

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 <small>A,E,G,G1,M • Brennwert: 2486 kJ, 589 kcal</small>	Kassler Rückenbraten^{2,4} im eigenen Saft auf frischem Gemüse (Weißkohl, Möhren und Lauch), dazu hausgemachtes Kartoffelpüree <small>A,E,G,G1,M • Brennwert: 1994 kJ, 477 kcal</small>	Geflügeleintopf mit buntem Gemüse, Kartoffeln, Nudeln und Hühnerfleischinlage, dazu ein Sesambrötchen <small>A,B,C,E,G,G1,G3,M • Brennwert: 3573 kJ, 857 kcal</small>	Ein Hähnchensteak in Geflügelsoße, dazu buntes Sommergemüse und Teigwaren <small>A,E,G,G1 • Brennwert: 2268 kJ, 544 kcal</small>	Pizza-Fleischkäse^{2,4} in Bratensoße, mit grünen Bio-Bohnen und Dampfkartoffeln <small>A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2244 kJ, 536 kcal</small>	Hühnerfrikassee „Prinzess“ mit Spargelstücken in Sahnesoße, dazu bunter Gemüseris <small>A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 3198 kJ, 762 kcal</small>	Putenrollbraten gefüllt mit Geflügelbrät ⁸ in Rosmarin-Honig-Jus, dazu Brokkoli und zwei Kartoffelrösti <small>A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1879 kJ, 450 kcal</small>
---------------	--	--	--	---	--	---	--

Menü 2 kalt zum Aufwärmen	Falafel (Kichererbsenbällchen) mit Ratatouillegemüse, in Tomatensoße, dazu Langkornreis <small>A,G,G1 • Brennwert: 3125 kJ, 747 kcal</small>	„Kräuter-Kratzete“ (Luftiger Kräuter-Pfannkuchen), mit Bio-Spargelstücken a la creme <small>E,G,G1,M • Brennwert: 2760 kJ, 670 kcal</small>	Pfeffersteak „Madagaskar“ in grüner Pfefferrahmsoße ⁴ , dazu Eierteigwaren <small>E,G,G1,M • Brennwert: 2578 kJ, 619 kcal</small>	„Bami Goreng“ Indonesisches Nudelgericht mit viel Gemüse und Eierflocken, dazu Sojasoße <small>A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 1984 kJ, 475 kcal</small>	Hausgemachte Spargel-Gemüse-Lasagne mit Käse, im Ofen überbacken <small>A,E,G,G1,M • Brennwert: 2377 kJ, 565 kcal</small>	3 Quarkkälchen mit Rosinen dazu Waldbeerenkompott <small>E,G,G1,M • Brennwert: 2978 kJ, 706 kcal</small>
--	---	--	---	---	--	---

Menü 3	Zahners Currywurst^{2,4} in pikanter Soße, dazu Kartoffelecken <small>A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2599 kJ, 618 kcal</small>	Eine Geflügelfrikadelle in Soße, dazu Spinat a la creme und Salzkartoffeln aus der Region <small>A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2584 kJ, 619 kcal</small>	Spargel-Lachs-Ragout in Frischkäse-Limettensoße, dazu Spinat-Bandnudeln <small>E,F,G,G1,M • Brennwert: 2915 kJ, 695 kcal</small>	Ein paniertes Schweineschnitzel mit Spargel a la creme, dazu Kartoffel-Kräuterpüree <small>A,E,G,G1,M • Brennwert: 2230 kJ, 532 kcal</small>	Rindergeschnetzeltes in Majoransoße, dazu Eierteigwaren <small>A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2546 kJ, 611 kcal</small>
---------------	--	---	---	---	---

Menü 4 vegetarisch	Makkaroni „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße, dazu geriebener Hartkäse ² <small>E,G,G1,M • Brennwert: 2137 kJ, 502 kcal</small>	Vegetarische Klopse in Majoransoße, dazu feine Erbsen und Kartoffelpüree <small>A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3511 kJ, 836 kcal</small>	Zwei vegane Pfannkuchen mit einer Hack-Gemüesoße (auf Soja-Basis) <small>A,G,G1,J • Brennwert: 2584 kJ, 617 kcal</small>	Leckeres Möhren-Ragout mit frischen Bio-Karotten und Zwiebeln, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree <small>A,G,G1,M • Brennwert: 2225 kJ, 532 kcal</small>	Veggie-Geschnetzeltes in Röstgemüesoße, dazu Bio-Bohnen und Langkornreis <small>A,E,G,G1,J • Brennwert: 1845 kJ, 420 kcal</small>	Eine Portion Pilzmaultaschen mit Spargelstücken, in Petersilien-Sahnesoße <small>A,E,G,G1,M • Brennwert: 1601 kJ, 381 kcal</small>	Eine Portion Kartoffelrösti, dazu Brokkoliröschen und holländische Soße <small>A,E,G,G1,M • Brennwert: 1873 kJ, 448 kcal</small>
-------------------------------	--	--	---	--	--	---	---

Menü 6 Kaltmenü	Hausgemachtes „Bircher Müsli“ mit frischen Äpfeln, gerösteten Mandeln, Honig und Joghurt verfeinert, dazu frischer Obstsalat <small>G,G3,G4,H,H1,H2,M • Brennwert: 3768 kJ, 896 kcal</small>	Gemischte Schinkenplatte^{2,4,8} mit Spargelsalat garniert, dazu 2 Scheiben Bio-Brot und Butter <small>A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2186 kJ, 523 kcal</small>	Frischkäserolle ein Weizenfladen ² , gefüllt mit Kräuterfrischkäse, Salatgurken, Radieschen und Zwiebeln <small>B,G,G1,M • Brennwert: 2261 kJ, 542 kcal</small>	Elsässer Wurstsalat^{2,3,4,8} von der Lyoner Wurst, mit Käse, Tomaten, Zwiebeln und Gurken ⁹ , dazu 2 Scheiben Bio-Brot <small>A,B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal</small>	Thunfischsalat^{4,9} in Essig-Olivenöl-Dressing, mit buntem Gemüse und Tomaten, dazu ein Mini-Baguette <small>B,E,F,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2796 kJ, 670 kcal</small>
----------------------------	---	---	---	--	--

Menü 7 Salatplatte vegetarisch	Salatplatte „Hawaii“ Karotten-, Mais-, Kraut-, Tofu-Ananas-Salat und Blattsalat, mit frischen Früchten garniert, dazu ein Baguettebrötchen <small>A,B,C,E,G,G1,G2,G3,J,M • Brennwert: 2695 kJ, 646 kcal</small>	Salatplatte „Orient“ Karotten-, Weißkohl-, Zucchini-Salat mit Rosinen, Cous Cous-Salat, Blattsalat, mit Falafel garniert, dazu ein Weizenbrötchen <small>A,B,C,E,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 3319 kJ, 805 kcal</small>	Salatplatte „Holländische Art“ Karotten-, Gurken-, Rettichsalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit einer Käsescheibe garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen <small>A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2686 kJ, 646 kcal</small>	Salatplatte „Prinzess“ Radieschen-, Karotten-Zucchini-, Gurkensalat, Spargelsalat, Blattsalat, mit einem halben Ei garniert, dazu ein ein Brötchen <small>A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3280 kJ, 789 kcal</small>	Salatplatte „Italia“ Karotten-, Paprika-, Gurken-, und Tomaten-Mozzarella-Salat ¹ , dazu Blattsalat und Garnitur ^{4,6} und einem Bio-Vollkornbrötchen <small>A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2381 kJ, 572 kcal</small>
---	--	---	--	--	---

Beilagen-salat 1	Zucchini-Mais-Salat <small>A,B,E,M • Brennwert: 304 kJ, 73 kcal</small>	Blattsalat mit weißem Dressing <small>A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal</small>	Karotten-Kohlrabi-Salat <small>B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal</small>	Gurkensalat mit Dill verfeinert <small>A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal</small>	Frisee-Salat mit weißem Dressing <small>A,B,E,M • Brennwert: 344 kJ, 83 kcal</small>	Blattmix-Salat mit weißem Dressing <small>A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal</small>
-------------------------	---	---	---	--	---	---

Beilagen-salat 2	Zucchini-Mais-Salat <small>A,B,E,M • Brennwert: 304 kJ, 73 kcal</small>	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing <small>B • Brennwert: 276 kJ, 69 kcal</small>	Karotten-Kohlrabi-Salat <small>B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal</small>	Gurkensalat mit Dill verfeinert <small>A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal</small>	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing <small>B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal</small>	Blattmix-Salat mit Essig-Öl-Dressing <small>B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal</small>
-------------------------	---	---	---	--	---	---

Dessert	Zwei Haselnusstafeln („Hanuta“) <small>G,G1,H,H2,J,M • Brennwert: 497 kJ, 119 kcal</small>	Fruchtjoghurt <small>M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal</small>	Vanillepudding <small>M • Brennwert: 518 kJ, 118 kcal</small>	Rote Waldbeerengrütze <small>G,G1 • Brennwert: 520 kJ, 124 kcal</small>	Heidelbeerquark <small>M • Brennwert: 518 kJ, 124 kcal</small>	Ein Gebäckstück Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Mousse au chocolat <small>M • Brennwert: 650 kJ, 155 kcal</small>
----------------	--	--	---	---	--	--	---

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 = Weizen⁹, G2 = Roggen⁹, G3 = Gerste⁹, G4 = Hafer⁹, H = Schalenfrüchte, H1= Mandeln⁹, H2 = Haselnüsse⁹, H3 = Walnüsse⁹, H4 = Kaschunüsse⁹, H5 = Pecannüsse⁹, H6 = Paranüsse⁹, H7 = Pistazien⁹, H8 = Macadamianüsse⁹, 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.

