

KW 03	Montag 12.01.2026	Dienstag 13.01.2026	Mittwoch 14.01.2026	Donnerstag 15.01.2026	Freitag 16.01.2026	Samstag 17.01.2026	Sonntag 18.01.2026		
<b>Menü 1 11,40€</b>	<b>Ein Paar Geflügelbratwürste<sup>2,4</sup></b> mit Röstzwiebelsoße, dazu Rosenkohl a la creme und Dampfkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2684 kJ, 640 kcal	<b>Rahmschnitzel vom Schwein</b> in Sahnesoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2679 kJ, 643 kcal	<b>Ravioli „Carne di Manzo“</b> Teigtaschen mit Rindfleisch gefüllt, dazu Tomatensoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1970 kJ, 467 kcal	<b>Mexikanischer Bohneneintopf</b> mit Rauchwurstscheiben <sup>2,4</sup> und buntem Gemüse, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2176 kJ, 519 kcal	<b>Ein panierter Schweineschnitzel</b> dazu ein Kartoffel-Gemüse-Ragout (mit Karotten, Erbsen und Pastinaken) E,G,G1,M • Brennwert: 2398 kJ, 572 kcal	<b>Eine Geflügelroulade</b> „Brokkoli-Käse“ dazu breite Bandnudeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 2823 kJ, 676 kcal	<b>Hausgemachte Kalbfleischbällchen</b> in Bratensoße, dazu Wintergemüse und Petersilienkartoffeln A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1928 kJ, 460 kcal		
<b>Menü 2 11,40€</b> kalt zum Aufwärmen	<b>Makkaroni-Lauch-Auflauf</b> mit Veggie-Hack und Käse überbacken, dazu fruchtige Tomatensoße E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2188 kJ, 520 kcal	<b>Wirsing-Pfanne</b> mit Bio-Räucher tofu in Sahnesoße, dazu eine Portion Schupfnudeln A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2076 kJ, 496 kcal	<b>Eine Portion Reibekuchen</b> mit einem Lauch-Champignon-Ragout E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1905 kJ, 456 kcal	<b>Eine Portion Reibekuchen</b> mit einem Lauch-Champignon-Ragout E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1905 kJ, 456 kcal	<b>Hausgemachtes Moussaka</b> griechischer Auflauf mit Kartoffeln, Zucchini, Auberginen, Paprika, Feta Käse und Rindfleisch, dazu mediterrane Soße A,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2262 kJ, 540 kcal	<b>Ein Hähnchensteak „Hawaii“</b> in fruchtiger Curry-Ananas-Soße, dazu Langkornreis A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3006 kJ, 715 kcal	<b>Luftiger Kaiserschmarrn</b> (ohne Rosinen), dazu Apfel-Sultaninen-Kompott <sup>4</sup> E,G,G1,M • Brennwert: 3228 kJ, 770 kcal		
<b>Menü 3 11,90€</b>	<b>Hausgemachte Wildfrikadelle</b> in würziger Wacholdersoße, dazu Rosenkohl und Kartoffel-Pastinaken-Püree A,B,E,G,G1,G2,G3,I,M • Brennwert: 2428 kJ, 580 kcal	<b>Putenragout</b> mit Bio-Erbsen und Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2801 kJ, 667 kcal	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> mit Remouladensoße <sup>9</sup> , dazu Dampfkartoffeln B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 4019 kJ, 967 kcal	<b>Ein Hähnchenbrustfilet</b> in Geflügelrahmsoße, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2402 kJ, 577 kcal	<b>Bayrischer Biergulasch</b> mit Kraut-Fleckerl in Dunkelbier-Soße, dazu 3 Serviettenknödel E,G,G1,I • Brennwert: 2317 kJ, 554 kcal	<b>Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert</b>			
<b>Menü 4 vegetarisch 11,40€</b>	<b>Vegane Cevapcici</b> in Röstgemüsesoße, dazu grüne Bohnen und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1840 kJ, 440 kcal	<b>3 Eierpfannkuchen</b> mit vegetarischer Hack-Gemüse-Bolognese A,E,G,G1,M • Brennwert: 1876 kJ, 447 kcal	<b>Eine Portion Bio-Gemüseravioli</b> dazu fruchtige Tomatensoße A,G,G1,J • Brennwert: 2768 kJ, 658 kcal	<b>Vegetarisches Linsengemüse</b> mit Sellerie, Karotten und Lauch, dazu schwäbische Eierspätzle Vegan A,E,G,G1 • Brennwert: 3061 kJ, 734 kcal	<b>Zwei Veggie-Schnitzel (paniert)</b> dazu ein Kartoffel-Gemüseragout (mit Karotten, Erbsen und Pastinaken) a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2845 kJ, 680 kcal	<b>Feinschmecker-Knöpflepflanne</b> mit frischem Saisongemüse und Champignons, dazu eine Kräuterhahmsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1917 kJ, 458 kcal	<b>Veggie-Klopse</b> in Röstgemüsesoße, dazu eine Wintergemüsemischung und Petersilienkartoffeln A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2114 kJ, 506 kcal		
<b>Menü 6 Kaltmenü 11,80€</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>Lyoner Wurstsalat<sup>2,3,4,8,9</sup></b> „nach Art des Hauses“ mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln, dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 3607 kJ, 862 kcal	<b>Hähnchen-Nuggets paniert</b> mit einer Rohkostsalat-Mischung und Currydip, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3407 kJ, 820 kcal	<b>Eiersalat</b> in Joghurt-Senfdressing, mit Paprika, Zwiebeln, Gurke <sup>9</sup> und Schnittlauch, dazu Bio-Brot und Butter B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2776 kJ, 666 kcal	<b>Griechischer Hirtensalat</b> mit Käsewürfeln, Gurken, Tomaten, Hirtenpaprika <sup>2,4</sup> , Zwiebeln und Oliven <sup>6,9</sup> , dazu ein Weißbrotbaguette B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2923 kJ, 699 kcal				
<b>Menü 7 Salatplatte vegetarisch 12,50€</b>		<b>Salatplatte „Ei“</b> Karotten-, Rotkraut-, Gurken- und Eiersalat, dazu eine Blattsalatmischung und ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2418 kJ, 581 kcal	<b>Salatplatte „Holländische Art“</b> Karotten-, Gurken-, Rettichsalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit Käsescheibe garniert, dazu ein Brötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2551 kJ, 613 kcal	<b>Salatplatte „Asia“</b> Karotten-, Weißkraut-, Brokkoli-, Glasnudel- und Blattsalat, mit Mini- Frühlingsrollen garniert, dazu ein Brötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2698 kJ, 648 kcal	<b>Salatplatte „Klassik“</b> Rote Bete-, Karotten-, Gurken-, Nudel- und Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert, dazu ein Baguette A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3416 kJ, 821 kcal	<b>Salatplatte „Mediterran“<sup>2,4</sup></b> Tomaten-, Zucchini-, grüner Bohnensalat, Frischgemüse- Fenchelsalat, Blattsalat, mit Zwiebeln garniert, dazu ein Baguette A,B,C,E,F,G,G1,G2,G3,I,M • Brennwert: 2230 kJ, 536 kcal			
<b>Beilagensalat 1 1,80€*</b>	<b>Rahm-Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	<b>Frischgemüsesalat</b> A,B • Brennwert: 199 kJ, 48 kcal	<b>Blattsalatmischung „Winter“</b> mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal	<b>Frisee-Salat</b> mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 344 kJ, 83 kcal	<b>Rotkrautsalat</b> B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal	<b>Endiviensalat</b> mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 428 kJ, 104 kcal			
<b>Beilagensalat 2 1,80€*</b>	<b>Rahm-Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	<b>Frischgemüsesalat</b> A,B • Brennwert: 199 kJ, 48 kcal	<b>Blattsalatmischung „Winter“</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 69 kcal	<b>Frisee-Salat</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	<b>Rotkrautsalat</b> B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal	<b>Endiviensalat</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 263 kJ, 64 kcal			
<b>Dessert 1 1,10€*</b>	<b>Bio-Milchreis</b> M • Brennwert: 647 kJ, 155 kcal	<b>Pflaumenquark</b> M • Brennwert: 518 kJ, 124 kcal	<b>Gebäckstück</b> Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	<b>Fruchtjoghurt</b> M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	<b>Mandarine-Mascarpone-Creme</b> M • Brennwert: 670 kJ, 160 kcal	<b>„Froop“ Joghurtzubereitung<sup>1</sup></b> M • Brennwert: 446 kJ, 106 kcal	<b>Mousse au chocolat</b> M • Brennwert: 650 kJ, 155 kcal		
<b>Dessert 2 1,10€*</b>	<b>Eine Clementine</b> Brennwert: 159 kJ, 38 kcal	<b>Eine Birne</b> Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	<b>Eine Pflaume</b> Brennwert: 118 kJ, 28 kcal	<b>Eine Banane</b> Brennwert: 318 kJ, 76 kcal	<b>Ein Apfel</b> Brennwert: 152 kJ, 36 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<sup>1</sup>, G2 = Roggen<sup>1</sup>, G3 = Gerste<sup>1</sup>, G4 = Hafer<sup>1</sup>, H = Schalenfrüchte, H1 = Mandeln<sup>1</sup>, H2 = Haselnüsse<sup>1</sup>, H3 = Walnüsse<sup>1</sup>, H4 = Kaschunüsse<sup>1</sup>, H5 = Pecannüsse<sup>1</sup>, H6 = Paranüsse<sup>1</sup>, H7 = Pistazien<sup>1</sup>, H8 = Macadamianüsse<sup>1</sup>, I = Schwefeldioxid + Sulfite, J = Soja, K = Krebstiere, L = Lupine, M = Milch, Laktose, N = Weichtiere \*Enthaltene Allergene können über unsere Bestellhotline erfragt werden. Brennwerte: Kj= Kilojoule, Kcal= Kilokalorien Abgepackte Desserts siehe Verpackung; \* und daraus gewonnene Erzeugnisse · Regelmäßige neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg. Unsere Frischmenüs sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.



KW 04	Montag 19.01.2026	Dienstag 20.01.2026	Mittwoch 21.01.2026	Donnerstag 22.01.2026	Freitag 23.01.2026	Samstag 24.01.2026	Sonntag 25.01.2026
<b>Menü 1 11,40€</b>	Geflügelstreifen in Soße, mit grünen Bio-Bohnen und Langkornreis A,E,G,1,M • Brennwert: 2404 kJ, 573 kcal	Erbsen-Eintopf mit Wurstscheiben <sup>2,4</sup> , Kartoffeln und buntem Gemüse, dazu ein Weizenbrötchen A,B,E,G,1,G2,G3,M • Brennwert: 3889 kJ, 928 kcal	Spaghetti „Bolognese“ mit Rindfleischsoße, dazu geriebener Hartkäse <sup>2</sup> A,E,G,1,M • Brennwert: 2718 kJ, 643 kcal	Köttbullar in Bratensoße, dazu Bio-Karottengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,1,M • Brennwert: 2499 kJ, 597 kcal	Kassler Rücken <sup>2,4</sup> im Ofen geschmort, auf Grünkohl und Dampfkartoffeln aus der Region A,B,G,1,M • Brennwert: 1877 kJ, 447 kcal	3 Maultaschen mit Zwiebel-Speck <sup>2,4</sup> -Schmelze verfeinert, dazu Bratensoße und hausgemachter Kartoffelsalat A,B,E,G,1,M • Brennwert: 3358 kJ, 806 kcal	Ein hausgemachtes Geflügelhacksteak in Geflügelrahmsoße, dazu Erbsen und Eierteigwaren A,B,E,G,1,G2,G3,M • Brennwert: 2584 kJ, 620 kcal
<b>Menü 2 11,40€</b> kalt zum Aufwärmen	Eine Portion Bio-Käse-Tortelloni "Napoli" mit einer Kräuter-Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 2405 kJ, 570 kcal	Eine Portion Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck <sup>2,4</sup> A,E,G,1,M • Brennwert: 2194 kJ, 524 kcal	Frisch gebackener Zwiebelfleischkäse <sup>2,4</sup> mit Bratensoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln A,B,E,G,1,M • Brennwert: 2587 kJ, 618 kcal	Chili sin Carne mit Zwiebeln, Mais, Paprika, Kidneybohnen und Tomaten, dazu Langkornreis G,G1 • Brennwert: 2711 kJ, 645 kcal	Hausgemachtes Kartoffel-Lauch-Gratin mit Käse überbacken, dazu eine Paprikasoße E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1495 kJ, 427 kcal	Sahniger Milchreis mit heißem Sauerkirschkompost G,G1,M • Brennwert: 1791 kJ, 425 kcal	
<b>Menü 3 11,90€</b>	Ein Cordon bleu vom Schwein <sup>1,2,4</sup> mit Bratensoße, dazu Zahners Kartoffelpüree A,E,G,1,M • Brennwert: 2317 kJ, 554 kcal	Rindfleischragout in Schnittlauch-Meerrettichsoße <sup>4</sup> , dazu Bouillon-Kartoffeln A,E,G,1,I,M • Brennwert: 1929 kJ, 460 kcal	"Pollo al aglio" Knoblauch-Hähnchenschenkel, dazu mediterranes Gemüse und Käsereis A,E,G,1,M • Brennwert: 3627 kJ, 867 kcal	Fischroulade „Gärtnerin Art“ in Dillrahmsoße, dazu Tomatenpüree A,E,F,G,G1,M • Brennwert: 2704 kJ, 648 kcal	Hähnchensteak „Madagaskar“ in grüner Pfefferrahmsoße <sup>4</sup> , dazu Eierteigwaren A,E,G,1,M • Brennwert: 2537 kJ, 610 kcal		<b>Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert</b>
<b>Menü 4 vegetarisch 11,40€</b>	Sojageschnetzeltes in vegetarischer Röstmüsesoße dazu grüne Bio-Bohnen und Langkornreis A,B,G,1,J • Brennwert: 2738 kJ, 631 kcal	Badische Spätzlepfanne mit saisonalem Gemüse und Schnittlauch verfeinert, dazu Champignonrahmsoße A,E,G,1,M • Brennwert: 1829 kJ, 434 kcal	Spaghetti mit Soja-Bolognese, dazu geriebener Hartkäse <sup>2</sup> A,E,G,1,J,M • Brennwert: 2349 kJ, 555 kcal	Veggie-Köttbullar in Röstmüsesoße, dazu Bio-Karottengemüse und Kartoffelpüree A,B,E,G,1,G4,J,M • Brennwert: 2545 kJ, 609 kcal	Überbackene Zucchini mit veganem Hack, Gemüse und Käse überbacken, dazu Dampfkartoffeln aus der Region A,G,G1,M • Brennwert: 1414 kJ, 337 kcal	3 Stück vegetarische Maultaschen im Wurzelgemüsesud, dazu Röstzwiebelsoße und hausgemachter Kartoffelsalat A,B,E,G,1,M • Brennwert: 2591 kJ, 617 kcal	Vegetarischer Gulasch „Provencal“ mit Tomaten und franz. Kräutern, dazu feine Erbsen und Eierteigwaren A,E,G,1,G4,M • Brennwert: 3549 kJ, 852 kcal
<b>Menü 6 Kaltmenü 11,80€</b>	Hausgemachter Nudelsalat in Joghurt-Sauerrahmdressing mit buntem Gemüse, dazu ein Brötchen A,B,E,G,1,G2,G3,M • Brennwert: 3329 kJ, 801 kcal	„Schlemmersalat“ <sup>2,3,4,8,9</sup> mit geräucherter Putenbrust, Mais, Paprika und Lauch, in Sauerrahmdressing, dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,E,G,1,G2,G3,M • Brennwert: 2427 kJ, 835 kcal	Elsässer Wurstsalat <sup>2,3,4,8</sup> von der Lyoner Wurst, mit Käse, Tomaten, Gurken <sup>9</sup> , dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,G,1,G2,G3,M • Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal	Schwarzwalder Schäufele <sup>2,4</sup> mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu eine Essiggurke <sup>9</sup> , Portionssenf und eine Scheibe Bio-Brot A,B,G,1,G2,G3 • Brennwert: 2333 kJ, 557 kcal	Hausgemachte Räucherlachsrolle mit Frischkäse-Räucherlachscreme gefüllt und mit einem Ei garniert E,F,G,1,G3,G4,J,M • Brennwert: 3412 kJ, 822 kcal		
<b>Menü 7 Salatplatte vegetarisch 12,50€</b>		Salatplatte „Orient“ Karotten-, Weißkraut-, Zucchinisalat mit Rosinen, Cous-Cous-Salat, Blattsalat, mit Falafel garniert, dazu ein Weizenbrötchen A,B,C,E,G,1,G3,G4,J,M • Brennwert: 3319 kJ, 805 kcal	Salatplatte „Ei“ Karotten-, Rotkraut-, Gurken- und Eiersalat, dazu eine Blattsalatmischung und ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,1,G2,G3,M • Brennwert: 2418 kJ, 581 kcal	Salatplatte „Klassik“ Weißkraut-, Karotten-, Gurken-, Nudel- und Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,1,G2,G3,M • Brennwert: 3347 kJ, 805 kcal	Salatplatte „Italia“ Karotten-, Paprika-, Gurkensalat und Tomaten-Mozarella-Salat <sup>1</sup> , dazu Blattsalat und Garnitur <sup>4,6</sup> , mit einem Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,1,G2,G3,M • Brennwert: 2396 kJ, 575 kcal	Salatplatte „Holländische Art“ Karotten-, Gurken-, Rettichsalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit Käsescheibe garniert, dazu ein Brötchen A,B,C,E,G,1,G2,G3,M • Brennwert: 2551 kJ, 613 kcal	
<b>Beilagensalat 1 1,80€*</b>	Cole-Slaw-Salat (Weißkraut-Karottensalat in weißem Dressing) A,B,E,M • Brennwert: 519 kJ, 126 kcal	Rote Bete-Salat <sup>9</sup> Brennwert: 115 kJ, 28 kcal	Eisbergsalat mit French-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 450 kJ, 108 kcal	Bunte Blattsalatmischung 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	Blattsalatmischung „Winter“ mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal	
<b>Beilagensalat 2 1,80€*</b>	Cole-Slaw-Salat (Weißkraut-Karottensalat in weißem Dressing) A,B,E,M • Brennwert: 519 kJ, 126 kcal	Selleriesalat A,B • Brennwert: 444 kJ, 106 kcal	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 283 kJ, 68 kcal	Bunte Blattsalatmischung mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Blattsalatmischung „Winter“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 69 kcal	
<b>Dessert 1 1,10€*</b>	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	Ein Mini-Kuchen Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Schokopudding M • Brennwert: 619 kJ, 148 kcal	Frischer Obstsalat Brennwert: 455 kJ, 109 kcal	Hausgemachtes Bircher Müsli G,G3,G4,H,H1,H2,M • Brennwert: 939 kJ, 223 kcal	Buttermilchdessert M • Brennwert: 591 kJ, 140 kcal	Gebäckstück Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung
<b>Dessert 2 1,10€*</b>	Eine Pflaume Brennwert: 118 kJ, 28 kcal	Ein Apfel Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Eine Kiwi Brennwert: 142 kJ, 34 kcal	Eine Banane Brennwert: 318 kJ, 76 kcal	Eine Clementine Brennwert: 159 kJ, 38 kcal		

1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Geschmacksverstärker, 4= mit Antioxidationsmittel, 5= geschwefelt, 6= geschwäzt, 7= gewacht, 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<sup>1</sup>, G2 = Roggen<sup>1</sup>, G3 = Gerste<sup>1</sup>, G4 = Hafer<sup>1</sup>, H = Schalenfrüchte, H1= Mandeln<sup>1</sup>, H2 = Haselnüsse<sup>1</sup>, H3 = Walnüsse<sup>1</sup>, H4 = Kaschunüsse<sup>1</sup>, H5 = Pecannüsse<sup>1</sup>, H6 = Paranüsse<sup>1</sup>, H7 = Pistazien<sup>1</sup>, H8 = Macadamianüsse<sup>1</sup>, I = Schwefeldioxid + Sulfite, J = Soja, K = Krebstiere, L = Lupine, M = Milch, Laktose, N = Weichtiere \*Enthaltene Allergene können über unsere Bestellhotline erfragt werden. Brennwerte: Kj= Kilojoule, Kg= Kilokalorien  
Abgepackte Desserts siehe Verpackung; \* und daraus gewonnene Erzeugnisse · Regelmäßige neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg. Unsere Frischmenüs sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

