

KW 24 vom 08.06. - 14.06.2026

KW 24	Montag 08.06.2026	Dienstag 09.06.2026	Mittwoch 10.06.2026	Donnerstag 11.06.2026	Freitag 12.06.2026	Samstag 13.06.2026	Sonntag 14.06.2026
Menü 1	Makkaroni „Bolognese“ mit Rindfleischsoße, dazu geriebener Hartkäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2486 kJ, 589 kcal 	Kassler Rückenbraten^{2,4} im eigenen Saft 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 Hühnerfleischinlage, dazu ein Sesambrötchen A,B,C,E,G,G1,G3,M • Brennwert: 3573 kJ, 857 kcal	Ein Hähnchensteak in Geflügelsoße, dazu buntes Sommergemüse und Teigwaren A,E,G,G1 • Brennwert: 2268 kJ, 544 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 „Prinzess“ mit Spargelstücken in Sahnesoße, dazu bunter Gemüseris A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 3198 kJ, 762 kcal	Putenrollbraten gefüllt mit Geflügelbrät ⁸ in Rosmarin-Honig-Jus, dazu Brokkoli und zwei Kartoffelrösti A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1879 kJ, 450 kcal
Menü 2 kalt zum Aufwärmen	Falafel (Kichererbsenbällchen) mit Ratatouillegemüse, in Tomatensoße, dazu Langkornreis A,G,G1 • Brennwert: 3125 kJ, 747 kcal 	„Kräuter-Kratzete“ (Luftiger Kräuter-Pfannkuchen), mit Bio-Spargelstücken a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2760 kJ, 670 kcal 	Pfeffersteak „Madagaskar“ in grüner Pfefferrahmsoße ⁴ , dazu Eierteigwaren E,G,G1,M • Brennwert: 2578 kJ, 619 kcal 	„Bami Goreng“ Indonesisches Nudelgericht mit viel Gemüse und Eierflocken, dazu Sojasoße A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 1984 kJ, 475 kcal 	Hausgemachte Spargel-Gemüse-Lasagne mit Käse, im Ofen überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2377 kJ, 565 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 Spinat a la creme und Salzkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2584 kJ, 619 kcal	Spargel-Lachs-Ragout in Frischkäse-Limettensoße, dazu Spinat-Bandnudeln E,F,G,G1,M • Brennwert: 2915 kJ, 695 kcal 	Ein paniertes Schweineschnitzel mit Spargel a la creme, dazu Kartoffel-Kräuterpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2230 kJ, 532 kcal	Rindergeschnetzeltes in Majoransoße, dazu Eierteigwaren A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2546 kJ, 611 kcal		
Menü 4 vegetarisch	Makkaroni „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße, dazu geriebener Hartkäse ² E,G,G1,M • Brennwert: 2137 kJ, 502 kcal	Vegetarische Klopse in Majoransoße, dazu feine Erbsen und Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3511 kJ, 836 kcal	Zwei vegane Pfannkuchen mit einer Hack-Gemüsesoße (auf Soja-Basis) A,G,G1,J • Brennwert: 2584 kJ, 617 kcal 	Leckeres Möhren-Ragout mit frischen Bio-Karotten und Zwiebeln, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,G,G1,M • Brennwert: 2225 kJ, 532 kcal	Veggie-Geschnetzeltes in Röstgemüsesoße, dazu Bio-Bohnen und Langkornreis A,E,G,G1,J • Brennwert: 1845 kJ, 420 kcal 	Eine Portion Pilzmaultaschen mit Spargelstücken, in Petersilien-Sahnesoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1601 kJ, 381 kcal	Eine Portion Kartoffelrösti, dazu Brokkoliröschen und holländische Soße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1873 kJ, 448 kcal
Menü 6 Kaltmenü	Hausgemachtes „Bircher Müsli“ mit frischen Äpfeln, gerösteten Mandeln, Honig und Joghurt verfeinert, dazu frischer Obstsalat G,G3,G4,H,H1,H2,M • Brennwert: 3768 kJ, 896 kcal 	Gemischte Schinkenplatte^{2,4,8} mit Spargelsalat garniert, dazu 2 Scheiben Bio-Brot und Butter A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2186 kJ, 523 kcal 	Frischkäserolle ein Weizenfladen ² , 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 Gurken ⁹ , dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal 	Thunfischsalat^{4,9} in Essig-Olivenöl-Dressing, mit buntem Gemüse und Tomaten, dazu ein Mini-Baguette B,E,F,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2796 kJ, 670 kcal 		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch		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 „Orient“ Karotten-, Weißkraut-, Zucchini- salat und Blattsalat, 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 „Prinzess“ Radieschen-, Karotten-Zucchini-, Gurkensalat, Spargelsalat, Blattsalat, mit einem halben Ei garniert, dazu ein ein Brötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3280 kJ, 789 kcal	Salatplatte „Italia“ Karotten-, Paprika-, Gurken-, und Tomaten-Mozzarella-Salat ¹ , dazu Blattsalat und Garnitur ^{4,6} und 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	Blattsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal	Karotten-Kohlrabi-Salat B • Brennwert: 202 kJ, 49 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	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 69 kcal	Karotten-Kohlrabi-Salat B • Brennwert: 202 kJ, 49 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 Haselnusstafeln („Hanuta“) G,G1,H,H2,J,M • Brennwert: 497 kJ, 119 kcal	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	Vanillepudding M • Brennwert: 518 kJ, 118 kcal	Rote Waldbeergrütze G,G1 • Brennwert: 520 kJ, 124 kcal	Heidelbeerquark M • Brennwert: 518 kJ, 124 kcal	Ein Gebäckstück Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Mousse au chocolat M • Brennwert: 650 kJ, 155 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 = 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 = Weizen², G2 = Roggen³, G3 = Gerste⁴, G4 = Hafer⁵, H = Schalenfrüchte, H1= Mandeln⁶, H2 = Haselnüsse⁷, H3 = Walnüsse⁸, H4 = Kaschunüsse⁹, H5 = Pecannüsse¹⁰, H6 = Paranüsse¹¹, H7 = Pistazien¹², H8 = Macadamianüsse¹³, 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; ¹ und daraus gewonnene Erzeugnisse · Regelmäßige neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg. Unsere Frischmenüs sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

