

**KW 06** | **Montag 03.02.2025** | **Dienstag 04.02.2025** | **Mittwoch 05.02.2025** | **Donnerstag 06.02.2025** | **Freitag 07.02.2025** | **Samstag 08.02.2025** | **Sonntag 09.02.2025**

<b>Menü 1</b>	<b>Ein Paar Geflügelbratwürste<sup>2,4</sup></b> mit Röstzwiebelsoße, dazu Rahmwirsing und Dampfkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2775 kJ, 663 kcal	<b>„Schinken-Hörnle“</b> Hörnchen-Teigwaren mit Hinterschinken <sup>2,4,8</sup> , dazu eine Käse-Gemüesoße A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3151 kJ, 750 kcal	<b>Kassler Rückenbraten<sup>2,4</sup></b> auf Sauerkraut, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1713 kJ, 409 kcal	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> in Geflügeljus, dazu feine Bandnudeln A,E,G,G1 • Brennwert: 3177 kJ, 762 kcal	<b>Geflügel-Köttbullar</b> Geflügelfleischbällchen in Soße, dazu buntes Wurzelgemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2769 kJ, 664 kcal	<b>Schweinegulasch</b> in Majoransoße, dazu buntes Wintergemüse und 2 Semmelknödel A,E,G,G1,M • Brennwert: 2465 kJ, 590 kcal	<b>Putenrollbraten</b> gefüllt mit Geflügelbrät <sup>8</sup> und Gemüse in Kräuterrahmsoße, dazu Rosenkohl und 2 Kartoffelrösti A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2029 kJ, 486 kcal
	<b>Menü 2</b> kalt zum Aufwärmen	<b>Eine Portion Bio-Käse-Tortelloni</b> dazu Kräuter-Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 2405 kJ, 570 kcal	<b>Hausgemachtes Moussaka</b> Kartoffelaufbau mit Veggie-Hack, Feta-Käse, Zucchini und Auberginen, dazu mediterrane Soße A,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2136 kJ, 510 kcal	<b>Tagliatelle mit Kürbisstreifen</b> (feine Bandnudeln) mit einer Gorgonzola-Walnussoße A,E,G,G1,H,H3,M • Brennwert: 2607 kJ, 626 kcal	<b>Spanische „Paella“</b> Reispfanne mit Hühnerfleisch, Meeresfrüchten <sup>1,8</sup> und Gemüse, dazu eine pikante Soße A,B,E,G,G1,K,N • Brennwert: 2317 kJ, 545 kcal	<b>Spaghetti „Carbonara“</b> mit Schinken-Sahnesoße <sup>2,4</sup> A,E,G,G1,M • Brennwert: 2771 kJ, 657 kcal	<b>2 Stück Wiener Apfelstrudel</b> mit Bourbon-Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2353 kJ, 563 kcal
<b>Hinweis zu Menü 2</b>	<b>Rindergeschnetzeltes</b> in Bratensoße, dazu Mais-Erbsengemüse und Langkornreis A,B,G,G1 • Brennwert: 2654 kJ, 632 kcal	<b>Fischfilet „Pariser Art“</b> (in Eihülle gebraten), dazu Tomatensoße und Kräuterkartoffeln E,F,G,G1 • Brennwert: 2110 kJ, 504 kcal	<b>Herzhafte Wild-Bolognese</b> dazu Eierknöpfle, mit gemahlener Haselnüssen abgeschmeckt A,E,G,G1,H,H2,M • Brennwert: 2916 kJ, 699 kcal	<b>Pizza-Fleischkäse<sup>2,4</sup></b> in Bratensoße, mit Bohnengemüse und Kartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2337 kJ, 557 kcal	<b>Lachsragout</b> in Safransoße, dazu Spinatbandnudeln E,F,G,G1,M • Brennwert: 3087 kJ, 736 kcal		
<b>Menü 4</b> vegetarisch	<b>Sojageschnetzeltes</b> in milder Paprikasoße, dazu Mais-Erbsengemüse und Langkornreis A,G,G1,J • Brennwert: 2554 kJ, 586 kcal	<b>„Schwäbische Lasagne“</b> Geschnittene Gemüsemaultaschen in Tomatensoße, mit Käse überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2959 kJ, 702 kcal	<b>Veggie-Hackbällchen</b> in Röstgemüesoße, dazu buntes Wurzelgemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1300 kJ, 311 kcal	<b>„Kräuter-Kratzete“</b> (Luftiger Kräuter-Pfannkuchen), mit Blumenkohlröschen a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2749 kJ, 656 kcal	<b>Eine Portion Reibekuchen</b> mit einem Champignon-Lauch-Ragout G,G1,G4,M • Brennwert: 1871 kJ, 448 kcal	<b>Ein Eieromelett</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln E,G,G1,M • Brennwert: 1930 kJ, 462 kcal	<b>Ein veganes Hacksteak</b> in Majoransoße, dazu Rosenkohl und 2 Kartoffelrösti A,B,G,G1 • Brennwert: 2029 kJ, 486 kcal
<b>Menü 6</b> Kaltmenü	<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 Zitronenscheibe garniert, dazu Kartoffelsalat und eine Scheibe Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2441 kJ, 584 kcal	<b>Bunte Käseauswahl<sup>1</sup></b> verschiedene Sorten Hart- und Weichkäse, mit Trauben und Zwiebeln garniert, dazu ein Laugenbrötchen E,G,G1,G3,M • Brennwert: 3502 kJ, 840 kcal	<b>Geflügelsalat „Florida“</b> in Joghurt-Curry-Dressing, mit Ananas und Melone garniert, dazu ein Baguettebrötchen B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3729 kJ, 895 kcal	<b>Heringssalat „Klabautermann“<sup>9</sup></b> in leichtem Joghurt-Dressing, mit Rote Bete und Äpfeln, dazu ein Baguettebrötchen B,E,F,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3879 kJ, 934 kcal		
<b>Menü 7</b> Salatplatte vegetarisch							
<b>Beilagensalat 1</b>	<b>Hausgemachter Weißkrautsalat mit Speck<sup>2,4</sup></b> A,B • Brennwert: 239 kJ, 58 kcal	<b>Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	<b>Blattsalat</b> mit Joghurt-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	<b>Karotten-Ananas-Salat</b> B • Brennwert: 598 kJ, 143 kcal	<b>Blattsalatmischung „Winter“</b> mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal	<b>Selleriesalat</b> A,M • Brennwert: 444 kJ, 106 kcal	
<b>Beilagensalat 2</b>	<b>Hausgemachter Weißkrautsalat</b> A,B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal	<b>Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	<b>Blattsalat</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	<b>Karotten-Ananas-Salat</b> B • Brennwert: 598 kJ, 143 kcal	<b>Blattsalatmischung „Winter“</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 69 kcal	<b>Selleriesalat</b> A,M • Brennwert: 444 kJ, 106 kcal	
<b>Dessert</b>	<b>Vanillepudding</b> M • Brennwert: 499 kJ, 119 kcal	<b>Ein Berliner</b> E,G,G1,J,M • Brennwert: 607 kJ, 145 kcal	<b>Eine Portion Apfelmus<sup>4</sup></b> Brennwert: 346 kJ, 83 kcal	<b>Grießdessert</b> G,G1,M • Brennwert: 1050 kJ, 251 kcal	<b>Joghurtdessert</b> M • Brennwert: 446 kJ, 106 kcal	<b>Frischer Obstsalat</b> Brennwert: 455 kJ, 109 kcal	<b>Ein Mini-Kuchen</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= Zutat aus kontrolliertem Bio-Anbau nach EG-ÖKO Verordnung. ÖKO Kontrollstelle DE-ÖKO-006 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: Kcal= Kilokalorien, Kj= Kilojoule. Alle Preise gelten inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Abgepackte Desserts siehe Verpackung; \* und daraus gewonnene Erzeugnisse · Regelmäßige neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg. Unsere Frischmenüs sind zum sofortigem Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

