

17. Kalenderwoche 20.04-24.04.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hühnerfrikassee (L,S) KJ=401, BE=0,1 Bio-Erbsengemüse (S) KJ=330, BE=1 Bio-Reis KJ=612, BE=2,7	Hähnchenbruststreifen in Rahm (L) KJ=334, BE=0,1 Bio-Nudeln (G1) KJ=606, BE=2,4 Möhrensalat KJ=356, BE=0,4	Schweineschnitzel (G1,E) KJ=1053, BE=1,4 Rahmsoße (L,S) KJ=241, BE=0,1 Bauernspätzle (G1,E) KJ=426, BE=1,3 Tomatensalat KJ=235, BE=0,2	Cannelloni Classico mit Hackfleisch (Rind) (7,G1,E,S) KJ=755, BE=1 Tomatensoße KJ=114, BE=0,2 Gurkensalat (M) KJ=159, BE=0,2	Buntes Lachsragout mit Gemüse (L,S,F) KJ=408, BE=0,2 Dampfkartoffeln KJ=345, BE=1,5 Blattsalate mit Kräuter-Dressing KJ=84, BE=0,2
Menü V	Veg. Maultaschen (G1,L,E,S) KJ=948, BE=1,2 Möhrenschmelze (L,S) KJ=292, BE=0,3 Blattsalate mit Kräuter-Dressing KJ=84, BE=0,2	Linguine (G1) KJ=760, BE=2,4 Pilzragout mit Gemüse in Kräutersahnesauce (L,S) KJ=220, BE=0,2	Karotten-Kartoffeleintopf mit Kräutern (S) KJ=152, BE=0,5 Kaiserbrötchen (G1) KJ=1188, BE=4,7	Kaiserschmarrn mit (G1,L,E) KJ=908, BE=2,1 Apfelmus KJ=215, BE=1	Schwäbische Käsespätzle (G1,L,E) KJ=304, BE=0,8 Tomatensoße KJ=114, BE=0,2 Blattsalate mit Kräuter-Dressing KJ=84, BE=0,2
Dessert	Früchte-Quark (L) KJ=1144, BE=1,1	Mini-Windbeutel (G1,L,E) KJ=1477, BE=2,2	Pudding-Dessert (L) KJ=417, BE=1,5	Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Obst nach Saison KJ=228, BE=1
Altern. Menü	Griessuppe (G1,L,S) KJ=188, BE=0,3 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Spargelcremesuppe (L) KJ=146, BE=0 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Geflügelbrühe mit Gemüse (S) KJ=98, BE=0,1 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Kartoffelsuppe mit Gemüse (L,S) KJ=184, BE=0,3 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Sellerierahmsuppe (L,S) KJ=90, BE=0 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7
Laktose & Gluten	Gebratene Hähnchenbrust KJ=496, BE=0 Bratensauce KJ=169, BE=0 Bio-Erbsengemüse (S) KJ=330, BE=1 Bio-Reis KJ=612, BE=2,7 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Hähnchenbruststreifen in Bratensauce KJ=258, BE=0 Langkornreis KJ=768, BE=2,4 Möhrensalat KJ=356, BE=0,4 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Karotten-Kartoffeleintopf mit Kräutern (S) KJ=152, BE=0,5 Gluten freies Brot KJ=1121, BE=4,2 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Kartoffel-Rösti KJ=609, BE=1,5 Buntes Ratatouillegemüse KJ=267, BE=0,2 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Gedünstete Seelachswürfel (F) KJ=461, BE=0 Tomatensoße KJ=114, BE=0,2 Dampfkartoffeln KJ=345, BE=1,5 Blattsalate mit Kräuter-Dressing KJ=84, BE=0,2 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 Natrippökelsalz, 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.					

18. Kalenderwoche 27.04-01.05.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Würstchengulasch (Geflügel) mit Gemüse (2,3,9) (S,M) KJ=620, BE=0,3 Bio-Hörnchennudeln (G1,E) KJ=730, BE=2,9 Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S) KJ=84, BE=0,2	Rigatoni (G1) KJ=696, BE=2,8 Schinken-Käsesoße (Pute) (1,2,7,9,10,L) KJ=157, BE=0 Möhrensalat KJ=356, BE=0,4	Gebackenes Seelachsfilet (G1,F) KJ=638, BE=1,3 Schnittlauchsauce (L) KJ=98, BE=0,1 Petersilienkartoffeln KJ=345, BE=1,5 Blattsalate mit Kräuter-Dressing KJ=84, BE=0,2	Hackfleisch-Klopse (Schwein) (E) KJ=522, BE=0,3 Rahmiges Kartoffel-Spargelgemüse (L) KJ=178, BE=0,5	Tag der Arbeit -kein Essen-
Menü V	Gemüse-Curry-Kokos Gulasch (L) KJ=263, BE=0,3 Ebly mit Kräutern (G1) KJ=1959, BE=6,2	Karthäuser Kloß (G1,E) KJ=830, BE=2,4 Vanillesauce (L) KJ=376, BE=0,9	Portion Rahmquark mit frischen Kräutern (L) KJ=1102, BE=0,3 Petersilienkartoffeln KJ=345, BE=1,5	Vegetarische Soja-Hackbällchen (G1,J) KJ=758, BE=1 Curry-Ketchupsauce KJ=213, BE=0,9 Kartoffel-Sahnepüree (L) KJ=553, BE=2 Blattsalate mit Joghurt-Dressing (L,E) KJ=84, BE=0,2	
Dessert	Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Pudding (L) KJ=486, BE=1,6	Mini-Berliner (G1,L,E,P) KJ=1702, BE=3	
Altern. Menü	Bio-Gemüse-Eierflockensuppe (E,S) KJ=56, BE=0 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Spinatrahmsuppe (L) KJ=125, BE=0 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Rinderbrühe mit Gemüse (S) KJ=88, BE=0 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Tomatencremesuppe (L) KJ=62, BE=0 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	
Laktose & Gluten	Würstchengulasch (Geflügel) mit Gemüse (2,3,9) (S,M) KJ=620, BE=0,3 Dampfkartoffeln KJ=345, BE=1,5 Blattsalate mit Allergen freiem Dressing KJ=2, BE=0 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Hähnchenbruststreifen "Ungarischer Art" (S) KJ=253, BE=0,1 Langkornreis KJ=768, BE=2,4 Möhrensalat KJ=356, BE=0,4 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Gedünstetes Seelachsfilet (F) KJ=461, BE=0 Tomatensoße KJ=114, BE=0,2 Petersilienkartoffeln KJ=345, BE=1,5 Blattsalate mit Kräuter-Dressing KJ=84, BE=0,2 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Nürnberger Rostbratwürstchen (Geflügel) (10) KJ=1377, BE=0 Bratensauce KJ=169, BE=0 Dampfkartoffeln KJ=345, BE=1,5 Blattsalate mit Allergen freiem Dressing KJ=2, BE=0 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 Nitritpökelsalz, 10 Stabilisatoren, 11 mit Phenylalaninquelle, 12 geschwärzt, 13 Säuerungsmittel, 14 Geliemittel, 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.					

19. Kalenderwoche 04.05.-08.05.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchenbruststreifen 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	Bunte Tomatensauce mit Thunfisch (L,S,F) KJ=305, BE=0,4 Bio-Nudeln (G1) KJ=606, BE=2,4 Blattsalate mit Italien-Dressing (S) KJ=84, BE=0,2	Kleine Geflügelfrikadellen (G1,E,M) KJ=1000, BE=0,5 Rahmsoße (L,S) KJ=241, BE=0,1 Langkornreis KJ=768, BE=2,4 Gurkensalat (M) KJ=159, BE=0,2	Mini-Fleischkäse (Schwein) (1,4,9,10,G1) KJ=168, BE=0 Bio-Bratensauce KJ=214, BE=0 Bio Erbsen-Möhrrchengemüse (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	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	Kartoffelreibekuchen (G1,E) KJ=836, BE=1,6 Apfelmus KJ=215, BE=1	Gebackenes Goudaschnitzel mit Soja (G1,L,E,J) KJ=795, BE=1 Buntes Ratatouillegemüse KJ=267, BE=0 Langkornreis KJ=768, BE=2,4	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
Dessert	Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Sauerkirsch-Quark (L) KJ=1216, BE=0,9	Grießpudding (G1,L) KJ=417, BE=1,5	Schoko-Mini Kuchen (G1,L,E,J,P) KJ=1642, BE=2
Altern. Menü	Rinderkraftbrühe mit Buchstabennudeln (G1,S) KJ=56, BE=0 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Minestrone (G1,S) KJ=90, BE=0,1 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Zucchinirahmsuppe (L) KJ=169, BE=0,1 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Lauchcremesuppe (L) KJ=174, BE=0,1 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Spargelcremesuppe (L) KJ=146, BE=0 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7
Laktose & Gluten	Hähnchenbruststreifen süß-sauer (S) KJ=310, BE=0,5 Bio-Reis KJ=565, BE=2,5 Blattsalate mit allergenfreiem Dressing KJ=2, BE=0 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Gedünstetes Seelachsfilet (F) KJ=461, BE=0 Tomatensoße KJ=114, BE=0,2 Petersilienkartoffeln KJ=345, BE=1,5 Blattsalate mit Italien-Dressing (S) KJ=84, BE=0,2 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Putensteak KJ=446, BE=0 Buntes Ratatouillegemüse KJ=267, BE=0 Langkornreis KJ=768, BE=2,4 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Hähnchenbruststreifen in Bio-Bratensauce KJ=258, BE=0 Dampfkartoffeln KJ=345, BE=1,5 Bio Erbsen-Möhrrchengemüse (S) KJ=182, BE=0,6 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Erbseintopf mit Kartoffeln (S) KJ=143, BE=0,4 Puten-Wiener (3,7,9,10) KJ=514, BE=0 Glutenfreies Brot KJ=1121, BE=4,2 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 Natripökelsalz, 10 Stabilisatoren, 11 mit Phenylalaninquelle, 12 geschwärzt, 13 Säuerungsmittel, 14 Gelliermittel, 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.					grün= unsere tagesaktuellen Bio-Zutaten / Bio-Erzeugnisse kontrolliert durch DE-ÖKO-006

20. Kalenderwoche 11.05-15.05.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchenbruststreifen in Currysoße (L,S) KJ=365, BE=0,2 Bio-Reis KJ=612, BE=2,7	Bratwurst (Geflügel) KJ=943, BE=0 Curry-Ketchupsauce KJ=213, BE=0,9 Kartoffel-Sahnepüree (L) KJ=553, BE=2 Möhrensalat KJ=356, BE=0,4	Spaghetti (G1) KJ=760, BE=2,4 Rinderbolognese (S) KJ=425, BE=0,1 Gurkensalat (M) KJ=159, BE=0,2	Christi Himmelfahrt -kein Essen-	Beweglicher Ferientag -kein Essen-
Menü V	Gefüllte Apfelpfannkuchen (G1,L,E) KJ=564, BE=1,6 Vanillesauce (L) KJ=376, BE=0,9	Pfannkuchen (G1,L,E) KJ=689, BE=2 Spargelgemüse in seiner Sauce (L) KJ=315, BE=0,1	Gebackenes Gemüseschnitzel (G1,S) KJ=803, BE=1,2 Spinat-Käsesauce (L) KJ=94, BE=0,1 Langkornreis KJ=768, BE=2,4 Gurkensalat (M) KJ=159, BE=0,2		
Dessert	Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Haselnusschnitte (G1,L,E,N,P) KJ=2173, BE=2	Obst nach Saison KJ=228, BE=1		
Altern. Menü	Klare Kartoffelsuppe (S) KJ=126, BE=0,3 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Blumenkohlcremesuppe (L) KJ=161, BE=0,1 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Hühnerbrühe mit Gemüserais (S) KJ=163, BE=0,4 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7		
Laktose & Gluten	Hähnchenbruststreifen in Bratensauce KJ=258, BE=0 Bio-Reis KJ=612, BE=2,7 Blattsalate mit allergen freiem Dressing KJ=2, BE=0 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Gebatene Hähnchenbrust KJ=496, BE=0 Curry-Ketchupsauce KJ=213, BE=0,9 Dampfkartoffeln KJ=345, BE=1,5 Möhrensalat KJ=356, BE=0,4 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Rinderbolognese (S) KJ=425, BE=0,1 Langkornreis KJ=768, BE=2,4 Gurkensalat (M) KJ=159, BE=0,2 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 Natrippökelsalz, 10 Stabilisatoren, 11 mit Phenylalaninquelle, 12 geschwärzt, 13 Säuerungsmittel, 14 Gelliermittel, 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.					grün= unsere tagesaktuellen Bio-Zutaten / Bio-Erzeugnisse kontrolliert durch DE-ÖKO-006