

KW 07	Montag 09.02.2026	Dienstag 10.02.2026	Mittwoch 11.02.2026	Donnerstag 12.02.2026	Freitag 13.02.2026	Samstag 14.02.2026	Sonntag 15.02.2026
<b>Menü 1</b> 11,40€	3 Eierpfannkuchen mit einer herzhaften Fleisch-Gemüsesoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2245 kJ, 536 kcal	3 Rindfleischmaulataschen auf buntem Wurzelgemüse, dazu eine Zwiebelsoße und hausgemachter Kartoffelsalat A,B,E,G,G1 • Brennwert: 1855 kJ, 444 kcal	Köttbullar in Rahmsoße (kleine Fleischbällchen), dazu Mais-Karottengemüse und Langkornreis A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3722 kJ, 887 kcal	Badischer Kartoffeleintopf <sup>2,4,8</sup> mit Bauernwurstscheiben, Speck und Schnittlauch verfeinert, dazu ein Brötchen A,B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1824 kJ, 436 kcal	Eine Kohlroulade mit Hackfleisch gefüllt, in Zwiebel-Specksoße <sup>2,4</sup> , dazu Salzkartoffeln A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2443 kJ, 582 kcal	Putenrollbraten (gefüllt mit Geflügelbrät <sup>8</sup> und Gemüse) in Geflügelsoße, dazu Rotkraut und Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1912 kJ, 457 kcal	Eine Schweineroulade in Rahmsoße, dazu Vichy-Karotten und Eierteigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2446 kJ, 587 kcal
<b>Menü 2</b> 11,40€ kalt zum Aufwärmen	Ragout fin vom Geflügel mit Pfirsichwürfeln in Sahnesoße, dazu bunter Gemüsereis A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2491 kJ, 593 kcal	Veggie-Hackbraten mit Nüssen in Waldpilzsoße, dazu Apfelrotkraut und vegane Spätzle A,B,G,G1,G2,G3,H,I,H1,H2,H3 • Brennwert: 3569 kJ, 847 kcal	Schwäbische Krautspätzle mit mildem Weinsauerkraut und bunten Gemüsestreifen dazu eine Kräuter-Käsesoße A,E,G,G1,I • Brennwert: 3052 kJ, 736 kcal	Sojageschnetzeltes in Paprikasoße, dazu grüne Bio-Bohnen und Langkornreis A,B,G,G1,J • Brennwert: 2650 kJ, 609 kcal	Makkaroni-Lauch-Auflauf mit Veggie-Hack und Käse überbacken, dazu fruchtige Tomatensoße E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1926 kJ, 457 kcal	Hausgemachter Schokoreisbrei dazu Sauerkirsch-Zimtkompott G,G1,M • Brennwert: 1458 kJ, 346 kcal	<b>Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert</b>
<b>Menü 3</b> 11,90€	Ein panierter Seelachsfilet mit Dampfkartoffeln, dazu Joghurt-Remouladensoße <sup>9</sup> B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 4019 kJ, 967 kcal	Hausgemachtes „Bifteki“ (Hacksteak mit Fetakäse und buntem Gemüse) in orientalischer Soße, dazu Rosmarinkartoffeln A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2001 kJ, 478 kcal	Geschnetzelte Rinderleber „sauer“ in Rotwein-Balsamico <sup>1</sup> -Soße, dazu Kartoffel-Kräuterpüree B,G,G1,I,M • Brennwert: 1917 kJ, 458 kcal	Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2533 kJ, 609 kcal	Badisches Ochsenragout Rindfleischwürfel in Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2274 kJ, 543 kcal		
<b>Menü 4</b> vegetarisch 11,40€	Allgäuer Kässpätzle mit Emmentaler-, Bergkäse und Zwiebeln verfeinert, dazu Röstgemüsesoße E,G,G1,M • Brennwert: 3291 kJ, 785 kcal	Zwei Hackbällchen in Rösti-zwiebelsoße, dazu Bio-Karotten-Erbsegemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree A,B,G,G1,M • Brennwert: 2545 kJ, 608 kcal	Vegetarische Cannelloni „Ricotta-Spinat“ in Tomatensoße, mit Käse überbacken E,G,G1,M • Brennwert: 2448 kJ, 583 kcal	Hausgemachte Linsenbolognese mit bunten Farfalle-Teigwaren, dazu geriebener Hartkäse <sup>2</sup> A,E,G,G1,M • Brennwert: 3402 kJ, 814 kcal	Ein Eieromelett mit Spinat a la creme, dazu Kartoffeln aus regionalem Anbau E,G,G1,M • Brennwert: 2019 kJ, 483 kcal	Hausgemachtes Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Käse überbacken, dazu eine Majoranoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1913 kJ, 457 kcal	3 Gemüsemaultaschen mit Zwiebeln und Kräutern abgeschmelzt, dazu eine Spinat-Frischkäsesoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2751 kJ, 660 kcal
<b>Menü 6</b> Kaltmenü 11,80€	Fleischsalat „Balkan Art“ <sup>2,3,4,8,9</sup> mit Zwiebeln, Essiggurken und Paprika, dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 4003 kJ, 959 kcal	Nudelsalat „Holländische Art“ mit Käsestreifen, Gurken und Tomaten, dazu 2 Scheiben Bio-Brot B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3906 kJ, 933 kcal	Zwei vegane Knusperfrikadellen mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Tomaten-Paprika-Dip, dazu ein Brötchen B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2503 kJ, 598 kcal	Lyoner Wurstsalat <sup>2,3,4,8,9</sup> „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	Ein Makrelenfilet <sup>2,4,9</sup> geräuchert, mit Waldorfsalat und Sahnemeerrettich, dazu ein Mini-Baguette A,B,E,F,G,G1,G2,G3,H,H3,I,M • Brennwert: 3311 kJ, 796 kcal		
<b>Menü 7</b> Salatplatte vegetarisch 12,50€		Salatplatte „Ei“ 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	Salatplatte „Holländische Art“ Karotten-, Gurken-, Rettichsalat, Nudelsalat und Blattsalat, mit Mini-Frühlingsrollen garniert, dazu ein Weizenbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2686 kJ, 646 kcal	Salatplatte „Asia“ Karotten-, Weißkraut-, Brokkolisalat, Reissalat und Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2839 kJ, 682 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,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3416 kJ, 821 kcal	Salatplatte „Mediterran“ <sup>2,4</sup> Tomaten-, Zucchini-, grüner Bohnensalat, Frischgemüse-Fenchelsalat, Blattsalat, mit Oliven <sup>6</sup> garniert, dazu ein Mini-Baguette A,B,C,E,F,G,G1,G2,G3,I,M • Brennwert: 2230 kJ, 536 kcal	
<b>Beilagensalat 1</b> 1,80€*	Hausgemachter Gurkensalat A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Frisee-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 344 kJ, 83 kcal	Karotten-Ananas-Salat A,B • Brennwert: 598 kJ, 143 kcal	Eisbergsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 450 kJ, 108 kcal	Rote Bete-Salat <sup>9</sup> mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 115 kJ, 28 kcal	Blattsalat „Winter“ mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal	
<b>Beilagensalat 2</b> 1,80€*	Hausgemachter Gurkensalat A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	Karotten-Ananas-Salat A,B • Brennwert: 598 kJ, 143 kcal	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 283 kJ, 68 kcal	Waldorfsalat A,B,E,H,H3,M • Brennwert: 767 kJ, 184 kcal	Blattsalat „Winter“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 284 kJ, 69 kcal	
<b>Dessert 1</b> 1,10€*	Zwei Haselnusstafeln („Hanuta“) G,G1,H,H2,J,M • Brennwert: 497 kJ, 119 kcal	Buttermilchdessert „Limette-Zitrone“ M • Brennwert: 591 kJ, 140 kcal	Frischer Obstsalat Brennwert: 437 kJ, 105 kcal	Eine Portion Apfelmus <sup>4</sup> Brennwert: 345 kJ, 83 kcal	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 299 kJ, 71 kcal	Gebäckstück Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Waldfruchtcreme M • Brennwert: 681 kJ, 163 kcal
<b>Dessert 2</b> 1,10€*	Eine Kiwi Brennwert: 142 kJ, 34 kcal	Ein Apfel Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Eine Pflaume Brennwert: 178 kJ, 43 kcal	Eine Kiwi Brennwert: 142 kJ, 34 kcal	Eine Bio-Banane Brennwert: 318 kJ, 67 kcal		

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Geschmacksverstärker, 4 mit Antioxidationsmittel, 5 = geschweift, 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 = Schweißdioxid + 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 08	Montag 16.02.2026	Dienstag 17.02.2026	Mittwoch 18.02.2026	Donnerstag 19.02.2026	Freitag 20.02.2026	Samstag 21.02.2026	Sonntag 22.02.2026
<b>Menü 1 11,40€</b>	<b>„Fasnet-Eintopf“</b> Erbseintopf mit Wursteinlage <sup>2,4</sup> , Kartoffeln und buntem Gemüsekonfetti, dazu ein Brötchen A,B,E,G,1,G2,G3,M • Brennwert: 3945 kJ, 941 kcal	<b>Ein panierter Schweineschnitzel</b> dazu ein Kartoffel-Gemüse-Ragout (mit Karotten und Erbsen) E,G,G1,M • Brennwert: 2541 kJ, 606 kcal	<b>Penne „Carbonara“<sup>2,4</sup></b> mit würziger Schinken-Sahne-Soße E,G,G1,M • Brennwert: 3127 kJ, 743 kcal	<b>Eine hausgemachte Rindfleischfrikadelle</b> dazu Wirsing a la creme und Dampfkartoffeln A,B,E,G,1,G2,G3,M • Brennwert: 1976 kJ, 472 kcal	<b>Paprika-Hähnchenragout</b> mit bunten Paprikastreifen, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1 • Brennwert: 2380 kJ, 570 kcal	<b>Kleine Fleischbällchen</b> in Röstzwiebelsoße, dazu Bio-Erbsen und Kartoffel-Karottenpüree A,B,E,G,1,M • Brennwert: 2642 kJ, 632 kcal	<b>Gegrillte Geflügelbrust</b> in Geflügelsoße, dazu buntes Wintergemüse und Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2522 kJ, 600 kcal
<b>Menü 2 11,40€</b> kalt zum Aufwärmen	<b>Vegane Tortelloni „Verdure“</b> mit mediterranem Gemüse gefüllt, dazu eine Tomaten-Basilikumsoße A,G,G1 • Brennwert: 2254 kJ, 534 kcal	<b>Hausgemachtes Kartoffel-Spinat-Gratin</b> mit Käse überbacken, dazu eine Karottensoße E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2186 kJ, 522 kcal	<b>Bio-Vollkorn-Spaghetti</b> mit einer Soja-Gemüse-Bolognese A,G,G1,J • Brennwert: 2262 kJ, 533 kcal	<b>Pfeffersteak „Madagaskar“</b> in grüner Pfefferrahmsoße <sup>4</sup> , dazu Kartoffelrösti E,G,G1,M • Brennwert: 2033 kJ, 486 kcal	<b>Zwei süße Dampfnudeln</b> mit Vanillesoße und Pfirsichen-Zimt-Kompott E,G,G1,M • Brennwert: 1857 kJ, 443 kcal		
<b>Menü 3 11,90€</b>	<b>Rindergeschnetzeltes</b> in Thymianoße, dazu grüne Bohnen und Eierknöpfle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2553 kJ, 611 kcal	<b>Piccata von der Hähnchenbrust</b> mit Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti A,E,G,G1,M • Brennwert: 3036 kJ, 728 kcal	<b>Gebackener Putenfleischkäse<sup>2,4</sup></b> mit Rotkraut und Dampfkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2404 kJ, 573 kcal	<b>Schwarzwalder Käsebratwurst<sup>2,4</sup></b> in Röstzwiebelsoße, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2574 kJ, 615 kcal	<b>Fischroulade „Gärtnerin Art“</b> in Dillrahmsoße, dazu Tomaten nudeln A,E,F,G,G1,M • Brennwert: 3012 kJ, 722 kcal		<b>Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert</b>
<b>Menü 4 vegetarisch 11,40€</b>	<b>Vegetarischer Erbseneintopf</b> mit buntem Gemüse, Kartoffeln und Bio-Räuchertofu-Einlage, dazu ein Weizenbrötchen A,G,G1,G2,G3,J • Brennwert: 3142 kJ, 750 kcal	<b>Zwei Veggie-Schnitzel (paniert)</b> dazu ein Kartoffel-Gemüseragout a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2989 kJ, 714 kcal	<b>Ravioli „Formaggio“</b> mit Kräutern abgeschmelzt, dazu fruchtige Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 2975 kJ, 710 kcal	<b>Falafel (Kichererbsenbällchen)</b> mit Ratatouillegemüse, in Tomatensoße, dazu Langkornreis A,G,G1 • Brennwert: 3125 kJ, 747 kcal	<b>Bunte Nudelpfanne</b> mit frischem Gemüse und Kräutern, dazu eine Pilzrahmsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2533 kJ, 601 kcal	<b>Ein Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> dazu Bio-Erbsen in Sahnesoße und Kartoffel-Karottenpüree E,G,G1,M • Brennwert: 2169 kJ, 518 kcal	<b>Zwei halbe gefüllte Paprikaschoten</b> in Röstzwiebelsoße, dazu Langkornreis A,B,E,G,G1,J • Brennwert: 2543 kJ, 605 kcal
<b>Menü 6 Kaltmenü 11,80€</b>	<b>Elsässer Wurstsalat<sup>2,3,4,8</sup></b> von der Lyoner Wurst, mit Käse, Tomaten und Gurken <sup>9</sup> , dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal	<b>Gervais</b> pikant verfeinert, dazu Gemüsesticks, mit Weintrauben garniert, und ein Laugenbrötchen G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2931 kJ, 704 kcal	<b>Eine Portion Rollmöpse</b> mit einer Rohkostsalatmischung, dazu Sauerrahmdip und ein Brötchen A,B,E,F,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1871 kJ, 451 kcal	<b>Schwarzwalder Schäufele<sup>2,4</sup></b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu eine Essiggarne, Portionssenf und eine Scheibe Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2333 kJ, 557 kcal	<b>Eiersalat</b> in einer Vinaigrette-Soße 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>Menü 7 Salatplatte vegetarisch 12,50€</b>		<b>Salatplatte „Winter“</b> Karotten-, Rote Bete-, Lauch-, Champignon- und Waldorfsalat, mit Blattsalat, ausgarniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,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>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: 3347 kJ, 805 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 Baguettebrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2396 kJ, 575 kcal	<b>Salatplatte „Holländische Art“</b> Karotten-, Gurken-, Rettichsalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit Käsescheibe garniert, dazu ein Weizenbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2686 kJ, 646 kcal	
<b>Beilagensalat 1 1,80€*</b>		<b>Cole-Slaw-Salat</b> (Weißkraut-Karottensalat in weißem Dressing) A,B,E,M • Brennwert: 519 kJ, 126 kcal	<b>Endiviensalat</b> mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 428 kJ, 104 kcal	<b>Rahm-Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	<b>Blattmix-Salat</b> mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	<b>Chinakohl</b> mit Senf-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 346 kJ, 84 kcal	
<b>Beilagensalat 2 1,80€*</b>		<b>Cole-Slaw-Salat</b> (Weißkraut-Karottensalat in weißem Dressing) A,B,E,M • Brennwert: 519 kJ, 126 kcal	<b>Endiviensalat</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 263 kJ, 64 kcal	<b>Rahm-Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	<b>Blattmix-Salat</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	<b>Chinakohl</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 281 kJ, 68 kcal	
<b>Dessert 1 1,10€*</b>	<b>Ein Berliner</b> E,G,G1,M • Brennwert: 978 kJ, 233 kcal	<b>Vanillejoghurt</b> M • Brennwert: 522 kJ, 124 kcal	<b>Schokopudding</b> M • Brennwert: 619 kJ, 148 kcal	<b>Grießdessert</b> G,G1,M • Brennwert: 1050 kJ, 251 kcal	<b>Rote Grütze</b> G,G1 • Brennwert: 520 kJ, 124 kcal	<b>Gebäckstück</b> Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	<b>Pfirsichkompott</b> Brennwert: 336 kJ, 79 kcal
<b>Dessert 2 1,10€*</b>		<b>Eine Banane</b> Brennwert: 318 kJ, 76 kcal	<b>Eine Kiwi</b> Brennwert: 142 kJ, 34 kcal	<b>Eine Pflaume</b> Brennwert: 178 kJ, 43 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>2</sup>, G3 = Gerste<sup>3</sup>, G4 = Hafer<sup>4</sup>, H = Schalenfrüchte, H1 = Mandeln<sup>5</sup>, H2 = Haselnüsse<sup>6</sup>, H3 = Walnüsse<sup>7</sup>, H4 = Kaschunüsse<sup>8</sup>, H5 = Pecannüsse<sup>9</sup>, H6 = Paranüsse<sup>10</sup>, H7 = Pistazien<sup>11</sup>, H8 = Macadamianüsse<sup>12</sup>, I = Schweißdioxid + 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.

