

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
<b>Menü 1</b>	<b>Kassler Rücken<sup>2,4</sup></b> in Honig-Rosmarin-Jus, dazu Lauchrahmgemüse und Kartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2023 kJ, 484 kcal	<b>Kartoffeleintopf</b> mit Wienerlescheiben <sup>2,4</sup> , Schmand und Schnittlauch verfeinert, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2875 kJ, 687 kcal	<b>Eine Portion Geflügel-Cevapcici</b> in Puszta-Soße, dazu Bio-Erbse- und Langkornreis A,E,G,G1,M • Brennwert: 3649 kJ, 871 kcal	<b>Ein Schweinerückensteak</b> in Rahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2679 kJ, 643 kcal	<b>Frisch gebackener Putenfleischkäse<sup>2,4</sup></b> in Geflügelsoße, dazu Rotkraut und Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2489 kJ, 594 kcal	<b>Kalbsgeschnetzeltes „Schweizer Art“</b> mit Tomaten und Champignons in Sahnesoße, dazu Kartoffelrösti A,B,E,G,G1,I,M • Brennwert: 1893 kJ, 453 kcal	<b>Eine Geflügelbrust</b> in Geflügelrahmsoße, dazu Brokkoliröschen und Tomatennudeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 2536 kJ, 608 kcal
<b>Menü 2</b> kalt zum Aufwärmen	<b>Ein Hähnchensteak</b> in Salbeirahmsoße, dazu Blumenkohl- und Eierteigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2335 kJ, 560 kcal	<b>Bayrischer Biergulasch</b> in Dunkelbiersoße, dazu eine Portion Serviettenknödel A,E,G,G1,G3,M • Brennwert: 2275 kJ, 543 kcal	<b>Geschnetzelte Rinderleber „sauer“</b> in würziger Balsamico-Soße, dazu Schnittlauchkartoffeln B,G,G1,I • Brennwert: 1759 kJ, 420 kcal	<b>Eine Portion Spaghetti</b> mit veganer Gemüse-Hacksoße (auf Erbsen-Protein-Basis) A,G,G1 • Brennwert: 2144 kJ, 504 kcal	<b>„Coq au Vin“</b> Eine Hähnchenkeule in Rotwein-Gemüse-Soße, dazu feine Bandnudeln A,E,G,G1,I • Brennwert: 3443 kJ, 825 kcal	<b>Hausgemachter Sahnegrießbrei</b> mit Rhabarberkompott E,G,G1,M • Brennwert: 1628 kJ, 387 kcal	
<b>Menü 3</b>	<b>Rindergulasch „Ungarisch“</b> dazu grüne Bohnen und Langkornreis A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2170 kJ, 516 kcal	<b>Piccata von der Hähnchenbrust</b> mit Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti A,E,G,G1,M • Brennwert: 3041 kJ, 729 kcal	<b>Ein paniertes Seelachsfilet</b> mit hausgemachter Remouladensoße <sup>9</sup> und Dampfkartoffeln B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 4019 kJ, 967 kcal	<b>Rinderroulade „Bürgerliche Art“<sup>2,4,9</sup></b> in Bratensoße, dazu Karotten-Kohlrabigemüse und Sahnepüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1941 kJ, 463 kcal	<b>„Badisches Wurzelfleisch“</b> Rindfleisch im Wurzelgemüse gegart, mit Brühe aufgegossen, dazu Petersilienkartoffeln A,E,G,G1 • Brennwert: 1515 kJ, 361 kcal		
<b>Menü 4</b> vegetarisch	<b>Hausgemachtes Rührei</b> mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln aus der Region A,E,G,G1,M • Brennwert: 2427 kJ, 579 kcal	<b>Allgäuer Käseknöpfe</b> dazu Röstzwiebelsoße und Bio-Karotten E,G,G1,M • Brennwert: 2984 kJ, 717 kcal	<b>Eine Portion vegane Cevapcici</b> in Paprikasoße, dazu Bio-Erbse- und Langkornreis A,G,G1 • Brennwert: 3122 kJ, 743 kcal	<b>3 Eierpannkuchen</b> mit Karotten-Kohlrabigemüse a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2195 kJ, 524 kcal	<b>3 Stück Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu Ratatouillegemüse in Tomatensoße G,G1,M • Brennwert: 1982 kJ, 475 kcal	<b>Blumenkohl- und Brokkoliröschen a la creme</b> mit Emmentaler Käse überbacken, dazu Kartoffelrösti G,G1,M • Brennwert: 1604 kJ, 384 kcal	<b>Vegetarische Nudelpfanne</b> mit buntem Gemüse, dazu Tomatensoße A,E,G,G1 • Brennwert: 2224 kJ, 526 kcal
<b>Menü 6</b> Kaltmenü	<b>Italienischer Nudelsalat</b> in Tomatendressing, mit Oliven <sup>6</sup> und Salamistreifen <sup>2,4</sup> , Paprika und Zucchini, dazu 2 Scheiben Bio-Brot B,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 3110 kJ, 743 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>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>Schlemmer-Salatplatte „Ei“</b> 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	<b>Matjesfilet „Hausfrauen Art“<sup>2,4,9</sup></b> mit Äpfeln und Zwiebeln in Joghurt-Dressing, dazu ein Baguettebrötchen B,E,F,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3886 kJ, 935 kcal		
<b>Menü 7</b> Salatplatte vegetarisch							
<b>Beilagen- salat 1</b>	<b>Weißkraut-Zucchinsalat</b> A,B,E,M • Brennwert: 323 kJ, 78 kcal	<b>Blattsalat</b> mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	<b>Rahm-Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	<b>Karottensalat</b> B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	<b>Chinakohl</b> mit Thousand-Island-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 346 kJ, 84 kcal	<b>Mais-Gurken-Salat</b> B • Brennwert: 330 kJ, 79 kcal	
<b>Beilagen- salat 2</b>	<b>Weißkraut-Zucchinsalat</b> A,B,E,M • Brennwert: 323 kJ, 78 kcal	<b>Blattsalat</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	<b>Rahm-Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	<b>Karottensalat</b> B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	<b>Chinakohl</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 281 kJ, 68 kcal	<b>Mais-Gurken-Salat</b> B • Brennwert: 330 kJ, 79 kcal	
<b>Dessert</b>	<b>Ein Schoko-Doppelkeks</b> E,G,G1,M • Brennwert: 592 kJ, 141 kcal	<b>Vanillepudding</b> M • Brennwert: 518 kJ, 118 kcal	<b>Ein Müsliriegel</b> G,G1,G3,G4,J,H,H2,M • Brennwert: 396 kJ, 95 kcal	<b>Birnenquark</b> M • Brennwert: 532 kJ, 127 kcal	<b>Milchreis<sup>1</sup></b> E,M • Brennwert: 528 kJ, 126 kcal	<b>Ein Mini-Kuchen</b> Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	<b>Fruchtjoghurt</b> 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.

