</b> H,H2,M • Brennwert: 596 kJ, 142 kcal	<b>Fruchtjoghurt</b> M • Brennwert: 299 kJ, 71 kcal	<b>Ein Mini-Kuchen</b> Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	<b>Rhabarberkompott</b> Brennwert: 336 kJ, 79 kcal	<b>Grießdessert</b> G,G1,M • Brennwert: 684 kJ, 163 kcal	<b>Heidelbeerquark</b> M • Brennwert: 518 kJ, 124 kcal	<b>Gebäckstück</b> 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 = Wir verwenden Bio-Zutaten - diese Kennzeichen wir in grüner Schrift.** 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: KJ= Kilojoule, Kcal= Kilokalorien  
Abgepackte Desserts siehe Verpackung; \* und daraus gewonnene Erzeugnisse · Regelmäßige neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg. Unsere Frischmenüs sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

