



21. Kalenderwoche 18.05-22.05.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
<b>Menü 1</b>	<b>Cevapcici (Geflügel) (G1)</b> KJ=523, BE=0,5 <b>Bio-Bratensauce</b> KJ=214, BE=0 <b>Bio-Erbsengemüse (S)</b> KJ=330, BE=1 <b>Kartoffel-Sahnepüree (L)</b> KJ=553, BE=2	<b>Linseneintopf mit Kartoffeln (S)</b> KJ=182, BE=0,6 <b>Puten-Wiener (3,7,9,10)</b> KJ=514, BE=0 <b>Kaiserbrötchen (G1)</b> KJ=1188, BE=4,7	<b>Makkaroni (G1)</b> KJ=760, BE=2,4 <b>Rinderhaschee</b> KJ=431, BE=0,1 <b>Möhrensalat</b> KJ=356, BE=0,4	<b>Seelachswürfel im Backteig (G1,E,F) KJ=789, BE=0</b> <b>Currysoße (L,S)</b> KJ=519, BE=0,5 <b>Bio-Reis</b> KJ=612, BE=2,7 <b>Blattsalate mit Joghurt-Dressing (L,E)</b> KJ=84, BE=0,2
<b>Menü V</b>	<b>Pancakes (G1,L,E)</b> KJ=718, BE=2,3 <b>Zimt Zucker</b> KJ=1646, BE=8 <b>Apfelmus</b> KJ=215, BE=1	<b>Pikanter Gemüsegulasch (L,S) KJ=200, BE=0,3</b> <b>Bio-Hörnchennudeln (G1,E)</b> KJ=730, BE=2,9	<b>Makkaroni (G1)</b> KJ=760, BE=2,4 <b>Tomatensoße</b> KJ=114, BE=0,2 <b>Parmesankäse (E)</b> KJ=1658, BE=0 <b>Möhrensalat</b> KJ=356, BE=0,4	<b>Tortellini mit Rikottakäse gefüllt (10) (G1,L,E,S)</b> KJ=1205, BE=4,2 <b>Käserahmsoße (2,3) (G1,L,J,S)</b> KJ=152, BE=0,1 <b>Blattsalate mit Joghurt-Dressing (L,E)</b> KJ=84, BE=0,2
<b>Altern. Menü V</b>	<b>Gemüselasagne mit Mozzarella überbacken (G1,L,E,S)</b> KJ=292, BE=0,4 <b>Tomatensoße</b> KJ=114, BE=0,2 <b>Blattsalate mit Italien-Dressing (S)</b> KJ=84, BE=0,2			
<b>Dessert</b>	<b>Obst nach Saison</b> KJ=228, BE=1	<b>Grießpudding (G1,L)</b> KJ=417, BE=1,5	<b>Berliner (G1,L,E,P,O)</b> KJ=1350, BE=3	<b>Erdbeeryoghurt (L) (5)</b> KJ=371, BE=1,1
22. Kalenderwoche 25.05-29.05.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
<b>Menü 1</b>	<b>Pfingstmontag</b>	<b>Hähnchenbruststreifen in Bratensauce</b> KJ=258, BE=0 <b>Bauernspätzle (G1,E)</b> KJ=426, BE=1,3 <b>Möhrensalat</b> KJ=356, BE=0,4	<b>Mildes Chili Con Carne (Rind)</b> KJ=468, BE=0,4 <b>Bio-Reis</b> KJ=612, BE=2,7 <b>Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S)</b> KJ=84, BE=0,2	<b>Hähnchen im Knuspermantel (G1)</b> KJ=837, BE=0,7 <b>Rahmsoße (L,S)</b> KJ=241, BE=0,1 <b>Bio-Nudeln (G1)</b> KJ=606, BE=2,4 <b>Blattsalate mit Italien-Dressing (S)</b> KJ=84, BE=0,2
<b>Menü V</b>		<b>Bio Gemüse Ravioli (G1,L,E,S)</b> KJ=707, BE=1,7 <b>Gemüsebolognese (S)</b> KJ=68, BE=0,2 <b>Möhrensalat</b> KJ=356, BE=0,4	<b>Schnitzel von Süßkartoffeln (G1,E,S)</b> KJ=784, BE=1,8 <b>Spinat-Käsesauce (L)</b> KJ=94, BE=0,1 <b>Bio-Reis</b> KJ=612, BE=2,7 <b>Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S)</b> KJ=84, BE=0,2	<b>Pfannkuchen (G1,L,E)</b> KJ=689, BE=2 <b>Buntes Spargelragout mit Kräutersahnesauce (L) KJ=139, BE=0,2</b>
<b>Dessert</b>		<b>Obst nach Saison</b> KJ=228, BE=1	<b>Pudding (L)</b> KJ=486, BE=1,6	<b>Früchte-Quark (L)</b> KJ=1144, BE=1,1
<b>Zusatzstoffe:</b>	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 Natrippökelsalz, 10 Stabilisatoren, 11 mit Phenylalaninquelle, 12 geschwärzt, 13 Säuerungsmittel, 14 Geliemittel, 15 Hefeextrakt, 16 Ascorbinsäure			
<b>Allergen:</b>	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			grün= unsere tagesaktuellen Bio-Zutaten / Bio-Erzeugnisse kontrolliert durch DE-ÖKO-006
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.				

23. Kalenderwoche 01.06-05.06.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
<b>Menü 1</b>	<b>Schweineschnitzel</b> (G1,E) KJ=1053, BE=1,4 <b>Rahmsoße</b> (L,S) KJ=241, BE=0,1 <b>Bauernspätzle</b> (G1,E) KJ=426, BE=1,3 <b>Tomatensalat</b> KJ=235, BE=0,2	<b>Hühnerfrikassee</b> (L,S) KJ=401, BE=0,1 <b>Bio-Erbsengemüse</b> (S) KJ=317, BE=0,9 <b>Bio-Reis</b> KJ=565, BE=2,5	<b>Gedünstete Seelachswürfel</b> (F) KJ=461, BE=0 <b>Dillsoße</b> (L,S) KJ=386, BE=0,2 <b>Dampfkartoffeln</b> KJ=345, BE=1,5 <b>Blattsalate mit Kräuter-Dressing</b> KJ=84, BE=0,2	<b>Fronleichnam</b>
<b>Menü V</b>	<b>Karotten-Kartoffeleintopf mit Kräutern</b> (S) KJ=152, BE=0,5 <b>Kaiserbrötchen</b> (G1) KJ=1188, BE=4,7	<b>Schwäbische Käsespätzle</b> (G1,L,E) KJ=304, BE=0,8 <b>braune vegetarische Sauce</b> (S) KJ=164, BE=0 <b>Gurkensalat</b> (M) KJ=159, BE=0,2	<b>Kaiserschmarrn</b> (G1,L,E) KJ=908, BE=2,1 <b>Apfelmus</b> KJ=215, BE=1	
<b>Altern. Menü V</b>			<b>Pizza Margaritha</b> (2,G1,L,E,M) KJ=968, E=2,4 <b>Blattsalate mit Kräuter-Dressing</b> KJ=84, BE=0,2	
<b>Dessert</b>	<b>Grießpudding</b> (G1,L) KJ=417, BE=1,5	<b>Mini-Windbeutel</b> (G1,L,E) KJ=1477, BE=2,2	<b>Obst nach Saison</b> KJ=228, BE=1	
24. Kalenderwoche 08.06-12.06.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
<b>Menü 1</b>	<b>Hackfleisch-Klopse (Schwein)</b> (E) KJ=522, BE=0,3 <b>Sahnesoße</b> (L,S) KJ=160, BE=0,1 <b>Bio Maisgemüse</b> (S) KJ=339, BE=1,1 <b>Bio-Nudeln</b> (G1) KJ=606, BE=2,4	<b>Pizza Salami (Geflügel)</b> (G1,L,E,M) (1,2) KJ=989, BE=2,5 <b>Blattsalate mit Kräuter-Dressing</b> KJ=84, BE=0,2 	<b>Rigatoni</b> (G1) KJ=696, BE=2,8 <b>Schinken-Käsesoße (Pute)</b> (1,2,7,9,L) KJ=157, BE=0 <b>Möhrensalat</b> KJ=356, BE=0,4	<b>Gebackenes Seelachsfilet</b> (G1,F) KJ=638, BE=1,3 <b>Schnittlauchsauce</b> (L) KJ=98, BE=0,1 <b>Dampfkartoffeln</b> KJ=345, BE=1,5 <b>Blattsalate mit Joghurt dressing</b> (L,E) KJ=84, BE=0,2
<b>Menü V</b>	<b>Gemüsefrikadelle</b> (G1,E,S) KJ=758, BE=1 <b>Karotten in Basilikumsahne</b> (L,S) KJ=251, BE=0,4 <b>Kartoffel-Sahnepüree</b> (L) KJ=553, BE=2	 <b>Pizza Margherita</b> (G1,L,E,M) (2) KJ=968, BE=2,4 <b>Blattsalate mit Kräuter-Dressing</b> KJ=84, BE=0,2	<b>Gefüllter Germknödel mit Sauerkirschen</b> (G1,E) KJ=735, BE=2,1 <b>Vanillesauce</b> (L) KJ=376, BE=0,9	<b>Portion Rahmquark mit frischen Kräutern</b> (L) KJ=1102, BE=0,3 <b>Petersilienkartoffeln</b> KJ=345, BE=1,5
<b>Altern. Menü V</b>			<b>Rigatoni</b> (G1) KJ=696, BE=2,8 <b>mit Tomatensoße</b> KJ=114, BE=0,2 <b>Möhrensalat</b> KJ=356, BE=0,4	
<b>Dessert</b>	<b>Pudding</b> (L) KJ=486, BE=1,6	<b>Erdbeeryoghurt</b> (5,L) KJ=371, BE=1,1	<b>Obst nach Saison</b> KJ=228, BE=1	<b>Donut</b> (G1,L,E,P,O) KJ=1700, BE=4,4
<b>Zusatzstoffe:</b>	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 Natrippökelsalz, 10 Stabilisatoren, 11 mit Phenylalaninquelle, 12 geschwärzt, 13 Säuerungsmittel, 14 Gelliermittel, 15 Hefeextrakt, 16 Ascorbinsäure			
<b>Allergen:</b>	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			grün= unsere tagesaktuellen Bio-Zutaten / Bio-Erzeugnisse kontrolliert durch DE-ÖKO-006
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.				