






# KW 16 vom 14.04. - 20.04.2025

KW 16	Montag 14.04.2025	Dienstag 15.04.2025	Mittwoch 16.04.2025	Donnerstag 17.04.2025	Freitag 18.04.2025	Samstag 19.04.2025	Sonntag 20.04.2025
<b>Menü 1</b>	<b>Eine Geflügelfrikadelle</b> in Soße, dazu Wirsing a la creme und Dampfkartoffeln A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2493 kJ, 598 kcal	<b>„Jägerschnitzel“</b> Ein Schweinerückensteak in Pilzrahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2857 kJ, 686 kcal	<b>Geflügeleintopf</b> mit buntem Gemüse, Kartoffeln, Nudeln und Huhnfleischinlage, dazu ein Sesambrotchen A,B,C,E,G,G1,G3,M • Brennwert: 3335 kJ, 800 kcal	<b>Makkaroni „Bolognese“</b> mit Rindfleischsoße, dazu geriebener Hartkäse <sup>2</sup> A,E,G,G1,M • Brennwert: 2791 kJ, 662 kcal 	<b>Fischroulade „Gärtnerin Art“</b> in Weißweinssoße, dazu Petersilienkartoffeln A,F,G,G1,I,M • Brennwert: 1941 kJ, 464 kcal 	<b>Eine Wirsingkohlroutade</b> (mit Hackfleisch gefüllt) in deftiger Zwiebel-Specksoße <sup>2,4</sup> , dazu hausgemachtes Sahnepüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2482 kJ, 595 kcal 	<b>Gefüllte Kalbsbrust<sup>4</sup></b> in Bratensoße, dazu Frühlingsgemüse und schwäbische Eierknöpfe A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2466 kJ, 592 kcal
<b>Menü 2 kalt zum Aufwärmen</b>	<b>„Nasi Goreng“</b> Asiatisches Reisgericht mit viel Gemüse und Eierflocken, dazu Sojasoße A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 1928 kJ, 459 kcal 	<b>Kassler Rückenbraten<sup>2,4</sup></b> auf frischem Gemüse (Weißkraut, Möhren und Lauch) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2004 kJ, 479 kcal 	<b>Zahners Currywurst<sup>2,4</sup></b> in pikanter Soße, dazu Kartoffelecken A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2599 kJ, 618 kcal 	<b>Ein Hähnchenbrustfilet</b> in Orangensoße, dazu Brokkoliröschen und Mandelreis A,E,G,G1,H,H1 • Brennwert: 2546 kJ, 606 kcal		<b>2 Stück Apfelstrudel</b> mit heißer Bourbon-Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2353 kJ, 563 kcal 	
<b>Menü 3</b>	<b>Zwiebelbraten</b> (vom Rind) in Majoransoße, dazu Kaisergemüse und Eierteigwaren A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2550 kJ, 611 kcal	<b>Eine Blätterteigpastete</b> mit Ragout fin vom Kalb, dazu bunter Gemüserais A,E,G,G1,L,M • Brennwert: 2985 kJ, 710 kcal	<b>Putengulasch</b> in Rahmsoße, dazu Brokkoliröschen und Eierteigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2402 kJ, 577 kcal	<b>Rindergeschnetzeltes</b> in Majoransoße, dazu Bio-Bohnen und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1858 kJ, 443 kcal			
<b>Menü 4 vegetarisch</b>	<b>Zwei Gemüsefrikadellen</b> mit Kohlrabigemüse a la creme A,E,G,G1,M • Brennwert: 1759 kJ, 420 kcal	<b>4 Stück vegetarische Maultaschen</b> im Wurzelgemüsesud, dazu hausgemachter Kartoffelsalat A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2067 kJ, 491 kcal	<b>Zwei vegane Pfannkuchen</b> mit einer Hack-Gemüsesoße (aus Erbsen-Protein)  A,G,G1 • Brennwert: 2584 kJ, 617 kcal	<b>Makkaroni „Napoli“</b> mit Tomaten-Basilikum-Soße, dazu geriebener Hartkäse <sup>2</sup> E,G,G1,M • Brennwert: 2443 kJ, 579 kcal	<b>Veggie-Geschnetzeltes</b> in Röstgemüsesoße, dazu Bio-Bohnen und Kartoffelpüree A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 1845 kJ, 420 kcal	<b>Eine Portion Kräuter-Kratzete</b> mit einem Spargel-Gemüseragout in holländischer Soße A,E,G,G1,M • Brennwert: 3186 kJ, 762 kcal	<b>Knöpfe-Gemüsepfanne</b> mit frischem Saison Gemüse und Champignons, dazu eine Kräuterrahmsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1813 kJ, 430 kcal
<b>Menü 6 Kaltmenü</b>	<b>Hausgemachtes „Bircher Müsli“</b> mit frischen Äpfeln, gerösteten Mandeln, Honig und Joghurt verfeinert, dazu frischer Obstsalat G,G3,G4,H,H1,H2,M • Brennwert: 3768 kJ, 896 kcal 	<b>Gemischte Schinkenplatte<sup>2,4,8</sup></b> mit Melonenscheiben garniert, dazu 2 Scheiben Bio-Brot und Butter A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2045 kJ, 489 kcal 	<b>Frischgemüse-Käse-Wrap</b> Knackige Gemüse- und Käsestreifen mit Radieschen, Rucola und Frischkäse-Kräutercreme im Teigfladen <sup>2</sup>  A,B,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 2377 kJ, 570 kcal	<b>Elsässer Wurstsalat<sup>2,3,4,8</sup></b> von der Lyoner Wurst, mit Käse, Tomaten, Gurken <sup>9</sup> , dazu 2 Scheiben Bio-Brot  A,B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal			
<b>Menü 7 Salatplatte vegetarisch</b>							
<b>Beilagen- salat 1</b>	<b>Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	<b>Frisee-Salat</b> mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 344 kJ, 83 kcal	<b>Blattsalat „Frühling“</b> mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal	<b>Hausgemachter Karottensalat</b> B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal		<b>Zucchini-Mais-Salat</b> A,B,E,M • Brennwert: 304 kJ, 73 kcal	
<b>Beilagen- salat 2</b>	<b>Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	<b>Frisee-Salat</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	<b>Blattsalat „Frühling“</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 69 kcal	<b>Hausgemachter Karottensalat</b> B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal		<b>Zucchini-Mais-Salat</b> A,B,E,M • Brennwert: 304 kJ, 73 kcal	
<b>Dessert</b>	<b>Ein Schoko-Doppelkeks</b> E,G,G1,M • Brennwert: 592 kJ, 141 kcal	<b>Fruchtjoghurt</b> M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	<b>Panna Cotta (Sahnepudding)</b> M • Brennwert: 635 kJ, 151 kcal	<b>Rote Waldbeerengrütze</b> M • Brennwert: 520 kJ, 124 kcal	<b>Frischer Obstsalat</b> Brennwert: 694 kJ, 165 kcal	<b>Ein Gebäckstück</b> Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	<b>Ein Buttermilchdessert</b> M • Brennwert: 373 kJ, 89 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.

