

KW 15	Montag 06.04.2026	Dienstag 07.04.2026	Mittwoch 08.04.2026	Donnerstag 09.04.2026	Freitag 10.04.2026	Samstag 11.04.2026	Sonntag 12.04.2026
<b>Menü 1</b> 11,40€	<b>Lammhacksteak „Provencale“</b> in mediterraner Kräutersoße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1956 kJ, 467 kcal	<b>Rahmgulasch</b> vom Schwein, dazu schwäbische Spätzle E,G,G1,M • Brennwert: 2699 kJ, 649 kcal	<b>Ravioli „Carne di Manzo“</b> Teigtaschen mit Rindfleisch gefüllt, dazu Tomatensoße A,E,G,G1 • Brennwert: 1970 kJ, 467 kcal	<b>Kohlrabi-Eintopf</b> mit feinen Fleischklößchen, Kartoffeln, Schmand und Petersilie verfeinert, dazu ein Weizenbrötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2574 kJ, 615 kcal	<b>Ein paniertes Schweineschnitzel</b> dazu ein Kartoffel-Gemüse-Ragout (mit Karotten, Erbsen und Kohlrabi) 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 Soße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1928 kJ, 460 kcal
<b>Menü 2</b> 11,40€ kalt zum Aufwärmen	<b>Das Essen für Ostermontag wird am Samstag, 04.04.2026 ausgeliefert.</b>	<b>Hausgemachtes Moussaka</b> Kartoffelaufbau mit Veggie-Hack, Feta-Käse, Zucchini und Auberginen, dazu mediterrane Soße A,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2136 kJ, 510 kcal	<b>Rindfleisch „Asia“</b> Rindfleischstreifen mit Wok-Gemüse in süß-saurer Soße, dazu weißer Reis A,B,E,G,G1,J • Brennwert: 2883 kJ, 686 kcal	<b>Hausgemachtes Kartoffel-Möhren-Gratin</b> mit Emmentaler Käse überbacken, dazu eine Kressesoße E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2191 kJ, 524 kcal	<b>Hähnchenbruststreifen „Hawaii“</b> in fruchtiger Curry-Ananas-Soße, dazu Langkornreis A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2988 kJ, 711 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>Putengeschnetzeltes mit Bio-Erbsen und Langkornreis</b> A,E,G,G1 • Brennwert: 2739 kJ, 652 kcal	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> mit Remouladensoße, dazu Dampfkartoffeln B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 4019 kJ, 967 kcal	<b>Ein Hähnchenbrustfilet</b> in Geflügelrahmsauce, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2402 kJ, 577 kcal	<b>Hausgemachte Lasagne „Bolognese“</b> mit reinem Rinderhackfleisch, im Ofen überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2905 kJ, 691 kcal		<b>Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert</b>
<b>Menü 4</b> vegetarisch 11,40€	<b>Ein Veggie-Hacksteak „mediterran“</b> mit Brech- und Wachsbohnen, dazu Salzkartoffeln aus der Region A,B,G,G1 • Brennwert: 2865 kJ, 685 kcal	<b>Vegetarisches Linsengemüse</b> mit Sellerie, Karotten und Lauch, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1 • Brennwert: 3061 kJ, 734 kcal	<b>Vegane Cevapcici</b> in Paprikasoße, dazu Bio-Mais-Erbsengemüse und Langkornreis A,B,G,G1 • Brennwert: 2729 kJ, 650 kcal	<b>Eine Portion Bio-Gemüseravioli</b> dazu fruchtige Tomatensoße A,G,G1,J • Brennwert: 2768 kJ, 658 kcal	<b>Zwei Veggie-Schnitzel (paniert)</b> dazu ein Kartoffel-Gemüseragout (mit Karotten, Erbsen und Kohlrabi) a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2845 kJ, 680 kcal	<b>Feinschmecker-Knöpfflepfanne</b> mit frischem Saisongemüse und Champignons, dazu eine Kräuterrahmsauce A,E,G,G1,M • Brennwert: 1917 kJ, 458 kcal	<b>Veggie-Klopse</b> in Röstgemüsesoße, dazu eine Frühlingsgemüsemischung und Petersilienkartoffeln A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2114 kJ, 506 kcal
<b>Menü 6</b> Kaltmenü 11,80€		<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-Senf dressing, 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</b> Salatplatte vegetarisch 12,50€			<b>Salatplatte „Ei“</b> Karotten-, Roter Rettich-, Gurkensalat 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> Weißkraut-, Gurken-, Radieschensalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit Käsescheibe garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2686 kJ, 646 kcal	<b>Salatplatte „Klassik“</b> Karotten-, Weißkraut-, 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 „Kreta“<sup>2,6,9</sup></b> Karotten-, Weißkraut-, Zucchini-, griechischer Bauernsalat, Blattsalat, einem gefülltem Weinblatt, dazu ein Baguetteweck A,B,C,E,G,G1,G2,G3,J,M • Brennwert: 2649 kJ, 636 kcal	
<b>Beilagensalat 1</b> 1,80€*		<b>Frischgemüsesalat</b> A,B • Brennwert: 199 kJ, 48 kcal	<b>Blattsalat „Frühling“</b> mit Joghurt-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	<b>Frisee-Salat</b> mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 344 kJ, 83 kcal	<b>Rahm-Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	<b>Endiviensalat</b> mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 428 kJ, 104 kcal	
<b>Beilagensalat 2</b> 1,80€*		<b>Frischgemüsesalat</b> A,B • Brennwert: 199 kJ, 48 kcal	<b>Blattsalat „Frühling“</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	<b>Frisee-Salat</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	<b>Rahm-Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	<b>Endiviensalat</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 263 kJ, 64 kcal	
<b>Dessert 1</b> 1,10€*	<b>Bio-Milchreis</b> M • Brennwert: 647 kJ, 155 kcal	<b>Erdbeerquark</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>Buttermilchdessert „Limette-Zitrone“</b> M • Brennwert: 591 kJ, 140 kcal	<b>Mousse au chocolat</b> M • Brennwert: 650 kJ, 155 kcal	<b>Ein Mini-Kuchen</b> Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung
<b>Dessert 2</b> 1,10€*		<b>Eine Banane</b> Brennwert: 318 kJ, 76 kcal	<b>Eine Pflaume</b> Brennwert: 118 kJ, 28 kcal	<b>Eine Birne</b> Brennwert: 152 kJ, 36 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, 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 16	Montag 13.04.2026	Dienstag 14.04.2026	Mittwoch 15.04.2026	Donnerstag 16.04.2026	Freitag 17.04.2026	Samstag 18.04.2026	Sonntag 19.04.2026
<b>Menü 1</b> 11,40€	<b>Hähnchenbruststreifen</b> in Soße, mit grünen Bio-Bohnen und Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2404 kJ, 573 kcal	<b>Geflügeleintopf</b> mit buntem Gemüse, Kartoffeln, Nudeln und Hühnerfleischinlage, dazu ein Sesambrotchen A,B,C,E,G,G1,G3,M • Brennwert: 3976 kJ, 952 kcal	<b>Spaghetti „Bolognese“</b> mit Rindfleischsoße, dazu geriebener Hartkäse <sup>2</sup> A,E,G,G1,M • Brennwert: 2718 kJ, 643 kcal	<b>Köttbullar</b> in Bratensoße, dazu Bio-Karottengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2499 kJ, 597 kcal	<b>Eine Wirsingkohlroulade</b> (mit Hackfleisch gefüllt) in deftiger Zwiebel-Specksoße <sup>2,4</sup> , dazu Salzkartoffeln A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2338 kJ, 561 kcal	<b>3 Stück Maultaschen</b> mit Zwiebel-Kräuterschmelze verfeinert, dazu Bratensoße und hausgemachter Kartoffelsalat A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2962 kJ, 713 kcal	<b>Hühnerfrikassee „Prinzess“</b> (mit Spargelstücken) dazu feine Erbsen und hausgemachtes Kartoffel-Karottenpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2638 kJ, 631 kcal
<b>Menü 2</b> 11,40€ kalt zum Aufwärmen	<b>Bio-Käse-Spinat-Tortelloni</b> „Napoli“ mit einer Kräuter-Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 2405 kJ, 570 kcal	<b>Zahners Currywurst<sup>2,4</sup></b> in pikanter Soße, dazu Würfelkartoffeln „Rancher Art“ A,B,E,G,G1 • Brennwert: 1968 kJ, 469 kcal	<b>Frisch gebackener Zwiebelfleischkäse<sup>2,4</sup></b> mit Bratensoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2587 kJ, 618 kcal	<b>Chili sin Carne</b> mit Zwiebeln, Mais, Paprika, Kidneybohnen und Tomaten, dazu Langkornreis G,G1 • Brennwert: 2711 kJ, 645 kcal	<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>2 Stück Apfelstrudel</b> mit Bourbon-Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2353 kJ, 563 kcal	
<b>Menü 3</b> 11,90€	<b>Ein Cordon bleu vom Schwein<sup>1,2,4</sup></b> mit Bratensoße, dazu Zahners Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2317 kJ, 554 kcal	<b>Rindfleischbällchen</b> in Meerrettichsoße <sup>4</sup> , dazu Schnittlauchkartoffeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 2336 kJ, 558 kcal	<b>„Pollo al aglio“</b> Knoblauch-Hähnchenschenkel, dazu mediterranes Gemüse und Käsereis A,E,G,G1,M • Brennwert: 3627 kJ, 867 kcal	<b>Fischroulade „Gärtnerin Art“</b> in Dillrahmsauce, dazu Tomatennudeln A,E,F,G,G1,M • Brennwert: 2704 kJ, 648 kcal	<b>Hähnchensteak „Madagaskar“</b> in grüner Pfefferrahmsauce <sup>4</sup> , dazu Eierteigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2537 kJ, 610 kcal	<b>Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert</b>	
<b>Menü 4</b> vegetarisch 11,40€	<b>Sojageschnitzeltes</b> in vegetarischer Röstgemüsesoße, dazu grüne Bio-Bohnen und Langkornreis A,B,G,G1,J • Brennwert: 2738 kJ, 631 kcal	<b>Zwei vegane Pfannkuchen</b> mit einer Hack-Gemüsesoße (aus Erbsen-Protein) A,G,G1 • Brennwert: 2552 kJ, 609 kcal	<b>Spaghetti</b> mit Soja-Bolognese, dazu geriebener Hartkäse <sup>2</sup> A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2467 kJ, 582 kcal	<b>Veggie-Köttbullar</b> in Röstgemüsesoße, dazu Bio-Karottengemüse und Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2842 kJ, 679 kcal	<b>„Gemüse-Quartett“</b> Zucchini, Karotten, Blumenkohl- und Brokkoliröschen in Frischkäsesoße, dazu eine Portion Kartoffelrösti A,G,G1,M • Brennwert: 2161 kJ, 519 kcal	<b>3 Stück vegetarische Maultaschen</b> im Wurzelgemüsesud, dazu Röstzwiebelsoße und hausgemachter Kartoffelsalat A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2591 kJ, 617 kcal	<b>Frikassee vom Milchfilet</b> mit Spargelstücken in Sahnesoße, dazu feine Erbsen und hausgemachtes Kartoffel-Karottenpüree A,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1924 kJ, 460 kcal
<b>Menü 6</b> Kaltmenü 11,80€	<b>Hausgemachter Nudelsalat</b> in Joghurt-Sauerrahmdressing und mit buntem Gemüse, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3042 kJ, 732 kcal	<b>„Schlemmersalat“<sup>2,3,4,8,9</sup></b> mit geräucherter Putenbrust, Mais, Paprika und Lauch, in Sauerrahmdressing, dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2427 kJ, 835 kcal	<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>Schwarzwälder Schäufele<sup>2,4</sup></b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu eine Essiggurke <sup>9</sup> , Portionssenf und eine Scheibe Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2333 kJ, 557 kcal	<b>Hausgemachte Räucherlachsrolle</b> mit Frischkäse-Räucherlachscreme gefüllt und mit einem Ei garniert E,F,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 3412 kJ, 822 kcal		
<b>Menü 7</b> Salatplatte vegetarisch 12,50€		<b>Salatplatte „Orient“</b> Karotten-, Weißkraut-, Zucchinisalat mit Rosinen, Couscous-Salat, Blattsalat, mit Falafel garniert, dazu ein Weizenbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,G4,J,M • Brennwert: 2509 kJ, 611 kcal	<b>Salatplatte „Italia“</b> Weißkraut-, 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 „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 „Ei“</b> Karotten-, Roter Rettich-, Gurkensalat 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-, Radieschensalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit einer Käsescheibe garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2551 kJ, 613 kcal	
<b>Beilagen- salat 1</b> 1,80€*	<b>Cole-Slaw-Salat</b> (Weißkraut-Karottensalat in weißem Dressing) A,B,E,M • Brennwert: 519 kJ, 126 kcal	<b>Rote Bete-Salat<sup>9</sup></b> Brennwert: 115 kJ, 28 kcal	<b>Rahm-Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	<b>Bunte Blattsalatmischung</b> mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	<b>Eisbergsalat</b> mit French-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 450 kJ, 108 kcal	<b>Blattsalat „Frühling“</b> mit Joghurt-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	
<b>Beilagen- salat 2</b> 1,80€*	<b>Cole-Slaw-Salat</b> (Weißkraut-Karottensalat in weißem Dressing) A,B,E,M • Brennwert: 519 kJ, 126 kcal	<b>Zucchinisalat</b> A,B,E,M • Brennwert: 241 kJ, 58 kcal	<b>Rahm-Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	<b>Bunte Blattsalatmischung</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	<b>Eisbergsalat</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 283 kJ, 68 kcal	<b>Blattsalat „Frühling“</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	
<b>Dessert 1</b> 1,10€*	<b>Fruchtjoghurt</b> M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	<b>Zwei Mini-Waffeln</b> E,G,G1,J,L • Brennwert: 988 kJ, 237 kcal	<b>Schokopudding</b> M • Brennwert: 619 kJ, 148 kcal	<b>Frischer Obstsalat</b> Brennwert: 455 kJ, 109 kcal	<b>Hausgemachtes „Bircher Müsli“</b> G,G3,G4,H,H1,H2,M • Brennwert: 939 kJ, 223 kcal	<b>Rhabarberkompott</b> Brennwert: 354 kJ, 85 kcal	<b>Gebäckstück</b> Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung
<b>Dessert 2</b> 1,10€*	<b>Eine Pflaume</b> Brennwert: 118 kJ, 28 kcal	<b>Ein Apfel</b> Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	<b>Eine Kiwi</b> Brennwert: 142 kJ, 34 kcal	<b>Eine Banane</b> Brennwert: 318 kJ, 76 kcal	<b>Eine Birne</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, 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.

