

35. Kalenderwoche 24.08.-28.08.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
<b>Menü 1</b>	<b>Spaghetti (G1)</b> KJ=760, BE=2,4 <b>Rinderbolognese (S)</b> KJ=425, BE=0,1 <b>Parmesankäse ( E )</b> KJ=1658, BE=0 <b>Gurkensalat (M)</b> KJ=159, BE=0,2	<b>Hähnchenbruststreifen in Rahm (L)</b> KJ=334, BE=0,1 <b>Bio-Nudeln (G1)</b> KJ=606, BE=2,4 <b>Möhrensalat</b> KJ=356, BE=0,4	<b>Schweineschnitzel (G1,E)</b> KJ=1053, BE=1,4 <b>Rahmsoße (L,S)</b> KJ=241, BE=0,1 <b>Bauernspätzle (G1,E)</b> KJ=426, BE=1,3 <b>Tomatensalat</b> KJ=235, BE=0,2	<b>Bunter Wikinger-Topf (L,S)</b> KJ=259, BE=0,6 <b>mit Mini Rinder Bifteki (G1,E,J,M)</b> KJ=926, BE=0,5
<b>Menü V</b>	<b>Spaghetti (G1)</b> KJ=760, BE=2,4 <b>Tomatensoße</b> KJ=114, BE=0,2 <b>Parmesankäse ( E )</b> KJ=1658, BE=0 <b>Gurkensalat (M)</b> KJ=159, BE=0,2	<b>Gnocchi-Spinatauflauf (G1,L,E,J,S)</b> KJ=861, BE=2,8 <b>Tomatensoße</b> KJ=114, BE=0,2 <b>Möhrensalat</b> KJ=356, BE=0,4	<b>Karotten-Kartoffeleintopf mit Kräutern (S)</b> KJ=152, BE=0,5 <b>Kaiserbrötchen (G1)</b> KJ=1188, BE=4,7	<b>Kaiserschmarrn (G1,L,E)</b> KJ=908, BE=2,1 <b>Apfelmus</b> KJ=215, BE=1
<b>Altern. Menü V</b>				<b>Bulgur mit Kräutern (G1)</b> KJ=509, BE=1,6 <b>Buntes Ratatouillegemüse</b> KJ=267, BE=0,2
<b>Dessert</b>	<b>Pudding-Dessert (L)</b> KJ=417, BE=1,5	<b>Mini-Windbeutel (G1,L,E)</b> KJ=1477, BE=2,2	<b>Obst nach Saison</b> KJ=228, BE=1	<b>Obst nach Saison</b> KJ=228, BE=1
36. Kalenderwoche 31.08.-04.09.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
<b>Menü 1</b>	<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>Möhrensalat</b> KJ=356, BE=0,4	<b>Geflügel-geschnetztes "Stroganoff" (5,L)</b> KJ=279, BE=0,1 <b>Bio-Reis</b> KJ=612, BE=2,7 <b>Gurkensalat (M)</b> KJ=159, BE=0,2	<b>Gebackenes Seelachsfilet (G1,F)</b> KJ=638, BE=1,3 <b>Schnittlauchsauce (L)</b> KJ=98, BE=0,1 <b>Petersilienkartoffeln</b> KJ=345, BE=1,5 <b>Blattsalate mit Kräuter-Dressing</b> KJ=84, BE=0,2	<b>Würstchengulasch (Geflügel) mit Gemüse (2,3,9) (S,M)</b> KJ=620, BE=0,3 <b>Bio-Hörnchennudeln (G1,E)</b> KJ=730, BE=2,9
<b>Menü V</b>	<b>Cannelloni mit Ricotta Spinat (7,G1,L,E,J,S)</b> KJ=678, BE=1 <b>Tomatensoße</b> KJ=114, BE=0,2 <b>Möhrensalat</b> KJ=356, BE=0,4	<b>Gemüsefrikadelle (G1,E,S)</b> KJ=758, BE=1 <b>Karotten in Basilikumsahne (L,S)</b> KJ=251, BE=0,4 <b>Kartoffel-Sahnepüree (L)</b> KJ=553, BE=2	<b>Portion Rahmquark mit frischen Kräutern (L)</b> KJ=1102, BE=0,3 <b>Petersilienkartoffeln</b> KJ=345, BE=1,5	<b>Heidelbeer-Pfannkuchen (G1,L,E)</b> KJ=803, BE=1,9 <b>Vanillesauce (L)</b> KJ=376, BE=0,9
<b>Altern. Menü V</b>				<b>Gnocchi kleine Kartoffelklösschen (G1,E)</b> KJ=715, BE=3 <b>Tomatensoße</b> KJ=114, BE=0,2 <b>Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S)</b> KJ=84, BE=0,2
<b>Dessert</b>	<b>Obst nach Saison</b> KJ=228, BE=1	<b>Mini-Berliner (G1,L,E,P)</b> KJ=1702, BE=3	<b>Grißpudding (G1,L)</b> KJ=417, BE=1,5	<b>Obst nach Saison</b> KJ=228, BE=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 Nitritpökelsalz, 10 Stabilisatoren, 11 mit Phenylalaninquelle, 12 geschwärzt, 13 Säuerungsmittel, 14 Geliermittel, 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.				

37. Kalenderwoche 07.09.-11.09.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
<b>Menü 1</b>	<b>Hähnchenbruststreifen süß-sauer (S)</b> KJ=310, BE=0,5 <b>Bio-Reis</b> KJ=612, BE=2,7 <b>Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S)</b> KJ=84, BE=0,2	<b>Erbseintopf mit Kartoffeln (S)</b> KJ=143, BE=0,4 <b>Puten-Wiener (3,7,9,10)</b> KJ=514, BE=0 <b>Kaiserbrötchen (G1)</b> KJ=1188, BE=4,7	<b>Gebackener Seelachs Tomate Mozzarella (G1,L,E,M,F)</b> KJ=638, BE=1,3 <b>Tomatensoße</b> KJ=114, BE=0,2 <b>Bio-Nudeln (G1)</b> KJ=606, BE=2,4 <b>Blattsalate mit Italien-Dressing (S)</b> KJ=84, BE=0,2	<b>Kleine Geflügelfrikadellen (G1,E,M)</b> KJ=1000, BE=0,5 <b>Rahmsoße (L,S)</b> KJ=241, BE=0,1 <b>Balkangemüse (S)</b> KJ=130, BE=0,3 <b>Langkornreis</b> KJ=768, BE=2,4
<b>Menü V</b>	<b>Falafelbällchen (G1,S)</b> KJ=806, BE=0 <b>Curry-Früchtesauce (L,S)</b> KJ=471, BE=0,8 <b>Bio-Reis</b> KJ=612, BE=2,7 <b>Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S)</b> KJ=84, BE=0,2	<b>Omlette (L,E,J)</b> KJ=674, BE=0,2 <b>Rahmspinat (L,S)</b> KJ=236, BE=0,1 <b>Dampfkartoffeln</b> KJ=345, BE=1,5	<b>Kartoffelreibekuchen (G1,E)</b> KJ=836, BE=1,6 <b>Apfelmus</b> KJ=215, BE=1	<b>Gebackenes Goudaschnitzel mit Soja (G1,L,E,J)</b> KJ=795, BE=1 <b>Buntes Ratatouillegemüse</b> KJ=267, BE=0,2 <b>Langkornreis</b> KJ=768, BE=2,4
<b>Altern. Menü V</b>			<b>Rahmsuppe von Bio Blumenkohl und Bio Kartoffelwürfel (L,S)</b> KJ=188, BE=0,3 <b>Bio-Partybrötchen (G1)</b> KJ=1188, BE=4,7	
<b>Dessert</b>	<b>Obst nach Saison</b> KJ=228, BE=1	<b>Mini-Muffins (G1,L,E,P)</b> KJ=1780, BE=3	<b>Obst nach Saison</b> KJ=228, BE=1	<b>Stracciatella-Quark (L,J,P)</b> KJ=1272, BE=0,7
38. Kalenderwoche 14.09.-18.09.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
<b>Menü 1</b>	<b>Ungarischer Rinder-Gulaschtopf mit Paprika und Kartoffeln</b> KJ=210, BE=0,4 <b>Kaiserbrötchen (G1)</b> KJ=1188, BE=4,7	<b>Hähnchenbruststreifen in Currysoße (L,S)</b> KJ=358, BE=0,3 <b>Bio-Reis</b> KJ=612, BE=2,7 <b>Blattsalate mit Joghurt-Dressing (L,E,)</b> KJ=84, BE=0,2	<b>Spirelli-Nudeln (G1,E)</b> KJ=730, BE=2,9 <b>Rinderbolognese (S)</b> KJ=453, BE=0,1 <b>Gurkensalat (M)</b> KJ=140, BE=0,2	<b>Bratwurst (Geflügel)</b> KJ=943, BE=0 <b>Rahmsoße</b> KJ=241, BE=0,1 <b>Kartoffel-Sahnepüree (L)</b> KJ=553, BE=2 <b>Bio-Karottengemüse</b> KJ=146, BE=0,5
<b>Menü V</b>	<b>Gemüse-Kartoffelpuffer (G1,E,S)</b> KJ=709, BE=1,5 <b>Kräuter-Quark-Dip (L)</b> KJ=1102, BE=0,3	<b>Asiatisches Gemüse süß-sauer</b> KJ=142, BE=0,6 <b>Bio-Reis</b> KJ=612, BE=2,7	<b>Gebackenes Gemüseschnitzel (G1,S)</b> KJ=803, BE=1,2 <b>Zucchini-Käsesauce (2,3) (G1,L,J,S)</b> KJ=181, BE=0,1 <b>Langkornreis</b> KJ=768, BE=2,4 <b>Gurkensalat (M)</b> KJ=140, BE=0,2	<b>Gefüllte Apfelpfannkuchen (G1,L,E)</b> KJ=564, BE=1,6 <b>Vanillesauce (L)</b> KJ=376, BE=0,9
<b>Altern. Menü V</b>				<b>Zucchini-Tomatengemüse mit Fetawürfeln (L)</b> KJ=297, BE=0,2 <b>Bio-Reis</b> KJ=612, BE=2,7
<b>Dessert</b>	<b>Donut (G1,L,E,P,O)</b> KJ=1700, BE=4,4	<b>Obst nach Saison</b> KJ=228, BE=1	<b>Mandarinenquark (L)</b> KJ=1269, BE=1,1	<b>Obst nach Saison</b> KJ=228, BE=1
<b>Zusatzstoffe:</b>	1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Antioxidationsmitteln, 3 mit Phosphat, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Süßmittel, 6 gewachst, 7 mit Nitrat, 8 mit Farbstoff, 9 mit Natripökelsalz, 10 Stabilisatoren, 11 mit Phenylalaninquelle, 12 geschwärzt, 13 Säuerungsmittel, 14 Gellermittel, 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.				

39. Kalenderwoche 21.09.-25.09.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
<b>Menü 1</b>	<b>Linseneintopf mit Kartoffeln (S)</b> KJ=198, 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>Seelachs in Vollkronpanade (G1,F)</b> KJ=461, BE=0 <b>Buntes Ratatouillegemüse</b> KJ=267, BE=0,2 <b>Bio-Reis</b> KJ=612, BE=2,7	<b>Rinderhaschee</b> KJ=431, BE=0,1 <b>Bio-Rigatonelli (G1)</b> KJ=606, BE=2,4 <b>Möhrensalat</b> KJ=356, BE=0,4	<b>Hähnchen-brustschnittel (G1,E)</b> KJ=867, BE=1,6 <b>Rahmsoße (L,S)</b> KJ=241, BE=0,1 <b>Dampfkartoffeln</b> KJ=345, BE=1,5 <b>Gurkensalat (M)</b> KJ=159, BE=0,2
<b>Menü V</b>	<b>Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt (7) (L)</b> KJ=804, BE=1,2 <b>Zucchini in Pesto (L,N,S)</b> KJ=473, BE=0,1	<b>Tortellini mit Ricottakäse 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>Bio-Rigatonelli (G1)</b> KJ=606, 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>Pikanter Gemüsegulasch (L,S)</b> KJ=200, BE=0,3 <b>Ebly mit Kräuter (G1)</b> KJ=1959, BE=6,2
<b>Dessert</b>	<b>Erdbeeryoghurt (5) (L)</b> KJ=371, BE=1,1	<b>Apfel-Zimt-Quark (L)</b> KJ=1148, BE=1,4	<b>Berliner (G1,L,E,P,O)</b> KJ=1350, BE=3	<b>Obst nach Saison</b> KJ=228, BE=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 Nitritpökelsalz, 10 Stabilisatoren, 11 mit Phenylalaninquelle, 12 geschwärzt, 13 Säuerungsmittel, 14 Geliermittel, 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.				