



8. Kalenderwoche 17.02.-21.02.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Hähnchenbruststreifen in Currysoße (L,S) Bio-Reis	Spaghetti (G1) Rinderbolognese (S) Parmesankäse (E) Gurkensalat (M)	Bunter Gemüseeintopf mit Bohnen (S) Puten-Wiener (3,7,9,10) Kaiserbrötchen (G1)	Bratwurst (Geflügel) Curry-Ketchupsauce Kartoffel-Sahnepüree (L) Möhrensalat
Menü V	Gefüllte Apfelpfannkuchen (G1,E,L) Vanillesoße (L)	Gebackenes Gemüseschnitzel(G1,S) Zucchini-Käsesoße (2,3) (G1,L,J,S) Langkornreis Gurkensalat (M)	Gemüse-Kartoffelpuffer (G1,E,S) Kräuter-Quark-Dip (L)	VEGGIE-Schnitzel "Wiener Art" (G1,E,S) Tomatensoße Bio-Nudeln (G1) Möhrensalat
Altern. Menü V	Kürbis- Gemüsefrikadelle (G1,E,S) Currysauce (L,S) Bio-Reis			
Dessert	Obst nach Saison	Apfel-Pfirsich-Kompott	Obst nach Saison	Magdalenas mit Schoko (G1,L,E)
9. Kalenderwoche 24.02.-28.02.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Hähnchenbrust- schnittzel (G1,E) Rahmsoße (L,S) Bio-Nudeln (G1) Gurkensalat (M)	Linseneintopf mit Kartoffeln (S) Puten-Wiener (3,7,9,10) Kaiserbrötchen (G1)	Cevapcici (Geflügel) (G1) Bio-Bratensoße Bio-Erbsegemüse (S) Kartoffel-Sahnepüree (L)	Gedünstete Seelachswürfel (F) Currysoße (L,S) Bio-Reis Blattsalate mit Joghurt- Dressing (L,E)
Menü V	Pikanter Gemüseulasch (L,S) (Bio-Nudeln) (G1)	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt (7) (L) Blumenkohl in Rahm (L)	Pancakes (G1,L,E) Zimt Zucker Apfelmus	Tortellini mit Ricottakäse gefüllt (10) (G1,L,E,S) Käserahmsoße (2,3) (G1,L,J,S) Blattsalate mit Joghurt- Dressing (L,E)
Altern. Menü V			Gemüselasagne mit Mozzarella überbacken (G1,L,E,S) Blattsalate mit Italien- Dressing	
Dessert	Mandarinenquark (L)	Obst nach Saison	Obst nach Saison	Berliner (G1,L,E,P,O)
10. Kalenderwoche 03.03.-07.03.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Rosenmontag -kein Essen-	Faschingsdienstag -kein Essen-	Gebackener Seelachs Käse Kräuter (G1,L,E,M,F) Tomatensoße Farfalle (G1) Blattsalate mit Kräuter- Dressing	Frikadelle vom Geflügel (G1,E) Bio-Bratensauce Bio-Karottengemüse (S) Kartoffel-Sahnepüree (L)
Menü V			Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln (S) Kaiserbrötchen (G1)	Dampfnudel (G1,E) Vanillesauce (L)
Altern. Menü V				Blumenkohlröschen im Backteig (G1,E) Thousand Island-Dip (L,E,M) Dampfkartoffeln
Dessert			Schoko-Doppelkeks (G1,L,E,N)	Obst nach Saison



11. Kalenderwoche 10.03.-14.03.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Schweineschnitzel (G1,E) Rahmsoße (L,S) Bauernspätzle (G1,E) Tomatensalat	Gedünstetes Seelachsfilet (F) Dillsoße (L,S) Dampfkartoffeln Blattsalate mit Kräuter-Dressing	Hühnerfrikassee (L,S) Bio-Erbsengemüse (S) Bio-Reis	Cannelloni Classico mit Hackfleisch (Rind) (7) (G1,E,S) Tomatensoße Gurkensalat (M)
Menü V	Karotten-Kartoffeleintopf mit Kräutern (S) Kaiserbrötchen (G1)	Schwäbische Käsespätzle (2,3) (G1,L,E,J,S) braune vegetarische Sauce (S) Blattsalate mit Kräuter-Dressing	Veg. Maultaschen (G1,L,E,S) Möhrenschmelze (L,S) Kartoffelsalat (M)	Kaiserschmarrn (G1,L,E) Apfelmus
Altern. Menü V				Bulgur mit Kräutern (G1) Buntes Ratatouillegemüse
Dessert	Mini-Windbeutel (G1,L,E)	Obst nach Saison	Pudding-Dessert (L)	Obst nach Saison
12. Kalenderwoche 17.03.-21.03.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Würstchengulasch (Geflügel) mit Gemüse (2,3,9) (S,M) Farfalle (G1)	Rigatoni (G1) Schinken-Käsesoße (Pute) (2,3) (G1,L,J,S) Möhrensalat	Königsberger-Klopse (Schwein) (E) Sahnesoße (L,S) Bio-Maisgemüse (S) Bio-Nudeln (G1)	Gebackenes Seelachsfilet (G1,F) Schnittlauchsaucen (L) Petersilienkartoffeln Rote Beete-Salat
Menü V	Gemüse-Curry-Kokos-Gulasch (L) Farfalle (G1)	Gefüllter Germknödel mit Sauerkirschen (G1,E) Vanillesoße (L)	Gemüsefrikadelle (G1,E,S) Karotten in Basilikumsahne (L,S) Kartoffel-Sahnepüree (L)	Portion Rahmquark mit frischen Kräutern (L) Petersilienkartoffeln
Altern. Menü V		Rigatoni (G1) Tomatensoße Möhrensalat		
Dessert	Waldbeerenquark (L)	Obst nach Saison	Obst nach Saison	Pudding (L)
13. Kalenderwoche 24.03.-28.03.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Hähnchenbruststreifen Süß-Sauer (S) Bio-Reis	Kleine Geflügelfrikadellen (G1,E,M) Rahmsoße (L,S) Bauernspätzle (G1,E) Gurkensalat (M)	Gebackener Seelachs Tomate Mozzarella (G1,L,E,M,F) Tomatensoße Bio-Nudeln (G1) Blattsalate mit Italien-Dressing (S)	Erbseintopf mit Kartoffeln (S) Puten-Wiener (3,7,9,10) Kaiserbrötchen (G1)
Menü V	Falafelbällchen (G1,S) Curry-Früchtesauce (L,S) Bio-Reis Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S)	Gebackenes Goudaschnitzel mit Soja (G1,L,E,J) braune vegetarische Soße (S) Bauernspätzle (G1,E) Gurkensalat (M)	Kartoffelreibekekuchen (G1,E) Apfelmus	Omelette (L,E,J) Rahmspinat (L,S) Dampfkartoffeln
Altern. Menü V			Rahmsuppe von Bio Blumenkohl und Bio Kartoffelwürfel (L,S) Bio-Partybrötchen (G1)	
Dessert	Pudding (L)	Sauerkirschquark (L)	Obst nach Saison	Mamorkuchen (1,5,10) (G1,L,E)
Zusatzstoffe:	1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Phosphat, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Süßmittel, 6 gewachst, 7 mit Nitrat, 8 mit Farbstoff, 9 mit Nitritpökelsalz, 10 Stabilisatoren, 11 mit Phenylalaninquelle, 12 geschwärzt, 13 Säuerungsmittel, 14 Geliermittel, 15 Hefeextrakt, 16 Ascorbinsäure			
Allergen:	G = Gluten (G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste), L = Lactose, E = Eier, A = Schwefel, B = Süßlupine, N = Erdnüsse,			
Alle Menüs sind unter Verwendung von jodiertem Salz hergestellt. Aufgrund unseres umfangreichen Sortiments verarbeiten wir eine Vielzahl von Rohstoffen, so dass unsere Produkte Spuren von Ei, Nüssen, Soja, Sellerie, Milch, Senf und glutenhaltige Getreide enthalten können.				