



09. Kalenderwoche 23.02.-27.02.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchenbrustschnitzel (G1,E) KJ=867, BE=1,6 Rahmsoße (L,S) KJ=241, BE=0,1 Bio-Nudeln (G1) KJ=608, BE=2,4 Gurkensalat (M) KJ=140, BE=0,2	Linseneintopf mit Kartoffeln (S) KJ=198, BE=0,6 Puten-Wiener (3,7,9,10) KJ=514, BE=0 Kaiserbrötchen (G1) KJ=1188, BE=4,7	Cevapcici (Geflügel) (G1) KJ=523, BE=0,5 Bio-Bratensauce KJ=214, BE=0 Bio-Erbsengemüse (S) KJ=330, BE=1 Kartoffel-Sahnepüree (L) KJ=553, BE=2	Gedünstete Seelachswürfel (F) KJ=461, BE=0 Currysauce (L,S) KJ=519, BE=0,5 Bio-Reis KJ=612, BE=2,7 Blattsalate mit Joghurt-Dressing (L,E) KJ=84, BE=0,2	Makkaroni mit Rinderhaschee (G1) KJ=760, BE=2,4 Rinderhaschee KJ=431, BE=0,1 Parmesankäse (E) KJ=1658, BE=0 Möhrensalat KJ=356, BE=0,4
Menü V	Pikanter Gemüseglasch (L,S) KJ=200, BE=0,3 Bio- Vollkornreis Fair-Traide KJ=1082, BE=3,8	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt (7) (L) KJ=804, BE=1,2 Blumenkohl in Rahm (L) KJ=210, BE=0,1	Pancakes (G1,L,E) KJ=718, BE=2,3 Zimt-Zucker KJ=1646, BE=8 Apfelmus KJ=215, BE=1	Tortellini mit Rikottakäse gefüllt (10) (G1,L,E,S) KJ=1205, BE=4,2 Käserahmsoße (2,3) (G1,L,J,S) KJ=152, BE=0,1 Blattsalate mit Joghurt-Dressing (L,E) KJ=84, BE=0,2	Makkaroni mit Tomatensoße (G1,L,E,S) KJ=760, BE=2,4 Tomatensoße KJ=114, BE=0,2 Parmesankäse (E) KJ=1658, BE=0 Möhrensalat KJ=356, BE=0,4
Dessert	Früchte-Quark (L) KJ=1144, BE=1,1	Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Donut (G1,L,E,P,O) KJ=1700, BE=4,4	Erdbeeryoghurt (5) (L) KJ=371, BE=1,1
Altern. Menü	Broccolisamtuppe (L) KJ=150, BE=0 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Gebundene Gemüsesuppe (L) KJ=161, BE=0,1 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Bio-Tomatencremesuppe KJ=111, BE=0 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Karottencremesuppe (L) KJ=132, BE=0,1 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Fleischklößchensuppe (G1,L,E,S) KJ=119, BE=0 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7
Laktose & Gluten	Gebratene Hähnchenbrust KJ=496, BE=0 Bratensauce KJ=169, BE=0 Dampfkartoffeln KJ=345, BE=1,5 Gurkensalat (M) KJ=159, BE=0,2 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Linseneintopf mit Kartoffeln (S) KJ=182, BE=0,6 Puten-Wiener (3,7,9,10) KJ=514, BE=0 Glutenfreies Brot KJ=1121, BE=4,2 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Putensteak KJ=446, BE=0 Bio-Bratensauce KJ=214, BE=0 Bio-Erbsengemüse (S) KJ=330, BE=1 Dampfkartoffeln KJ=345, BE=1,5 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Gedünstete Seelachswürfel (F) KJ=461, BE=0 Tomatensoße KJ=114, BE=0,2 Bio-Reis KJ=612, BE=2,7 Blattsalate mit allergenfreiem Dressing KJ=2, BE=0 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Gekochte Eier (E) KJ=571, BE=0,1 milde Senfsoße (M) KJ=180, BE=0,1 Dampfkartoffeln KJ=345, BE=1,5 Obst nach Saison KJ=228, BE=1
10. Kalenderwoche 02.03.-06.03.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchenbruststreifen in Bratensauce KJ=258, BE=0 Bauernspätzle (G1,E) KJ=426, BE=1,3 Möhrensalat KJ=356, BE=0,4	Hähnchen im Knuspermantel (G1) KJ=837, BE=0,7 Rahmsoße (L,S) KJ=241, BE=0,1 Bio-Nudeln (G1) KJ=606, BE=2,4 Blattsalate mit Italien-Dressing (S) KJ=84, BE=0,2	Gebackener Seelachs Käse Kräuter (G1,L,E,M,F) KJ=638, BE=1,3 Tomatensoße KJ=114, BE=0,2 Bio-Rigatonelli (G1) KJ=606, BE=2,4 Blattsalate mit Kräuter-Dressing KJ=84, BE=0,2	Frikadelle vom Geflügel (G1,E) KJ=691, BE=0 Champignonrahmsoße (L) KJ=226, BE=0,1 Gurkensalat (M) KJ=159, BE=0,2 Kartoffel-Sahnepüree (L) KJ=553, BE=2	Mildes Chili Con Carne (Rind) KJ=468, BE=1,8 Bio-Reis KJ=612, BE=2,7 Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S) KJ=84, BE=0,2
Menü V	Bio Gemüse Ravioli (G1,E,S) KJ=707, BE=1,7 Gemüsebolognese (S) KJ=68, BE=0,2 Möhrensalat KJ=356, BE=0,4	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln (S) KJ=133, BE=0,4 Kaiserbrötchen (G1) KJ=1188, BE=4,7	Vegetarische Mini Schnitzel (G1,L,E) KJ=870, BE=1 Kartoffel-Lauchgemüse (L) KJ=267, BE=0,8	Dampfnudel mit (G1,E) KJ=1047, BE=3,1 Vanillesauce (L) KJ=376, BE=0,9	Schnitzel von Süßkartoffeln (G1,E,S) KJ=784, BE=1,8 Kräutersahnesoße (L,S) KJ=297, BE=0,1 Bio-Reis KJ=612, BE=2,7 Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S) KJ=84, BE=0,2
Dessert	Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Stracciatella-Quark (L,J,P) KJ=1272, BE=0,7	Schoko-Mini Kuchen (G1,L,E,J,P) KJ=1642, BE=2	Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Pudding (L) KJ=486, BE=1,6
Altern. Menü	Gerstensuppe (G3,L,S) KJ=191, BE=0,3 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Kräuterrahmsuppe (L,S) KJ=158, BE=0 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Rinderkraftbrühe mit Reis & Erbsen KJ=209, BE=0,6 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Kartoffelsuppe mit Majoran (S) KJ=188, BE=0,3 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Minestrone (G1,S) KJ=90, BE=0,1 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7
Laktose & Gluten	Hähnchenbruststreifen in Bratensauce KJ=258, BE=0 Dampfkartoffeln KJ=345, BE=1,5 Möhrensalat KJ=356, BE=0,4 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Gebratene Hähnchenbrust KJ=496, BE=0 Tomatensoße KJ=114, BE=0,2 Dampfkartoffeln KJ=345, BE=1,5 Blattsalate mit Italien-Dressing (S) KJ=84, BE=0,2 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Gedünstetes Seelachsfilet (F) KJ=461, BE=0 Tomatensoße KJ=114, BE=0,2 Bio-Reis KJ=612, BE=2,7 Blattsalate mit Kräuter-Dressing KJ=84, BE=0,2 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Putensteak KJ=446, BE=0 Bratensauce KJ=169, BE=0 Dampfkartoffeln KJ=345, BE=1,5 Gurkensalat (M) KJ=159, BE=0,2 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Mildes Chili Con Carne (Rind) KJ=468, BE=1,8 Bio-Reis KJ=612, BE=2,7 Blattsalate mit Allergen freiem Dressing KJ=2, BE=0 Obst nach Saison KJ=228, BE=1



11. Kalenderwoche 09.03.-13.03.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hühnerfrikassee (L,S) KJ=401, BE=0,1 Bio-Erbsengemüse (S) KJ=330, BE=1 Bio-Reis KJ=612, BE=2,7	Seelachswürfel im Backteig (G1,E,F) KJ=789, BE=0 Dillsoße (L,S) KJ=386, BE=0,2 Dampfkartoffeln KJ=345, BE=1,5 Blattsalate mit Kräuter-Dressing KJ=84, BE=0,2	Schweineschnitzel mit (G1,E) KJ=1053, BE=1,4 Rahmsoße (L,S) KJ=241, BE=0,1 Bauernspätzle (G1,E) KJ=426, BE=1,3 Tomatensalat KJ=235, BE=0,2	Cannelloni Classico mit Hackfleisch (Rind) (7) (G1,E,S) KJ=755, BE=1 Tomatensoße KJ=114, BE=0,2 Gurkensalat (M) KJ=159, BE=0,2	Hähnchenbruststreifen in Rahm (L) KJ=334, BE=0,1 Bio-Nudeln (G1) KJ=606, BE=2,4 Möhrensalat KJ=356, BE=0,4
Menü V	Veg. Maultaschen (G1,L,E,S) KJ=948, BE=1,2 Gemüsesahnesoße (L,S) KJ=268, BE=0,2 Blattsalate mit Kräuter-Dressing KJ=84, BE=0,2	Schwäbische Käsespätzle (G1,L,E) KJ=304, BE=0,8 Tomatensoße KJ=114, BE=0,2 Blattsalate mit Kräuter-Dressing KJ=84, BE=0,2	Karotten-Kartoffeleintopf mit Kräutern (S) KJ=152, BE=0,5 Kaiserbrötchen (G1) KJ=1188, BE=4,7	Kaiserschmarrn (G1,L,E) KJ=908, BE=2,1 Zimt-Vanillesauce (L) KJ=381, BE=0,9	Linguine mit (G1) KJ=760, BE=2,4 Pilzragout mit Gemüse in Kräutersahnesauce (L,S) KJ=220, BE=0,2
Dessert	Grießpudding (G1,L) KJ=417, BE=1,5	Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Mini-Windbeutel (G1,L,E) KJ=1477, BE=2,2	Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Mango-Quark (L) KJ=1140, BE=1
Altern. Menü	Sellerierahmsuppe (L,S) KJ=90, BE=0 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Broccolisamtuppe (L) KJ=150, BE=0 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Geflügelbrühe mit Gemüse (S) KJ=98, BE=0,1 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Kartoffelsuppe mit Gemüse (L,S) KJ=184, BE=0,3 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Griessuppe (G1,L,S) KJ=188, BE=0,3 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7
Laktose & Gluten	Gebratene Hähnchenbrust KJ=496, BE=0 Bratensauce KJ=165, BE=0 Bio-Erbsengemüse (S) KJ=330, BE=1 Bio-Reis KJ=612, BE=2,7 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Gedünstetes Seelachsfilet (F) KJ=461, BE=0 Tomatensoße KJ=114, BE=0,2 Dampfkartoffeln KJ=345, BE=1,5 Blattsalate mit Allergen freiem Dressing KJ=2, BE=0 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Karotten-Kartoffeleintopf mit Kräutern (S) KJ=152, BE=0,5 Gluten freies Brot KJ=1121, BE=4,2 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Kartoffel-Rösti KJ=609, BE=1,5 Buntes Ratatouillegemüse KJ=267, BE=0,2 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Hähnchenbruststreifen in Bratensauce KJ=258, BE=0 Langkornreis KJ=768, BE=2,4 Möhrensalat KJ=356, BE=0,4 Obst nach Saison KJ=228, BE=1
12. Kalenderwoche 16.03.-20.03.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Würstchengulasch (Geflügel) mit Gemüse (2,3,9) (S,M) KJ=620, BE=0,3 Bio-Hörnchennudeln (G1,E) KJ=730, BE=2,9	Rigatoni (G1) KJ=696, BE=2,8 Schinken-Käsesoße (Pute) (1,2,7,9,10) (L) KJ=157, BE=0 Möhrensalat KJ=356, BE=0,4	Hackfleisch-Klopse (Schwein) (E) KJ=522, BE=0,3 Rahmsoße (L,S) KJ=241, BE=0,1 Kartoffel-Sahnepüree (L) KJ=553, BE=2 Apfelrotkohl KJ=203, BE=0,8	Gebackenes Seelachsfilet (G1,F) KJ=638, BE=1,3 Schnittlauchsauc (L) KJ=98, BE=0,1 Petersilienkartoffeln KJ=345, BE=1,5 Rote Beetesalat KJ=271, BE=0,5	Putenragout "Gyros" KJ=559, BE=0,1 Bio-Reis KJ=612, BE=2,7 Balkangemüse (S) KJ=130, BE=0,3
Menü V	Gemüse-Curry-Kokos Gulasch (L) KJ=263, BE=0,3 Bio-Hörnchennudeln (G1,E) KJ=730, BE=2,9	Gefüllte Apfelpfannkuchen (G1,L,E) KJ=564, BE=1,6 Vanillesauce (L) KJ=376, BE=0,9	Gemüsefrikadelle (G1,E,S) KJ=758, BE=1 Karotten in Basilikumsahne (L,S) KJ=251, BE=0,4 Kartoffel-Sahnepüree (L) KJ=553, BE=2	Portion Rahmquark mit frischen Kräutern (L) KJ=1102, BE=0,3 Petersilienkartoffeln KJ=345, BE=1,5	Vegetarische Soja-Hackbällchen in Tomatensauce (G1,J) KJ=503, BE=0,7 Bio-Reis KJ=612, BE=2,7 Blattsalate mit Joghurt-Dressing (L,E) KJ=84, BE=0,2
Dessert	Waldbeerenquark (L) KJ=1184, BE=1	Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Pudding (L) KJ=486, BE=1,6	Mini-Berliner (G1,L,E,P) KJ=1702, BE=3
Altern. Menü	Champignonrahmsuppe (L) KJ=157, BE=0 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Tomatencremesuppe (L) KJ=62, BE=0 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Geflügelcreme mit Gemüwestreifen (L,S) KJ=183, BE=0,1 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Rinderbrühe mit Gemüse (S) KJ=88, BE=0 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Curryrahmsuppe mit Apfelwürfeln (L) KJ=169, BE=0,2 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7
Laktose & Gluten	Würstchengulasch (Geflügel) mit Gemüse (2,3,9) (S,M) KJ=620, BE=0,3 Dampfkartoffeln KJ=345, BE=1,5 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Hähnchenbruststreifen "Ungarischer Art" (S) KJ=253, BE=0,1 Langkornreis KJ=768, BE=2,4 Möhrensalat KJ=356, BE=0,4 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Putensteak KJ=446, BE=0 Bratensauce KJ=169, BE=0 Apfelrotkohl KJ=203, BE=0,8 Dampfkartoffeln KJ=345, BE=1,5 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Gedünstetes Seelachsfilet (F) KJ=461, BE=0 Tomatensoße KJ=114, BE=0,2 Petersilienkartoffeln KJ=345, BE=1,5 Rote Beetesalat KJ=271, BE=0,5 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Putenragout "Gyros" KJ=559, BE=0,1 Bio-Reis KJ=612, BE=2,7 Blattsalate mit Allergen freiem Dressing KJ=2, BE=0
Zusatzstoffe:	1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Phosphat, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Süßmittel, 6 gewachst, 7 mit Nitrat, 8 mit Farbstoff, 9 mit Nitritpökelsalz, 10 Stabilisatoren, 11 mit Phenylalaninquelle, 12 geschwärzt, 13 Säuerungsmittel, 14 Gelliermittel, 15 Hefeextrakt, 16 Ascorbinsäure				
Allergen:	G = Gluten (G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste), L = Lactose, E = Eier, A = Schwefel, B = Süßlupine, N = Erdnüsse, J = Soja, P = Schalenfrüchte (P1 = Mandeln, P2 = Walnüsse), S = Sellerie, M = Senf, O = Sesam; W = Weichtiere, F = Fisch, K = Krebstiere				
Alle Menüs sind unter Verwendung von jodiertem Salz hergestellt. Aufgrund unseres umfangreichen Sortiments verarbeiten wir eine Vielzahl von Rohstoffen, so dass unsere Produkte Spuren von Ei, Nüssen, Soja, Sellerie, Milch, Senf und glutenhaltige Getreide enthalten können.					