

KW 17	Montag 21.04.2025	Dienstag 22.04.2025	Mittwoch 23.04.2025	Donnerstag 24.04.2025	Freitag 25.04.2025	Samstag 26.04.2025	Sonntag 27.04.2025
Menü 1 10,40€	Lammhacksteak „provencale“ in mediterraner Kräutersoße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1956 kJ, 467 kcal	Hühnerfrikassee in Sahnesoße, dazu Bio-Erbisen und Langkornreis A,E,G,G1,M • Brennwert: 3129 kJ, 746 kcal	Schwäbischer Linseneintopf mit Speck ^{2,4} und Wienerlescheiben ^{2,4} , dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 3465 kJ, 826 kcal	Ein paniertes Schnitzel dazu Karottengemüse a la creme und Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2301 kJ, 549 kcal	Ravioli „Carne di Manzo“ Teigtaschen mit Rindfleisch gefüllt, dazu Tomatensoße A,E,G,G1 • Brennwert: 1970 kJ, 467 kcal	Ein Hähnchenbrustfilet in Estragonrahmsauce, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2521 kJ, 606 kcal	Zartes Schweinefilet in Rahmsauce, dazu Blumenkohlröschen und Kartoffelrösti E,G,G1,M • Brennwert: 1519 kJ, 363 kcal
Menü 2 10,40€ kalt zum Aufwärmen	Das Essen für Ostermontag wird am Samstag, 19.04.2025 ausgeliefert.	Hausgemachte Veggie-Lasagne mit Soja-Bolognese, Gemüse und Käse überbacken A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2531 kJ, 601 kcal	Wildreis-Pfanne mit viel buntem Gemüse, Hähnchenfiletstreifen und fruchtiger Mango-Currysoße A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2703 kJ, 644 kcal	Geflügel-Cevapcici in Balkansauce, dazu Djuvec-Reis (mit Paprika und Erbsen) A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3564 kJ, 852 kcal	Ein hausgemachtes Hacksteak in Bratensoße, dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln aus der Region A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2142 kJ, 512 kcal	Luftiger Kaiserschmarrn (ohne Rosinen), dazu Apfel-Rhabarber-Kompott ⁴ E,G,G1,M • Brennwert: 2684 kJ, 641 kcal	
Menü 3 10,90€		Schweineroulade in Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und hausgemachtes Sahnepüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1968 kJ, 470 kcal	Hähnchenbruststreifen in Champignonrahmsauce, dazu Eierknöpfe A,E,G,G1,M • Brennwert: 2555 kJ, 613 kcal	Zarter Putengulasch dazu Eierteigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2337 kJ, 562 kcal	Ein Seelachsfilet in Senfsoße, dazu feine Gemüsenudeln A,B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 2436 kJ, 584 kcal		Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert
Menü 4 vegetarisch 10,40€	Ein Veganes-Hacksteak „mediterran“ mit Brech- und Wachsbrockbohnen, dazu Salzkartoffeln aus der Region A,B,G,G1 • Brennwert: 2865 kJ, 685 kcal	Hausgemachtes Karotten-Kichererbsen-Curry dazu Langkornreis A,B,G,G1 • Brennwert: 2749 kJ, 655 kcal	Allgäuer Käseknöpfe mit Bergkäse und Röstzwiebeln verfeinert, dazu Röstgemüse E,G,G1,M • Brennwert: 2950 kJ, 709 kcal	Zwei panierte Veggie-Schnitzel mit Karottengemüse a la creme und Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2746 kJ, 656 kcal	Tagliatelle „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Streukäse ² E,G,G1,M • Brennwert: 2599 kJ, 622 kcal	Gnocchipfanne mit buntem Gemüse, dazu Soja-Bolognese A,E,G,G1,J • Brennwert: 2871 kJ, 680 kcal	Bunte Gemüseplatte 3 Sorten Wintergemüse, dazu 2 Kartoffelrösti und holländische Soße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1976 kJ, 472 kcal
Menü 6 Kaltmenü 10,80€		„Küchenmeister-Salat“ Rindfleischsalat in Sauerrahm- dressing mit Karotten-, Lauch- und Selleriestreifen, frischen Kräutern, dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3758 kJ, 898 kcal	Schinkenröllchen mit Spargel (vom Hinterschinken ^{2,4}), dazu hausgemachter Waldorfsalat und ein Baguetteweck B,E,G,G1,G2,G3,H,H1,H3,I,M • Brennwert: 2758 kJ, 663 kcal	Lyoner Wurstsalat^{2,3,4,8,9} „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	Gervais pikant verfeinert, mit Weintrauben garniert, dazu Gemügesticks und ein Laugenbrötchen G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2931 kJ, 704 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch 11,50€							
Beilagen- salat 1 1,80€*		Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Eisbergsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 450 kJ, 108 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Blattmix-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Roter Rettichsalat B • Brennwert: 196 kJ, 48 kcal	
Beilagen- salat 2 1,80€*		Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 283 kJ, 68 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Blattmix-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Roter Rettichsalat B • Brennwert: 196 kJ, 48 kcal	
Dessert 1 1,10€*	Quarkdessert M • Brennwert: 518 kJ, 124 kcal	Zwei Haselnusstafeln („Hanuta“) G,G1,H,H2,J,M • Brennwert: 994 kJ, 239 kcal	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	Schokopudding M • Brennwert: 619 kJ, 148 kcal	Rote Beeren-Grütze G,G1 • Brennwert: 520 kJ, 124 kcal	Gebäckstück Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Milchreis¹ E,M • Brennwert: 528 kJ, 126 kcal
Dessert 2 1,10€*		Ein Apfel Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Eine Banane Brennwert: 318 kJ, 76 kcal	Eine Kiwi Brennwert: 142 kJ, 34 kcal	Eine Pflaume 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.



KW 18	Montag 28.04.2025	Dienstag 29.04.2025	Mittwoch 30.04.2025	Donnerstag 01.05.2025	Freitag 02.05.2025	Samstag 03.05.2025	Sonntag 04.05.2025
Menü 1 10,40€	Ein Paar Geflügelbratwürste^{2,4} mit Röstzwiebelsoße, dazu Rahmwirsing und Dampfkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2775 kJ, 663 kcal	„Schinken-Hörnle“ Hörnchen-Teigwaren mit Hinterschinken ^{2,4,8} , dazu eine Käse-Gemüesoße A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3151 kJ, 750 kcal	Geflügel-Köttbullar Geflügelfleischbällchen in Soße, dazu Bio-Erbsen-Karottengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 3029 kJ, 726 kcal	Gebratene Hähnchenkeule in Geflügeljus, dazu feine Gemüse-Bandnudeln A,E,G,G1 • Brennwert: 2945 kJ, 707 kcal	Zucchini-Hackfleisch-Pfanne mit Tomaten- und Paprikastücken, Schmand und Kräutern, dazu Penne-Teigwaren A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2893 kJ, 688 kcal	Kassler Rückenbraten^{2,4} auf mildem Ananaskraut, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,G,G1,M • Brennwert: 1733 kJ, 414 kcal	Putenrollbraten gefüllt mit Geflügelbrät ⁸ und Gemüse, in Kräuterrahmsoße, dazu Brokkoli und 2 Kartoffelrösti A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1949 kJ, 467 kcal
Menü 2 10,40€ kalt zum Aufwärmen	„Schwäbische Lasagne“ geschnittene Gemüseautaschen in Tomatensoße, mit Käse überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2959 kJ, 702 kcal	Hausgemachtes Moussaka Kartoffelaufbau mit Veggie-Hack, Feta-Käse, Zucchini und Auberginen, dazu mediterrane Soße A,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2136 kJ, 510 kcal	Spaghetti „Carbonara“ mit Schinken-Sahnesoße ^{2,4} A,E,G,G1,M • Brennwert: 2771 kJ, 657 kcal	Das Essen für den 1. Mai wird am Donnerstag, 30.04.2025 ausgeliefert.		2 Stück Wiener Apfelstrudel mit Bourbon-Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2353 kJ, 563 kcal	
Menü 3 10,90€	Rindergeschnetzeltes in Bratensoße, dazu Mais-Erbsengemüse und Langkornreis A,B,G,G1 • Brennwert: 2654 kJ, 632 kcal	Lachs-Paprika-Ragout in Safransoße, dazu Spinatbandnudeln E,F,G,G1,M • Brennwert: 3087 kJ, 736 kcal	Burgunderbraten vom Rind, in Rotweinsauce, dazu bunte Möhren und Kartoffelpüree A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2075 kJ, 495 kcal		Fischfilet „Pariser Art“ (in Eihülle gebraten), dazu Tomatensoße und Kräuterkartoffeln E,F,G,G1 • Brennwert: 2110 kJ, 504 kcal	Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert	
Menü 4 vegetarisch 10,40€	Sojageschnetzeltes in milder Paprikasoße, dazu Mais-Erbsengemüse und Langkornreis A,G,G1,J • Brennwert: 2554 kJ, 586 kcal	Eine Portion Rührer mit Rahmspinat und Würfelfkartoffeln E,G,G1,M • Brennwert: 2427 kJ, 579 kcal	Veggie-Hackbällchen in Röstgemüesoße, dazu Bio-Erbsen-Karottengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1332 kJ, 318 kcal	„Kräuter-Kratzete“ (Luftiger Kräuter-Pfannkuchen), mit Spargelstücken a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2760 kJ, 660 kcal	Eine Portion Reibekuchen mit einem Lauch-Zucchini-Ragout G,G1,G4,M • Brennwert: 1871 kJ, 448 kcal	Buntes Gemüseragout aus verschiedenem Saisongemüse in Soße, dazu Kräuter-Schupfnudeln E,G,G1,M • Brennwert: 2049 kJ, 490 kcal	Zwei vegane Mini-Frikadellen in Majoransoße, dazu Brokkoliröschen und zwei Kartoffelrösti A,B,G,G1 • Brennwert: 2029 kJ, 486 kcal
Menü 6 Kaltmenü 10,80€	Elsässer Wurstsalat^{2,3,4,8,9} 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	Zwei panierte Mini-Schnitzel mit Zitronenscheibe garniert, dazu Kartoffel-Radieschensalat und eine Scheibe Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2441 kJ, 584 kcal	Geflügelsalat „Florida“ in Joghurt-Curry-Dressing, mit Ananas und Melone garniert, dazu ein Baguettebrötchen B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3729 kJ, 895 kcal		Heringssalat „Klabautermann“⁹ in leichtem Joghurt-Dressing, mit Rote Bete und Äpfeln, dazu ein Baguettebrötchen B,E,F,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3879 kJ, 934 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch 11,50€							
Beilagen- salat 1 1,80€*	Hausgemachter Weißkrautsalat mit Speck^{2,4} A,B • Brennwert: 239 kJ, 58 kcal	Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Blattsalat mit Joghurt-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Karotten-Ananas-Salat B • Brennwert: 598 kJ, 143 kcal	Blattsalatmischung „Sommer“ mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal	Kohlrabisalat B,M • Brennwert: 333 kJ, 81 kcal	
Beilagen- salat 2 1,80€*	Hausgemachter Weißkrautsalat A,B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal	Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Karotten-Ananas-Salat B • Brennwert: 598 kJ, 143 kcal	Blattsalatmischung „Sommer“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 69 kcal	Kohlrabisalat B,M • Brennwert: 333 kJ, 81 kcal	
Dessert 1 1,10€*	Vanillepudding M • Brennwert: 499 kJ, 119 kcal	Ein Berliner E,G,G1,J,M • Brennwert: 607 kJ, 145 kcal	Eine Portion Apfelmus⁴ Brennwert: 346 kJ, 83 kcal	Grießdessert G,G1,M • Brennwert: 1050 kJ, 251 kcal	Joghurtdessert M • Brennwert: 446 kJ, 106 kcal	Frischer Obstsalat Brennwert: 455 kJ, 109 kcal	Ein Mini-Kuchen Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung
Dessert 2 1,10€*	Ein Apfel Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Eine Bio-Banane Brennwert: 318 kJ, 67 kcal	Eine Pflaume Brennwert: 118 kJ, 28 kcal		Eine Kiwi Brennwert: 142 kJ, 34 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.

