

KW 21	Montag 18.05.2026	Dienstag 19.05.2026	Mittwoch 20.05.2026	Donnerstag 21.05.2026	Freitag 22.05.2026	Samstag 23.05.2026	Sonntag 24.05.2026
Menü 1 11,40€	Frisch gebackener Fleischkäse^{2,4} mit Bratensoße, dazu Rahmwirsing und Dampfkartoffeln A,B,G,G1,M • Brennwert: 2495 kJ, 596 kcal	Eine Portion Geflügel-Cevapcici in Pusztasoße ⁹ , dazu Bio-Erbse und Langkornreis A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3649 kJ, 871 kcal	Ravioli „Carne di Manzo“ mit Rindfleisch gefüllt, dazu fruchtige Tomatensoße A,E,G,G1 • Brennwert: 1970 kJ, 467 kcal	Schwäbisches Linsengemüse mit Speck ^{2,4} , Sellerie, Karotten, Lauch und Bockwurstscheiben ^{2,4} , dazu Eierspätzle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2826 kJ, 676 kcal	Hähnchensteak „Virginia“ in Geflügel-Kräutersoße, dazu Mais-Paprika-Gemüse und Würfelkartoffeln „Rancher Art“ A,E,G,G1 • Brennwert: 1746 kJ, 416 kcal	Hausgemachte Rindfleischbällchen in Thymiansoße, mit Erbsen-Karottengemüse und Eierteigwaren A,E,G,G1 •	Eine Bratwurstschnecke⁸ mit Rahmspinat und Salzkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3236 kJ, 770 kcal
Menü 2 11,40€ kalt zum Aufwärmen	Putenstreifen „Indisch“ mit Früchten und Gemüse in Currysoße, dazu Mandelreis A,B,E,G,G1,H,H1,M • Brennwert: 2847 kJ, 679 kcal	Vegetarische Maultaschen mit Ei geschnittene Gemüsemaultaschen, mit Rührei gebacken, dazu Tomatensoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2721 kJ, 644 kcal	Zwei Gemüsefrikadellen mit Spargelstücken a la creme A,E,G,G1,M • Brennwert: 1758 kJ, 421 kcal	Champignon-Reispfanne mit frischem, knackigem Gemüse und Steinchampignons, dazu Spinatsoße G,G1,M • Brennwert: 2185 kJ, 521 kcal	Tagliatelle Verde „Salmone“ feine Spinatbandnudeln mit einer Lachs-Limonensoße B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 3032 kJ, 722 kcal	Süße Dampfnudeln mit Zimtucker bestreut, dazu Vanillesoße und Erdbeerkompott E,G,G1,M • Brennwert: 1574 kJ, 376 kcal	
Menü 3 11,90€	Eine Frikadelle in Bratensoße, dazu Karotten-Kohlrabigemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2488 kJ, 596 kcal	„NEU“ Seelachsfilet im Backteig dazu Tomatensoße und Kräuterkartoffeln B,E,F,G,G1 • Brennwert: 1921 kJ, 459 kcal	Ein paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu hausgemachtes Sahnepüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2046 kJ, 487 kcal	Hühner-Frikassee „Prinzess“ mit Spargelstücken in Sahnesoße, dazu bunter Gemüseris A,E,G,G1,M • Brennwert: 3309 kJ, 788 kcal	Eine Portion Spargel in holländischer Soße, dazu Schnittlauchkartoffeln E,G,G1,M • Brennwert: 1509 kJ, 361 kcal	Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert	
Menü 4 vegetarisch 11,40€	Vegetarisches Linsengemüse mit Sellerie, Karotten und Lauch, dazu schwäbische Eierknöpfe A,E,G,G1 • Brennwert: 3136 kJ, 751 kcal	Eine Portion vegane Cevapcici in Paprikasoße, dazu Bio-Erbse und Langkornreis A,B,G,G1 • Brennwert: 3122 kJ, 743 kcal	Mediterraner Gnocchi-Auflauf mit frischem Gemüse und Basilikum, in einer Tomaten-Frischkäsesoße überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2638 kJ, 625 kcal	Eine Portion Spaghetti mit Soja-Bolognese und geriebenem Hartkäse ² A,G,G1,J,M • Brennwert: 2324 kJ, 549 kcal	3 Stück Kartoffelrösti dazu buntes Rahmgemüse G,G1,M • Brennwert: 1659 kJ, 396 kcal	Hausgemachte Veggie-Klopse in Majoransoße, mit Erbsen-Karottengemüse und Eierteigwaren A,E,G,G1 • Brennwert: 4041 kJ, 966 kcal	Hausgemachter Kartoffel-Gemüse-Auflauf dazu eine Röstzwiebelsoße A,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1981 kJ, 473 kcal
Menü 6 Kaltmenü 11,80€	1 Paar Wiener Würstchen^{2,4} mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Portionsketchup und eine Scheibe Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1388 kJ, 332 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	Emmentaler Käsesalat mit buntem Gemüsestreifen, in Honig-Senf-Dressing, mit Trauben garniert, dazu ein Mini-Baguette A,B,E,G,G1,G2,G3,H,H1,H3,M • Brennwert: 3645 kJ, 876 kcal	Hähnchen-Nuggets (paniert) mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu ein Joghurt-Currydip und ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2278 kJ, 546 kcal	Hausgemachte Räucherlachsrolle mit Frischkäse-Räucherlachscreme gefüllt und mit Ei garniert E,F,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 3412 kJ, 822 kcal	Es ist Spargelzeit!!	
Menü 7 Salatplatte vegetarisch 12,50€		Salatplatte „Klassik“ Weißkraut-, Karotten-, Gurken-, Nudel-, und Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert, dazu eine Scheibe Bio-Brot A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3110 kJ, 748 kcal	Salatplatte „Mediterran“^{2,4} Tomaten-, Zucchini-, grüner Bohnensalat, Frischgemüse- Fenchelsalat, Blattsalat, mit Oliven ⁶ garniert, dazu ein Mini-Baguette A,B,C,E,G,G1,G2,G3,I,M • Brennwert: 2230 kJ, 536 kcal	Salatplatte „Prinzess“ Radieschen-, Karotten-, Zucchini-, Gurkensalat, Spargelsalat, Blattsalat, mit einem halben Ei garniert, dazu ein ein Brötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3280 kJ, 789 kcal	Salatplatte „Ei“ 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	Salatplatte „Asia“ Karotten-, Weißkraut-, Brokkolisalat, Glasnudelsalat, Blattsalat, mit Mini- Frühlingsrollen garniert, dazu ein Sesambrotchen A,B,C,E,G,G1,G3,M • Brennwert: 2839 kJ, 682 kcal	
Beilagen- salat 1 1,80€*	Weißkraut-Zucchini-Salat A,B,E,M • Brennwert: 339 kJ, 81 kcal	Frisee-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 344 kJ, 83 kcal	Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Endiviensalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 428 kJ, 104 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Blattsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	
Beilagen- salat 2 1,80€*	Weißkraut-Zucchini-Salat A,B,E,M • Brennwert: 339 kJ, 81 kcal	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 260 kJ, 64 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	
Dessert 1 1,10€*	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	Ein Mini-Kuchen Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Fruchtquark „Pfirsich-Maracuja“ M • Brennwert: 307 kJ, 73 kcal	Grießdessert G,G1,M • Brennwert: 684 kJ, 163 kcal	Hausgemachtes „Bircher Müsli“ G,G3,G4,H,H1,H2,M • Brennwert: 939 kJ, 223 kcal	Frischer Obstsalat Brennwert: 437 kJ, 105 kcal	Ein Buttermilchdessert M • Brennwert: 591 kJ, 140 kcal
Dessert 2 1,10€*	Ein Apfel Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Eine Bio-Banane Brennwert: 318 kJ, 76 kcal	Eine Nektarine Brennwert: 178 kJ, 43 kcal	Eine Kiwi Brennwert: 142 kJ, 34 kcal	Eine Portion Erdbeeren Brennwert: 134 kJ, 32 kcal		

1= mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärtzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken B= Wir verwenden Bio-Zutaten - diese Kennzeichen wir in grüner Schrift. 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 sofortigem Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.



KW 22	Montag 25.05.2026	Dienstag 26.05.2026	Mittwoch 27.05.2026	Donnerstag 28.05.2026	Freitag 29.05.2026	Samstag 30.05.2026	Sonntag 31.05.2026
Menü 1 11,40€	Eine Wirsingkohlroulade mit Hackfleisch gefüllt, in Zwiebel-Specksoße ^{2,4} , dazu Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2320 kJ, 557 kcal	Fusilli-Teigwaren mit Bolognesesoße und geriebenem Hartkäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2576 kJ, 610 kcal	Kassler Rückenbraten ^{2,4} in Bratensoße, dazu Lauchgemüse a la creme und Dampfkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1899 kJ, 454 kcal	Ein Paar Geflügelbratwürste ^{2,4} mit buntem Karottengemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2586 kJ, 617 kcal	Ein Schweinerückensteak in Rahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2679 kJ, 643 kcal	Gulaschtopf "Ungarisch" mit Zwiebeln und viel buntem Gemüse, dazu Salzkartoffeln A,B,E,G,G1 • Brennwert: 1541 kJ, 367 kcal	Gefüllte Kalbsbrust in Bratensoße, dazu Frühlingsgemüse und Eierknöpfe A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2466 kJ, 592 kcal
Menü 2 11,40€ kalt zum Aufwärmen	Das Essen für Pfingstmontag wird am Samstag, 23.05.2026 ausgeliefert.	Gebratene Hähnchenbrust mit Spargel und Aprikosen in Geflügeljus, dazu Zucchinireis A,E,G,G1 • Brennwert: 2190 kJ, 520 kcal	3 Gemüsemaultaschen „Prinzess“ mit knackigem Spargel und Kräutern abgeschmeizt, dazu Rucolasoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1748 kJ, 416 kcal	„Tagliatelle con Zucchini“ (Bandnudeln mit Zucchiniestreifen), dazu fruchtige Tomatensoße und eine Portion Streukäse ² E,G,G1,M • Brennwert: 2411 kJ, 578 kcal	Hausgemachter Kartoffel-Spargel-Auflauf mit Schinken ^{2,4} , im Ofen überbacken, dazu Spinatsoße A,B,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2248 kJ, 537 kcal	Hausgemachter Schokoreisbrei dazu Sauerkirsch-Zimtkompott G,G1,M • Brennwert: 1625 kJ, 385 kcal	
Menü 3 11,90€		Geschnetzelte Rinderleber „sauer“ in würziger Balsamico ¹ -Soße, dazu eine Portion Kartoffelrösti B,G,G1,I • Brennwert: 2050 kJ, 491 kcal	Ein Hähnchen-Cordon bleu ^{1,2,3,4} gefüllt mit Putenschinken und Käse, dazu Geflügelsoße und Dampfkartoffeln aus der Region A,E,G,G1,M • Brennwert: 2334 kJ, 557 kcal	Eine hausgemachte Kalbfleischfrikadelle in Champignonrahmsoße, dazu bunter Gemüseris A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2525 kJ, 600 kcal	Ein Seehechtfilet in Senfsoße, auf buntem Wurzelgemüse, dazu Salzkartoffeln A,B,F,G,G1,M • Brennwert: 2065 kJ, 493 kcal		Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert
Menü 4 vegetarisch 11,40€	Vegetarische Kohlroulade mit Weizen und Gemüse gefüllt, in Röstzwiebelsoße, dazu Kartoffelpüree A,E,G,G1,G4,J,M • Brennwert: 1934 kJ, 462 kcal	Spiralnudeln „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße, dazu geriebener Hartkäse ² E,G,G1,M • Brennwert: 2227 kJ, 527 kcal	Vegetarisches Sojageschnitzeltes mit Paprika- und Zucchiniestreifen in Röstgemüesoße, dazu Langkornreis G,G1,J • Brennwert: 2662 kJ, 613 kcal	3 Eierpfannkuchen dazu Spargelgemüse a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2114 kJ, 505 kcal	„Fürster-Topf“ vegetarische Hackbällchen mit Gemüse und Pilzen in Rahmsoße, dazu Eierspätzle A,E,G,G1,G4,J,M • Brennwert: 2037 kJ, 490 kcal	Eine Portion Rührerier mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln aus der Region A,E,G,G1,M • Brennwert: 2427 kJ, 579 kcal	Vegetarischer Hackbraten in Majoransoße, dazu Frühlingsgemüse und badische Eierknöpfe A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3519 kJ, 842 kcal
Menü 6 Kaltmenü 11,80€		2 panierte Schweineschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Portionsketchup und eine Scheibe Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2441 kJ, 584 kcal	Elsässer Wurstsalat ^{2,3,4,8} von der Lyoner Wurst, mit Käse, Tomaten, Zwiebeln und Gurken ⁹ , dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal	„Spargel-Wrap“ Tortilla-Fladen ² mit knackigem Salat, Spargelstücken, Radieschen, Gemüse und Frischkäsecreme mit Rucola A,B,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 2261 kJ, 541 kcal	Matjesfilet „Hausfrauen Art“ ^{2,4,9} mit Äpfeln und Zwiebeln in Joghurt-Dressing, dazu ein Baguettebrötchen B,E,F,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3886 kJ, 935 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch 12,50€			Salatplatte „Prinzess“ Radieschen-, Karotten-, Zucchini-, Gurkensalat, Spargelsalat, Blattsalat, mit einem halben Ei garniert, dazu ein Brötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3280 kJ, 789 kcal	Salatplatte „Klassik“ Weißkraut-, Karotten-, Gurken-, Nudel-, und Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert, dazu ein Brötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3347 kJ, 805 kcal	Salatplatte „Holländische Art“ Karotten-, Gurken-, Rettich-, Nudel- und Blattsalat, mit einer Käsescheibe garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2686 kJ, 646 kcal	Salatplatte „Ei“ 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	
Beilagen-salat 1 1,80€*		Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Chinakohl mit Senfdressing A,B,E,M • Brennwert: 369 kJ, 89 kcal	Blattsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Zucchini-Mais-Salat A,B,E,M • Brennwert: 304 kJ, 73 kcal	
Beilagen-salat 2 1,80€*		Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 281 kJ, 68 kcal	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Zucchini-Mais-Salat A,B,E,M • Brennwert: 304 kJ, 73 kcal	
Dessert 1 1,10€*	Ein Schoko-Doppelkeks E,G,G1,M • Brennwert: 592 kJ, 141 kcal	Ein Müsliriegel Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Panna Cotta (Sahnepudding) M • Brennwert: 635 kJ, 151 kcal	Bio-Milchreis M • Brennwert: 647 kJ, 155 kcal	Ein Buttermilchdessert M • Brennwert: 378 kJ, 89 kcal	Ein Mini-Kuchen Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 583 kJ, 140 kcal
Dessert 2 1,10€*		Ein Apfel Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Eine Portion Erdbeeren Brennwert: 134 kJ, 32 kcal	Ein Pfirsich Brennwert: 145 kJ, 35 kcal	Eine Banane Brennwert: 318 kJ, 76 kcal		

Es ist Spargelzeit!!



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= Wir verwenden Bio-Zutaten - diese Kennzeichen wir in grüner Schrift. 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. Brennwert: KJ= Kilojoule, Kcal= Kilokalorien Abgepackte Desserts siehe Verpackung; * und daraus gewonnene Erzeugnisse - Regelmäßige neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg. Unsere Frischmenüs sind zum sofortigem Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

