












KW 14 vom 31.03. - 06.04.2025

KW 14	Montag 31.03.2025	Dienstag 01.04.2025	Mittwoch 02.04.2025	Donnerstag 03.04.2025	Freitag 04.04.2025	Samstag 05.04.2025	Sonntag 06.04.2025
Menü 1	Kassler Rücken^{2,4} in Honig-Rosmarin-Jus, dazu Lauchrahmgemüse und Kartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2023 kJ, 484 kcal 	Kartoffeleintopf mit Wienerlescheiben ^{2,4} , Schmand und Schnittlauch verfeinert, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2875 kJ, 687 kcal 	Eine Portion Geflügel-Cevapcici in Puszta-Soße, dazu Bio-Erbse- und Langkornreis A,E,G,G1,M • Brennwert: 3649 kJ, 871 kcal	Ein Schweinerückensteak in Rahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2679 kJ, 643 kcal	Frisch gebackener Putenfleischkäse^{2,4} in Geflügelsoße, dazu Rotkraut und Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2489 kJ, 594 kcal	Kalbsgeschnetzeltes „Schweizer Art“ mit Tomaten und Champignons in Sahnesoße, dazu Kartoffelrösti A,B,E,G,G1,I,M • Brennwert: 1893 kJ, 453 kcal	Eine Geflügelbrust in Geflügelrahmsoße, dazu Brokkoliröschen und Tomatennudeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 2536 kJ, 608 kcal
Menü 2 kalt zum Aufwärmen	Ein Hähnchensteak in Salbeirahmsoße, dazu Blumenkohlröschen und Eierteigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2335 kJ, 560 kcal	Bayrischer Biergulasch in Dunkelbiersoße, dazu eine Portion Serviettenknödel A,E,G,G1,G3,M • Brennwert: 2275 kJ, 543 kcal 	Geschnetzelte Rinderleber „sauer“ in würziger Balsamico-Soße, dazu Schnittlauchkartoffeln B,G,G1,I • Brennwert: 1759 kJ, 420 kcal	Eine Portion Spaghetti mit veganer Gemüse-Hacksoße (auf Erbsen-Protein-Basis) A,G,G1 • Brennwert: 2144 kJ, 504 kcal 	„Coq au Vin“ Eine Hähnchenkeule in Rotwein-Gemüesoße, dazu feine Bandnudeln A,E,G,G1,I • Brennwert: 3443 kJ, 825 kcal	Hausgemachter Sahnegrießbrei mit Rhabarberkompott E,G,G1,M • Brennwert: 1628 kJ, 387 kcal 	
Menü 3	Rindergulasch „Ungarisch“ dazu grüne Bohnen und Langkornreis A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2170 kJ, 516 kcal	Piccata von der Hähnchenbrust mit Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti A,E,G,G1,M • Brennwert: 3041 kJ, 729 kcal	Ein paniertes Seelachsfilet mit hausgemachter Remouladensoße ⁹ und Dampfkartoffeln B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 4019 kJ, 967 kcal 	Rinderroulade „Bürgerliche Art“^{2,4,9} in Bratensoße, dazu Karotten-Kohlrabigemüse und Sahnepüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1941 kJ, 463 kcal	„Badisches Wurzelfleisch“ Rindfleisch im Wurzelgemüse gegart, mit Brühe aufgegossen, dazu Petersilienkartoffeln A,E,G,G1 • Brennwert: 1515 kJ, 361 kcal		
Menü 4 vegetarisch	Hausgemachtes Rührei mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln aus der Region A,E,G,G1,M • Brennwert: 2427 kJ, 579 kcal	Allgäuer Käseknöpfe dazu Röstzwiebelsoße und Bio-Karotten E,G,G1,M • Brennwert: 2984 kJ, 717 kcal	Eine Portion vegane Cevapcici in Paprikasoße, dazu Bio-Erbse- und Langkornreis A,G,G1 • Brennwert: 3122 kJ, 743 kcal 	3 Eierpankuchen mit Karotten-Kohlrabigemüse a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2195 kJ, 524 kcal	3 Stück Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu Ratatouillegemüse in Tomatensoße G,G1,M • Brennwert: 1982 kJ, 475 kcal	Blumenkohl- und Brokkoliröschen a la creme mit Emmentaler Käse überbacken, dazu Kartoffelrösti G,G1,M • Brennwert: 1604 kJ, 384 kcal	Vegetarische Nudelpfanne mit buntem Gemüse, dazu Tomatensoße A,E,G,G1 • Brennwert: 2224 kJ, 526 kcal
Menü 6 Kaltmenü	Italienischer Nudelsalat in Tomatendressing, mit Oliven ⁶ und Salamistreifen ^{2,4} , Paprika und Zucchini, dazu 2 Scheiben Bio-Brot B,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 3110 kJ, 743 kcal 	Geflügelsalat „Florida“ in Joghurt-Curry-Dressing, mit Ananas und Melone garniert, dazu ein Baguettebrötchen B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3729 kJ, 895 kcal	Elsässer Wurstsalat^{2,3,4,8,9} 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 	Schlemmer-Salatplatte „Ei“ verschiedene Sorten Rohkostsalat und ein Blattsalat, schön ausgarniert, dazu Joghurt dressing und ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,E,G,G1,G2,M • Brennwert: 2524 kJ, 605 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							
Beilagen- salat 1	Weißkraut-Zucchinsalat A,B,E,M • Brennwert: 323 kJ, 78 kcal	Blattsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Chinakohl mit Thousand-Island-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 346 kJ, 84 kcal	Mais-Gurken-Salat B • Brennwert: 330 kJ, 79 kcal	
Beilagen- salat 2	Weißkraut-Zucchinsalat A,B,E,M • Brennwert: 323 kJ, 78 kcal	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 281 kJ, 68 kcal	Mais-Gurken-Salat B • Brennwert: 330 kJ, 79 kcal	
Dessert	Ein Schoko-Doppelkeks E,G,G1,M • Brennwert: 592 kJ, 141 kcal	Vanillepudding M • Brennwert: 518 kJ, 118 kcal	Ein Müsliriegel G,G1,G3,G4,J,H,H2,M • Brennwert: 396 kJ, 95 kcal	Birnenquark M • Brennwert: 532 kJ, 127 kcal	Milchreis¹ E,M • Brennwert: 528 kJ, 126 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= 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. Brennwert: 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.

