



9. Kalenderwoche 23.02-27.02.26	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-Erbsengemüse (S) Kartoffel-Sahnepüree (L)	Kleine Hähnchenoberkeulchen Currysoße (L,S) Bio-Reis Blattsalate mit Joghurtdressing (L,E)
Menü V	Spaghetti mit (G1) Tomatensoße Parmesankäse (E) Gurkensalat (M)	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) Tomatensoße Blattsalate mit Joghurtdressing (L,E)	
Dessert	Früchte-Quark (L)	Obst nach Saison	Obst nach Saison	Donut (G1,L,E,P,O)
10. Kalenderwoche 02.03.-06.03.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Putengulasch in Rahmsauce (L,S) Bauernspätzle (G1,E) Möhrensalat	Hähnchen im Knuspermantel (G1) Rahmsoße (L,S) Bio-Nudeln (G1) Blattsalate mit Italien-Dressing (S)	Gebackener Seelachs Käse Kräuter (G1,L,E,M,F) Tomatensoße Bio-Rigatonelli (G1) Blattsalate mit Kräuter- Dressing	Frikadelle vom Geflügel (G1,E) Champignonrahmsoße (L) Kartoffel-Sahnepüree (L) Gurkensalat (M)
Menü V	Bio Gemüse Ravioli (G1,E,S) Gemüsebolognese (S) Möhrensalat	Bunter Gemüse- Eintopf mit Kartoffeln (S) Kaiserbrötchen (G1)	Vegetarische Mini Schnitzel (G1,L,E) Kartoffel-Lauchgemüse (L)	Dampfnudel (G1,E) Vanillesauce (L)
Altern. Menü V				Blumenkohlrischen im Backteig (G1,E) Tausend Island-Dip (L,E,M) Dampfkartoffeln
Dessert	Obst nach Saison	Stracciatella-Quark (L,J,P)	Schoko-Mini Kuchen (G1,L,E,J,P,)	Obst nach Saison
11. Kalenderwoche 09.03.-13.03.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Hühnerfrikassee (L,S) Bio-Erbsengemüse (S) Bio-Reis	Seelachswürfel im Backteig (G1,E,F) Dillsoße (L,S) Dampfkartoffeln Blattsalate mit Kräuter- Dressing	Schweineschnitzel mit (G1,E) Rahmsoße (L,S) Bauernspätzle (G1,E) Tomatensalat	Cannelloni Classico mit Hackfleisch (Rind) (7) (G1,E,S) Tomatensoße Gurkensalat (M)
Menü V	Veg. Maultaschen mit (G1,L,E,S) Gemüsesahnesoße (L,S) Kartoffelsalat (M)	Schwäbische Käsespätzle mit (G1,L,E) Tomatensoße Blattsalate mit Kräuter- Dressing	Pfannkuchen mit (G1,L,E,) Bio-Blumenkohl (S) Käserahmsoße (2,3) (G1,L,J,S)	Kaiserschmarrn (G1,L,E) Zimt-Vanillesauce (L)
Altern. Menü V				Bulgur mit Kräutern (G1) Buntes Ratatouillegemüse
Dessert	Grießpudding (G1,L)	Obst nach Saison	Mini-Windbeutel (G1,L,E)	Obst nach Saison



12. Kalenderwoche 16.03.-20.03.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Würstchengulasch (Geflügel) mit Gemüse (2,3,9) (S,M) Bio-Hörnchennudeln (G1,E)	Rigatoni (G1) Schinken-Käsesoße (Pute) (1,2,7,9,10) (L) Möhrensalat	Hackfleisch-Klopse (Schwein) mit (E) Rahmsoße (L,S) Kartoffel-Sahnepüree (L) Apfelrotkohl	Gebackenes Seelachsfilet (G1,F) Schnittlauchsauce (L) Petersilienkartoffeln Rote Beetesalat
Menü V	Gemüse-Curry-Kokos- Gulasch (L) Bio-Hörnchennudeln (G1,E)	Gefüllte Apfelpfannkuchen (G1,L,E) Vanillesoße (L)	Gemüsefrikadelle mit (G1,E,S) Karotten in Basilikumsahne (L,S) Kartoffel-Sahnepüree (L)	Portion Rahmquark mit frischen Kräutern (L) Petersilienkartoffeln
Altern. Menü V		Rigatoni mit (G1) Tomatensoße Möhrensalat		
Dessert	Waldbeerenquark (L)	Obst nach Saison	Obst nach Saison	Pudding (L)
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, J = Soja, P = Schalenfrüchte (P1 = Mandeln, P2 = Walnüsse), S = Sellerie, M = Senf, O = Sesam; W = Weichtiere, F = Fisch, K = Krebstiere			
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.				