

KW 08 vom 16.02. – 22.02.2026

Auswahl	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Saure Nierle mit Gurkenstreifen und Kartoffelpüree SO2,Soj,M	Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsoße, geschmolzte Nudeln und Karottensalat G,a	Gefüllte Fleisch-Käserolle mit Gurke und Emmentaler im Speckmantel, braune Soße, Kartoffelpüree M,Soj	Paprikagulasch mit Kartoffelknödel, Blattsalat G,a,Soj,Sel,Ei	Paniertes Seelachs mit Remouladensoße, dazu Brokkoligemüse und Kartoffeln G,a,F,Ei,Sen,M	Bohneneintopf mit gerauchtem Bauernbratwursträdel	Rinderroulade mit brauner Soße, Rotkohl und Spätzle G,a,Sen,Ei
Silber	Kohlrouladen mit Specksoße und Stampfkartoffeln A,A1,G	Schwäbische Linsen mit Speck und Spätzle und Saitenwurst A,A1,C	Szegediner Gulasch mit Semmelknödel A,A1,L,C,G	Gebackener Fleischkäse mit Zwiebelsoße und Kartoffelsalat L,M	Gyros geschnetzeltes vom Schwein mit Gurken-Tzatziki und Gemüsereis G		
Leichte Vollkost	Hähnchenbrustfilet mit feiner Zitronensoße, dazu Kaisergemüse und Reis M,SO2	Nudel-Gemüsepflanze mit Tomatensoße G,a,M	Rahmspinat mit Spiegelei und Kartoffeln Ei,M	Mediterraner Nudelauflauf an Tomaten-Basilikumsoße, Blattsalat G,a,Soj,M	Peilkartoffeln mit cremigem Kräuterquark, dazu frische Joghurtbutter M	Pfannkuchen mit feinem Apfelmus G,a,M,Ei	Putensteak mit Geflügelsoße, Rosenkohl und Reis G,c,Ei,M
Gold	Cevapcici vom Rind an Ajvar mit Zwiebeln und Djavec-Reis C	Chili con Carne (Rind, Bohnen, Mais, Paprika) 1/2 Fladenbrot A,A1	Lachs-Kartoffel-Frikadellen mit Kräutersoße und Penne Rigate A,A1,C,D,G,L	Hähnchen-Geschnetzeltes mit Zwiebeln und Paprika dazu Langkornreis A,A1,C,G,L,M,A2,A4	Paniertes Geflügelschnitzel mit Rahmsoße und Spätzle dazu ein Blattsalat mit Essig-Öldressing G,A,A1,C,L,M,O	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Spargel und Champignons an Reis G,L,M	Gebratenes Seelachsfilet in Sahnesoße mit Erbsen an Salzkartoffeln D
Vital	Grobe Bratwurst mit brauner Soße, Kaisergemüse und Schupfnudeln Sel,Sen,M,G,a,Ei	Gabelspaghetti mit Tomatensoße, dazu geriebener Hartkäse M,G,a,Ei	Putenhackbraten mit Geflügelsoße, dazu Erbsen in Creme und Rigatoni G,a,Ei,Sel,Sen,c	Bandnudeln mit Schinkensahnesoße, Blattsalat G,a,Ei,M,Sel,Sen	Hähnchenbruststreifen in cremiger Kokos-Currysoße, mit Kräuter-Gnocchi und Brokkoliröschchen G,a,Soj,M,Sel,Sen,Ei	Rostbratwurst mit feiner brauner Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Sel,Sen,M,Soj	Lauchtasche mit Champignonrahmsoße und Kräuterkartoffeln G,a,Ei,M,SO2
Fit/Veg	Bunter Gemüseintopf mit Wurzelgemüse und Kartoffeln an einem Mehrkornbrötchen L,A,A1,A2,A4,N	Apfelstrudel mit Vanillesoße A,A1,C,G	Käsetortellini an Tomatensoße Reibekäse A,A1,C,G	Vollkornspaghetti an Linsenbolognese (Karotten, Sellerie, Lauch) und Blattsalat mit Cocktaildressing A,A1,C,L,M	Rührei mit Kartoffeln und Cremespätzle C	Waldpilzragout mit Semmelknödel A,A1,C,G	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Karottensalat A,A1,C,G
Vegetarisch	Apfelküchle mit Vanillesoße G,a,Ei,M	Pizzaschnitte dazu Karottensalat G,a,M	Vegetarische Klopse mit feiner Kapernsoße, dazu Tomatenreis G,a,Ei,Soj,Sel,M	Käsetortellini mit Gemüse-Bechamel-Soße, dazu Blattsalat G,a,Ei,M,Sel	Rote-Bete-Bräting mit feiner Rote-Bete-Soße und Reis M	Krautschupfnudeln G,a,Ei,M	Blumenkohl „Schweizer Art“ dazu Kartoffelrösti M
große Salatschale	Große Salatschale mit Frischkäse, dazu ein Mehrkornbrötchen G,A,A1,A2,A3,A4	Große Salatschale Schweizer Wurstsalat, dazu eine Scheibe Brot A,A1,A2,0	Große Salatschale mit buntem Antipasti und Champignons und ein Ciabattabrötchen A,A1,G,L,M,O	Große Salatschale mit Couscous-Taboulehsalat mit 1/2 Fladenbrot A,A1	Große Salatschale mit Nudelsalat und Pizza-Fleischkäse zu ein Brötchen A,A1,C,LM		

Frisches heißes Essen

Frisches gekühltes Essen



07231 / 566 10 10

Allergene: G: Glutenhaltiges Getreide (a=Weizen), b=Roggen, c=Gerste, d=Dinkel, e=Kamut, f=Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Sel: Sellerie u. Sellerieerzeugnisse, Ei: Eier u. Eiererzeugnisse, Sen: Senf u. Senferzeugnisse, SO2: Schwefeldioxid u. Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO2 angegeben, W: Weichtiere (Mollusken) wie z.B. Schnecken, Muscheln oder Austern und daraus hergestellte Erzeugnisse, N: Schalenfrüchte/-erzeugnisse (a=Mandeln, b=Haselnüsse, c=Walnüsse, d=Kaschunüsse, e=Pekannüsse, f=Paranüsse, g=Pistazien, h=Makadamianüsse und i=Quenntlandnüsse), F: Fisch u. Fischereierzeugnisse, K: Krebstiere u. Krebstiererzeugnisse, Ses: Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, L: Lupine (auch Wolfssilber) u. Lupinenerzeugnisse. // Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 01: mit Farbstoff, 02: mit Konservierungsstoff/konserviert, 03: mit Antioxidationsmittel, 04: mit Geschmacksverstärker, 05: geschwefelt, 06: mit Süßungsmittel, 07: mit (einer) Zuckerat(en) und Süßungsmittel, 08: enthält eine Phenylalaninquelle, 09: geschwärzt, 10: gewachst, 11: mit Phosphat. // Lebensmittel aus Ökologischer Landwirtschaft: Spaghetti, Gabelspaghetti, Makaroni. Getrocknete Gewürze: Schwarz- und Weißer Pfeffer, Curry, Knoblauchgranulat, Thymian, Rosmarin, Kümmel, Muskatnuss, Bohnenkraut, Paprika Edelsüß, Kräuter der Provence, Rosmarin, Thymian, A) Gluten (A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Hafer, A4=Gerste, A5=Dinkel), B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch, H) Schalenfrüchte (H1=Mandeln, H2=Haselnüsse, H3=Walnüsse, H4=Cashewnüsse, H5=Pekannüsse, H6=Paranüsse, H7=Pistazien, H8=Makadamianüsse), I) Sellerie, M) Senf, N) Sesam, O) Sulfite; P) Lupinen, R) Weichtiere 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) Phosphat, 9) Süßungsmittel, 10) Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt
Wir weisen darauf hin, dass kein Anspruch auf Vollständigkeit der Kennzeichnung gewährleistet werden kann, da wir auch auf die Angaben unserer Zulieferer angewiesen sind. Definition Rahmsoße: Bratensoße mit Sahne verfeinert. Trotz sorgfältiger Bemühungen können wir eine Kreuzkontamination leider nicht gänzlich ausschließen.