

KW 05	Montag 26.01.2026	Dienstag 27.01.2026	Mittwoch 28.01.2026	Donnerstag 29.01.2026	Freitag 30.01.2026	Samstag 31.01.2026	Sonntag 01.02.2026
<b>Menü 1</b> 11,40€	<b>Frisch gebackener Fleischkäse<sup>2,4</sup></b> mit Bratensoße, dazu Wirsing a la creme und Salzkartoffeln A,B,G,G1,M • Brennwert: 2495 kJ, 596 kcal	<b>Tortelloni „Carne di Manzo“</b> mit Rindfleisch gefüllt, dazu fruchtige Tomatensoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2576 kJ, 610 kcal	<b>Ein hausgemachtes Hacksteak</b> in Bratensoße, dazu Karotten-Erbsengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2592 kJ, 622 kcal	<b>Schnittbohneintopf</b> mit grünen Bohnen, Kartoffeln, Sellerie und Rauchwurstscheiben <sup>2,4</sup> , dazu ein Weizenbrötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3671 kJ, 877 kcal	<b>Geflügel-Cevapcici</b> in Pusztasoße <sup>9</sup> , dazu Balkangemüse und Langkornreis A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3495 kJ, 834 kcal	<b>Schweinegulasch</b> in Rahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2682 kJ, 645 kcal	<b>Eine gebratene Hähnchenbrust</b> in Geflügelsoße, dazu feine Erbsen und Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1800 kJ, 430 kcal
<b>Menü 2</b> 11,40€ kalt zum Aufwärmen	<b>„Kräuter-Kratzete“</b> (Luftiger Kräuter-Pfannkuchen), mit Blumenkohlrischen a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2790 kJ, 666 kcal	<b>Luftiger Kaiserschmarrn „Wiener Art“</b> (mit Rosinen) mit Zimtucker und Mandeln bestreut, dazu Vanillesoße E,G,G1,H,H1,M • Brennwert: 3872 kJ, 924 kcal	<b>Herzhafter Speckpfannkuchen<sup>2,4,8</sup></b> dazu Bratensoße mit Gemüsestreifen A,E,G,G1,M • Brennwert: 3183 kJ, 762 kcal	<b>2 Stück Maispfannkuchen</b> mit einem Möhren-Kürbis-Ragout A,E,G,G1,M • Brennwert: 2532 kJ, 604 kcal	<b>2 Vollkornpfannkuchen</b> dazu Ratatouillegemüse, mit Feta-Käsewürfel in fruchtiger Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 2558 kJ, 611 kcal	<b>3 Stück Topfenpalatschinken</b> (mit Quark und Rosinen gefüllte Pfannkuchen), dazu Waldbeerenkompott E,G,G1,M • Brennwert: 2725 kJ, 650 kcal	
<b>Menü 3</b> 11,90€	<b>Ein Paar Geflügelbratwürste<sup>2,4</sup></b> in Röstzwiebelsoße, dazu Rotkraut und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2727 kJ, 650 kcal	<b>Schupfnudeln „Flammkuchen Style“</b> mit Lauch- und Speckstreifen <sup>2,4</sup> in Sauerrahm und Käse mit überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2137 kJ, 511 kcal	<b>Ein gedämpftes Fischfilet</b> auf buntem Fenchel-Wurzelgemüse in Zitronensoße, dazu feine Bandnudeln A,E,F,G,G1,M • Brennwert: 2783 kJ, 666 kcal	<b>Ein paniertes Schweineschnitzel</b> dazu Bratensoße und Dampfkartoffeln aus der Region E,G,G1,M • Brennwert: 2163 kJ, 516 kcal	<b>Hausgemachte Leberknödel</b> in Röstzwiebelsoße, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2227 kJ, 532 kcal		<b>Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert</b>
<b>Menü 4</b> vegetarisch 11,40€	<b>Veggie-Gulasch</b> (auf Weizen-Basis) in Zwiebel-Majoran-Soße, dazu Rotkraut und Salzkartoffeln A,B,G,G1 • Brennwert: 2161 kJ, 515 kcal	<b>Käse-Tortelloni „Napoli“</b> dazu eine fruchtige Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 2405 kJ, 570 kcal	<b>Hausgemachte vegane Frikadelle</b> in Röstgemüse-Soße, dazu Karotten-Erbsengemüse und Kartoffelpüree A,B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2726 kJ, 653 kcal	<b>„Fusilli-Duett“</b> Spiral- und Vollkornspiralnudeln, mit Soja-Bolognese und geriebenem Hartkäse <sup>2</sup> A,G,G1,J,M • Brennwert: 2324 kJ, 549 kcal	<b>3 Stück Kartoffelrösti</b> dazu buntes Wintergemüse a la creme G,G1,M • Brennwert: 1693 kJ, 406 kcal	<b>Maultaschen mit Ei</b> geschnittene Gemüseaultaschen, mit Rührei gebacken, dazu Tomatensoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2542 kJ, 602 kcal	<b>Veggie-Käse-Klopse</b> in Röstgemüse-Soße, dazu feine Erbsen und Kartoffelpüree A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2867 kJ, 686 kcal
<b>Menü 6</b> Kaltmenü 11,80€	<b>Geflügelsalat „Florida“</b> in Joghurt-Curry-Dressing, mit Ananas und Melone garniert, dazu ein Baguettebrötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3729 kJ, 895 kcal	<b>Bunte Käsauswahl<sup>1,2</sup></b> verschiedene Sorten Hart- und Weichkäse, mit Zwiebelringen und Trauben garniert, dazu ein Laugenbrötchen E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3502 kJ, 840 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: 3609 kJ, 862 kcal	<b>2 Mini-Hacksteaks</b> mit Western-Dip <sup>2,4,9</sup> , dazu Kartoffel-Gurkensalat und eine Scheibe Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2377 kJ, 568 kcal	<b>Matjesfilet „Normannische Art“<sup>2,4,9</sup></b> in Joghurt-Dill-Dressing, mit Gurken und Tomaten, dazu ein Mini-Baguette B,E,F,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3963 kJ, 954 kcal		
<b>Menü 7</b> Salatplatte vegetarisch 12,50€		<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,M • Brennwert: 2230 kJ, 536 kcal	<b>Salatplatte „Klassik“</b> Weißkraut-, Karotten-, Gurken-, Nudel-, und Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3416 kJ, 821 kcal	<b>„Farmer“-Salatplatte</b> Blumenkohl-, Paprika-, Gurken- und Mais-Kidneybohnen-salat, Blattsalat, schön aus garniert, dazu ein Brötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2451 kJ, 588 kcal	<b>Salatplatte „Holländische Art“</b> Karotten-, Gurken-, Rettichsalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit Käsescheibe garniert, dazu ein Baguettebrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2686 kJ, 646 kcal	<b>Salatplatte „Winter“</b> Karotten-, Rote Bete-, Lauch- Champignon- und Waldorfsalat, mit Blattsalat, aus garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,H,H1,H2,H3,M • Brennwert: 2449 kJ, 588 kcal	
<b>Beilagen- salat 1</b> 1,80€*	<b>Hausgemachter Karottensalat</b> B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	<b>Blattsalat</b> mit Joghurt-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	<b>Rahm-Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	<b>Endivien-Mix-Salat</b> mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 428 kJ, 104 kcal	<b>Hausgemachter Weißkrautsalat mit Speck<sup>2,4</sup></b> A,B • Brennwert: 239 kJ, 58 kcal	<b>Frisee-Salat</b> mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 344 kJ, 83 kcal	
<b>Beilagen- salat 2</b> 1,80€*	<b>Hausgemachter Karottensalat</b> B • Brennwert: 202 kJ, 49 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: 336 kJ, 81 kcal	<b>Endivien-Mix-Salat</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 263 kJ, 64 kcal	<b>Hausgemachter Weißkrautsalat</b> A,B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal	<b>Frisee-Salat</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	
<b>Dessert 1</b> 1,10€*	<b>Fruchtjoghurt</b> M • Brennwert: 299 kJ, 71 kcal	<b>Zwei Mini-Waffeln</b> E,G,G1,J,L • Brennwert: 988 kJ, 237 kcal	<b>Vanillepudding</b> M • Brennwert: 661 kJ, 157 kcal	<b>Waldbeerenquark</b> M • Brennwert: 280 kJ, 66 kcal	<b>Ein Gebäckstück</b> Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	<b>Frischer Obstsalat</b> Brennwert: 437 kJ, 105 kcal	<b>Froop-Joghurtdessert<sup>1</sup></b> M • Brennwert: 446 kJ, 106 kcal
<b>Dessert 2</b> 1,10€*	<b>Ein Apfel</b> Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	<b>Eine Clementine</b> Brennwert: 159 kJ, 38 kcal	<b>Eine Orange</b> Brennwert: 158 kJ, 38 kcal	<b>Eine Kiwi</b> Brennwert: 142 kJ, 34 kcal	<b>Eine Banane</b> Brennwert: 318 kJ, 76 kcal		

*Pfannkuchen-  
kreatvionen  
in Menü 2*



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: 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 06	Montag 02.02.2026	Dienstag 03.02.2026	Mittwoch 04.02.2026	Donnerstag 05.02.2026	Freitag 06.02.2026	Samstag 07.02.2026	Sonntag 08.02.2026
<b>Menü 1</b> 11,40€	<b>Hausgemachte Geflügelbällchen</b> in Tomatensoße, dazu feine Bio-Erbse und Gabelspaghetti A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2699 kJ, 648 kcal	<b>Wintergemüse-Eintopf</b> mit Kartoffeln, Karotten, Weißkohl, Lauch und Rindfleischeneinlage, dazu ein Brötchen A,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 3315 kJ, 793 kcal	<b>Kassler Rückenbraten<sup>2,4</sup></b> in Bratensoße, dazu Lauchgemüse a la creme und Dampfkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1899 kJ, 454 kcal	<b>Spaghetti „Bolognese“</b> aus reinem Rindfleisch, dazu Streukäse <sup>2</sup> A,E,G,G1,M • Brennwert: 2718 kJ, 643 kcal	<b>Ein Jägerschnitzel</b> in Pilzrahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle E,G,G1,M • Brennwert: 2820 kJ, 676 kcal	<b>Ungarischer Fleischtopf</b> herzhafter Gulasch vom Rind, mit viel Gemüse in Paprikasoße, dazu zwei Kartoffelknödel A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2850 kJ, 681 kcal	<b>Gefüllte Kalbsbrust</b> in Bratensoße, dazu Wintergemüse und Eierknöpfe A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2466 kJ, 592 kcal
<b>Menü 2</b> 11,40€ kalt zum Aufwärmen	<b>Mediterraner Gnocchi-Auflauf</b> mit frischem Gemüse und Basilikum, in einer Tomaten-Frischkäsesoße überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2638 kJ, 625 kcal	<b>Eine hausgemachte Veggie-Lasagne</b> mit Soja-Gemüse-Bolognese und Käse überbacken A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2784 kJ, 661 kcal	<b>Frisches Ratatouillegemüse</b> in Tomatensoße, dazu Polenta-Taler G,G1 Brennwert: 1591 kJ, 380 kcal	<b>Ebly-Weizen-Pfanne</b> mit buntem Saisongemüse und Fetakäse, dazu eine milde Paprikasoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1475 kJ, 351 kcal	<b>Eine Wildbratwurst<sup>2,4</sup></b> in Bratpfelsoße, dazu Rotkraut und Kartoffel-Haselnuss-Püree A,B,E,G,G1,H,H2,M • Brennwert: 1977 kJ, 471 kcal	<b>3 Quarkkälchen mit Rosinen</b> dazu heißes Waldbeerenkompott und Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 3270 kJ, 776 kcal	
<b>Menü 3</b> 11,90€	<b>Pizza-Fleischkäse<sup>2,4</sup></b> in Bratensoße, mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2297 kJ, 548 kcal	<b>Ein Hähnchenbruststeak</b> in Geflügeljus, dazu feine Gemüse-Bandnudeln A,E,G,G1 • Brennwert: 2046 kJ, 491 kcal	<b>Herzhaftes Wild-Bolognese</b> dazu Eierknöpfe, mit gemahlener Haselnüssen abgeschmeckt A,E,G,G1,H,H2,M • Brennwert: 2916 kJ, 699 kcal	<b>Ein paniertes Hähnchenschnitzel</b> dazu Bio-Erbse-Karottengemüse a la creme und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2162 kJ, 515 kcal	<b>Lachsragout</b> in Safransoße, dazu Spinatbandnudeln E,F,G,G1,M • Brennwert: 3087 kJ, 736 kcal	<b>Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert</b>	
<b>Menü 4</b> vegetarisch 11,40€	<b>Eine Portion Rührei</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln aus der Region A,E,G,G1,M • Brennwert: 2427 kJ, 579 kcal	<b>3 Stück Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu ein Karotten-Paprika-Letscho E,G,G1,M • Brennwert: 2597 kJ, 623 kcal	<b>Badische Knöpfle-Pfanne</b> mit frischem Wintergemüse und Kräutern verfeinert, dazu Champignonrahmsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2075 kJ, 497 kcal	<b>Spaghetti</b> mit veggie Hack-Gemüesoße, dazu geriebener Hartkäse <sup>2</sup> A,E,G,G1,M • Brennwert: 2349 kJ, 555 kcal	<b>Hausgemachtes Wintergemüse-Curry</b> mit Kokosmilch verfeinert, dazu Langkornreis A,B,G,G1 • Brennwert: 2785 kJ, 664 kcal	<b>3 Semmelknödelscheiben</b> mit einem Champignon-Lauch-Ragout A,E,G,G1,M • Brennwert: 2383 kJ, 571 kcal	<b>Sojageschnitzel</b> in Majoransoße, dazu Wintergemüse und Eierknöpfe A,B,G,G1,J • Brennwert: 2634 kJ, 611 kcal
<b>Menü 6</b> Kaltmenü 11,80€	<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>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>Hausgemachter Linsensalat</b> mit Scheiben vom Schweinefilet, dazu ein Baguettebrötchen A,B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2391 kJ, 571 kcal	<b>Zwei panierte Mini-Schnitzel</b> mit einer Zitronenscheibe garniert, dazu Kartoffelsalat und eine Scheibe Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2441 kJ, 584 kcal	<b>Griechischer Bauernsalat<sup>6,9</sup></b> mit Käsewürfeln, Gurken, Tomaten, Hirtenpaprika <sup>2,4</sup> , Zwiebeln und Oliven, dazu ein Weißbrotbaguette B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2923 kJ, 699 kcal		
<b>Menü 7</b> Salatplatte vegetarisch 12,50€		<b>Salatplatte „Klassik“</b> Weißkraut-, Karotten-, Gurken-, Nudel-, und Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3416 kJ, 821 kcal	<b>Salatplatte „Hawaii“</b> Karotten-, Mais-, Kraut-, Tofu-Ananas- Salat und Blattsalat, mit frischen Früchten garniert, dazu ein Baguettebrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,J,M • Brennwert: 2695 kJ, 646 kcal	<b>Salatplatte „Italia“</b> Karotten-, Paprika-, Gurkensalat und Tomaten-Mozzarella-Salat <sup>1</sup> , dazu Blattsalat und Garnitur <sup>4,6</sup> , mit einem Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2396 kJ, 575 kcal	<b>Salatplatte „Winter“</b> Karotten-, Rote Bete-, Lauch- Champignon- und Waldorfsalat, mit Blattsalat, aus garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,H,H1,H2,H3,M • Brennwert: 2449 kJ, 588 kcal	<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: 1653 kJ, 398 kcal	
<b>Beilagen- salat 1</b> 1,80€*	<b>Gurken-Maissalat</b> A,B • Brennwert: 313 kJ, 75 kcal	<b>Blattsalat „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>Karottensalat</b> B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	<b>Chinakohl</b> mit Thousand-Island-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 373 kJ, 141 kcal	<b>Rotkrautsalat</b> B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal	
<b>Beilagen- salat 2</b> 1,80€*	<b>Gurken-Maissalat</b> A,B • Brennwert: 313 kJ, 75 kcal	<b>Blattsalat „Winter“</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 284 kJ, 69 kcal	<b>Frisee-Salat</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	<b>Karottensalat</b> B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	<b>Chinakohl</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 286 kJ, 108 kcal	<b>Rotkrautsalat</b> B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal	
<b>Dessert 1</b> 1,10€*	<b>Nusspudding</b> H,H2,M • Brennwert: 596 kJ, 142 kcal	<b>Fruchtjoghurt</b> M • Brennwert: 299 kJ, 71 kcal	<b>Ein Mini-Kuchen</b> Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	<b>Pflaumenkompott</b> Brennwert: 336 kJ, 79 kcal	<b>Grießdessert</b> G,G1,M • Brennwert: 684 kJ, 163 kcal	<b>Heidelbeerquark</b> M • Brennwert: 518 kJ, 124 kcal	<b>Gebäckstück</b> Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung
<b>Dessert 2</b> 1,10€*	<b>Eine Banane</b> Brennwert: 318 kJ, 76 kcal	<b>Ein Apfel</b> Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	<b>Eine Kiwi</b> Brennwert: 142 kJ, 34 kcal	<b>Eine Orange</b> Brennwert: 158 kJ, 38 kcal	<b>Eine Pflaume</b> Brennwert: 178 kJ, 43 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. 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.

