

25. Kalenderwoche
15.06.-18.06.26

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Menü 1

**Gebackener Seelachs
Tomate Mozzarella**
(G1,L,E,M,F) KJ=638, BE=1,3
Tomatensoße
KJ=114, BE=0,2
Bio-Nudeln (G1)
KJ=608, BE=2,4
**Blattsalate mit Italien-
Dressing** (S) KJ=84, BE=0,2

**Hähnchenbrust -streifen süß-
sauer** (S)
KJ=310, BE=0,5
Bio-Reis
KJ=612, BE=2,7
**Blattsalate mit French-
Dressing** (L,E,S)
KJ=84, BE=0,2

Mini-Fleischkäse (Schwein)
(1,4,9,10,G1) KJ=168, BE=0
Bio-Bratensauce
KJ=214, BE=0
**Bio Erbsen-
Möhrengemüse** (S)
KJ=232, BE=0,7
Kartoffel-Sahnepüree (L)
KJ=553, BE=2

Erbseintopf mit Kartoffeln
(S)
KJ=143, BE=0,4
Puten-Wiener (3,7,9,10) KJ=514,
BE=0
Kaiserbrötchen (G1)
KJ=1188, BE=4,7

Menü V

Kartoffelreibekuchen (G1,E)
KJ=836, BE=1,6
Apfelmus
KJ=215, BE=1
Karotten-Rohkost
KJ=137, BE=0,6

Falafelbällchen (G1,S)
KJ=806, BE=0
Curry-Früchtesauce
(L,S) KJ=471, BE=0,8
Bio-Reis
KJ=612, BE=2,7
**Blattsalate mit French-
Dressing** (L,E,S)
KJ=84, BE=0,2

**Gefüllte Nudeltaschen mit
Basilikumtomate**
(10) (G1,L,E,S)
KJ=1205, BE=4,2
Zucchini-Käsesauce
(L) KJ=178, BE=0,1
**Blattsalate mit Kräuter-
Dressing** KJ=84, BE=0,2

Omlette (L,E,J)
KJ=674, BE=0,2
Rahmspinat (L,S)
KJ=236, BE=0,1
Dampfkartoffeln
KJ=345, BE=1,5

Altern. Menü V

**Rahmsuppe von Bio
Blumenkohl und Bio
Kartoffelwürfel** (L,S)
KJ=188, BE=0,3
Bio-Partybrötchen (G1)
KJ=1188, BE=4,7

Dessert

Obst nach Saison
KJ=228, BE=1

Schoko-Mini Kuchen
(G1,L,E,J,P) KJ=1642, BE=0

Früchte-Quark (L)
KJ=1144, BE=1,1

Pudding (L)
KJ=486, BE=1,6



33. Kalenderwoche 10.08.-13.08.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Rigatoni (G1) KJ=696, BE=2,8 Schinken-Käsesoße (Pute) (1,2,7,9,10,L) KJ=157, BE=0 Blattsalate mit Italien-Dressing (S) KJ=84, BE=0,2	Hähnchenbrust-schnitzel (G1,E) KJ=867, BE=1,6 Rahmsoße (L,S) KJ=241, BE=0,1 Bio-Nudeln (G1) KJ=606, BE=2,4 Gurkensalat (M) KJ=159, BE=0,2	Gedünstete Seelachswürfel (F) KJ=461, BE=0 Currysoße (L,S) KJ=519, BE=0,5 Bio-Reis KJ=612, BE=2,7 Blattsalate mit Joghurt-Dressing (L,E) KJ=84, BE=0,2	Bunter Gemüse-Eintopf mit Kartoffeln (S) KJ=133, BE=0,4 Puten-Wiener (3,7,9,10) KJ=514, BE=0 Kaiserbrötchen (G1) KJ=1188, BE=4,7
Menü V	Pancakes (G1,L,E) KJ=718, BE=2,3 Zimt Zucker KJ=1646, BE=8 Apfelmus KJ=215, BE=1	Pikanter Gemüsegulasch (L,S) KJ=200, BE=0,3 Bio-Nudeln (G1) KJ=606, BE=2,4	Tortellini mit Rikottakäse gefüllt (10,G1,L,E,S) KJ=1205, BE=4,2 Käserahmsoße (2,3,G1,L,J,S) KJ=152, BE=0,1 Blattsalate mit Joghurt-Dressing (L,E) KJ=84, BE=0,2	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt (7,L) KJ=804, BE=1,2 Blumenkohl in Rahm (L) KJ=210, BE=0,1
Altern. Menü V	Rigatoni (G1) KJ=696, BE=2,8 Tomatensoße KJ=114, BE=0,2 Blattsalate mit Italien-Dressing (S) KJ=84, BE=0,2			
Dessert	Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Erdbeeryoghurt (L) (5) KJ=371, BE=1,1	Donut (G1,L,E,P,O) KJ=1700, BE=4,4	Obst nach Saison KJ=228, BE=1
34. Kalenderwoche 17.08.-20.08.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Putenragout "Gyros" KJ=559, BE=0,1 Tzatziki (L) KJ=858, BE=0,2 Bio-Erbsengemüse (S) KJ=330, BE=1 Langkornreis KJ=768, BE=2,4	Hähnchenbrust-streifen "Ungarischer Art" (S) KJ=253, BE=0,1 Dampfkartoffeln KJ=345, BE=1,5 Möhrensalat KJ=356, BE=0,4	Gebatene Hähnchenbrust KJ=496, BE=0 Bio-Bratensauce KJ=214, BE=0 Bio-Karottengemüse (S) KJ=146, BE=0,5 Kartoffel-Sahnepüree (L) KJ=553, BE=2	Gebackener Seelachs Käse Kräuter (G1,L,E,M,F) KJ=638, BE=1,3 Tomatensoße KJ=114, BE=0,2 Bio-Nudeln (G1) KJ=606, BE=2,4 Blattsalate mit Kräuter-Dressing KJ=84, BE=0,2
Menü V	Falafelbällchen (G1,S) KJ=806, BE=0 Tzatziki (L) KJ=858, BE=0,2 Langkornreis KJ=768, BE=2,4 Blattsalate mit American-Dressing (L,E,M) KJ=84, BE=0,2	Bio Gemüse Ravioli (G1,L,E,S) KJ=707, BE=1,7 Gemüsebolognese (S) KJ=68, BE=0,2 Möhrensalat KJ=356, BE=0,4	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln (S) KJ=133, BE=0,4 Kaiserbrötchen (G1) KJ=1188, BE=4,7	Kartoffelreibekuchen (G1,E) KJ=836, BE=1,6 Apfelmus KJ=215, BE=1
Altern. Menü V				Gemüsefrikassee (L,S) KJ=246, BE=0,2 Bio-Reis KJ=612, BE=2,7
Dessert	Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Bananen-Fruchtjoghurt (L) KJ=464, BE=1,1	Stracciatella-Quark (L,J,P) KJ=1272, BE=0,7	Obst nach Saison KJ=228, BE=1
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 Nitrtpökelsalz, 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			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.				