

KW 22	Montag 25.05.2026	Dienstag 26.05.2026	Mittwoch 27.05.2026	Donnerstag 28.05.2026	Freitag 29.05.2026	Samstag 30.05.2026	Sonntag 31.05.2026
Menü 1	Eine Wirsingkohlroulade mit Hackfleisch gefüllt, in Zwiebel-Specksoße ^{2,4} , dazu Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2320 kJ, 557 kcal	Fusilli-Teigwaren mit Bolognesesoße und geriebenem Hartkäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2576 kJ, 610 kcal	Kassler Rückenbraten^{2,4} in Bratensoße, dazu Lauchgemüse a la creme und Dampfkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1899 kJ, 454 kcal	Ein Paar Geflügelbratwürste^{2,4} mit buntem Karottengemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2586 kJ, 617 kcal	Ein Schweinerückensteak in Rahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2679 kJ, 643 kcal	Gulaschtopf "Ungarisch" mit Zwiebeln und viel buntem Gemüse, dazu Salzkartoffeln A,B,E,G,G1 • Brennwert: 1541 kJ, 367 kcal	Gefüllte Kalbsbrust in Bratensoße, dazu Frühlingsgemüse und Eierknöpfle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2466 kJ, 592 kcal
Menü 2 kalt zum Aufwärmen		Gebratene Hähnchenbrust mit Spargel und Aprikosen in Geflügeljus, dazu Zucchinireis A,E,G,G1 • Brennwert: 2190 kJ, 520 kcal	3 Gemüsemaultaschen „Prinzess“ mit knackigem Spargel und Kräutern abgeschmelzt, dazu Rucolasoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1748 kJ, 416 kcal	„Tagliatelle con Zucchini“ (Bandnudeln mit Zucchiniestreifen), dazu fruchtige Tomatensoße und eine Portion Streukäse ² E,G,G1,M • Brennwert: 2411 kJ, 578 kcal	Hausgemachter Kartoffel-Spargel-Auflauf mit Schinken ^{2,4} , im Ofen überbacken, dazu Spinatsoße A,B,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2248 kJ, 537 kcal	Hausgemachter Schokoreisbrei dazu Sauerkirsch-ZimtKompott G,G1,M • Brennwert: 1625 kJ, 385 kcal	
Menü 3		Geschnetzelte Rinderleber „sauer“ in würziger Balsamico ¹ -Soße, dazu eine Portion Kartoffelrösti B,G,G1,J • Brennwert: 2050 kJ, 491 kcal	Ein Hähnchen-Cordon bleu^{1,2,3,4} gefüllt mit Putenschinken und Käse, dazu Geflügelsoße und Dampfkartoffeln aus der Region A,E,G,G1,M • Brennwert: 2334 kJ, 557 kcal	Eine hausgemachte Kalbfleischfrikadelle in Champignonrahmsoße, dazu bunter Gemüseris A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2525 kJ, 600 kcal	Ein Seehechtfilet in Senfsoße, auf buntem Wurzelgemüse, dazu Salzkartoffeln A,B,F,G,G1,M • Brennwert: 2065 kJ, 493 kcal		
Menü 4 vegetarisch	Vegetarische Kohlroulade mit Weizen und Gemüse gefüllt, in Röstzwiebelsoße, dazu Kartoffelpüree A,E,G,G1,G4,J,M • Brennwert: 1934 kJ, 462 kcal	Spiralnudeln „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße, dazu geriebener Hartkäse ² E,G,G1,M • Brennwert: 2227 kJ, 527 kcal	Vegetarisches Sojageschnitzeltes mit Paprika- und Zucchiniestreifen in Röstgemüsesoße, dazu Langkornreis G,G1,J • Brennwert: 2662 kJ, 613 kcal	3 Eierpfannkuchen dazu Spargelgemüse a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2114 kJ, 505 kcal	„Fürster-Topf“ vegetarische Hackbällchen mit Gemüse und Pilzen in Rahmsoße, dazu Eierspätzle A,E,G,G1,G4,J,M • Brennwert: 2037 kJ, 490 kcal	Eine Portion Rühreier mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln aus der Region A,E,G,G1,M • Brennwert: 2427 kJ, 579 kcal	Vegetarischer Hackbraten in Majoransoße, dazu Frühlingsgemüse und badische Eierknöpfle A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3519 kJ, 842 kcal
Menü 6 Kaltmenü		2 panierte Schweineschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Portionsketchup und eine Scheibe Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2441 kJ, 584 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	„Spargel-Wrap“ Tortilla-Fladen ² mit knackigem Salat, Spargelstücken, Radieschen, Gemüse und Frischkäsecreme mit Rucola A,B,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 2261 kJ, 541 kcal	Matjesfilet „Hausfrauen Art“^{2,4,9} mit Äpfeln und Zwiebeln in Joghurt-Dressing, dazu ein Baguettebrötchen B,E,F,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3886 kJ, 935 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch			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 „Klassik“ Weißkraut-, Karotten-, Gurken-, Nudel-, und Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert, dazu ein Brötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3347 kJ, 805 kcal	Salatplatte „Holländische Art“ Karotten-, Gurken-, Rettich-, Nudel- und Blattsalat, mit einer Käsescheibe garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2686 kJ, 646 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		Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Chinakohl mit Senfdressing A,B,E,M • Brennwert: 369 kJ, 89 kcal	Blattsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Zucchini-Mais-Salat A,B,E,M • Brennwert: 304 kJ, 73 kcal	
Beilagen-salat 2		Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 281 kJ, 68 kcal	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Zucchini-Mais-Salat A,B,E,M • Brennwert: 304 kJ, 73 kcal	
Dessert	Ein Schoko-Doppelkeks E,G,G1,M • Brennwert: 592 kJ, 141 kcal	Ein Müsliriegel Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Panna Cotta (Sahnepudding) M • Brennwert: 635 kJ, 151 kcal	Bio-Milchreis M • Brennwert: 647 kJ, 155 kcal	Ein Buttermilchdessert M • Brennwert: 378 kJ, 89 kcal	Ein Mini-Kuchen Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 583 kJ, 140 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; ⁹ und daraus gewonnene Erzeugnisse · Regelmäßige neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg. Unsere Frischmenüs sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

