

KW 13 vom 23.03. – 29.03.2026

Auswahl	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Fleischspieß mit pikanter Soße und Duvec-Reis G,a	Gebratene Maultaschen mit Ei, dazu Kartoffelsalat G,a,Ei,Sel,Sen,S02	Apfelstrudel mit cremiger Vanillesoße G,a,Ei,M	Paniertes Schweineschnitzel mit brauner Soße, Spätzle und Kartoffelsalat G,a,Ei,Sen,S02	Züricher Geschnetzeltes mit Rosenkohl und Spätzle Soj,M,S02,G,a,Ei	Gaisburger Marsch mit Würsträdle G,a,Ei,Sel,Sen	Pan. Hähnchenbrustfilet Piccata mit Kräutersoße und Gemüserais G,a,M,Sen
Silber	Bauerneintopf vom Schwein Kartoffeln, Paprika und Zwiebel dazu eine Brezel A	Pikantes Schweinegulasch mit Paprikastreifen und Spätzle A, L,C	Hausmacher Frikadelle vom Schwein mit Pfefferrahmsauce und Spätzle A,C,G,M,N	Schweinebraten mit Bratensaft Wirsinggemüse und Semmelknödel M,A,C,G	Currywurst Curry-Ketchupsoße mit großem Baguettebrötchen und Coleslaw A,C,G,M		
Leichte Vollkost	Weißer Fleischkäse mit brauner Soße, Erbsen-Karottengemüse und Kartoffelpüree Sel,Sen,M,Soj	Spätzle-Pilzpflanze mit Gemüse an Sahnesoße G,a,M,S02	Erbseneintopf mit Würsträdle M	Putenoberkeulenbraten mit Rahmsauce, Rigatoni, Blattsalat Ei,Sen,M,G,a	Gemüselasagne G,a,M,Sel	Oberländer mit feiner brauner Soße, dazu Brokkoliröschen und Kartoffelpüree Sel,Sen,M,Soj	Fleischsoße mit Gabelspaghetti Sel,G,a,Ei
Gold	Rindergulasch Ungarischer Art mit Paprika und Zwiebeln Wellenbandnudeln A,C	Panierter Seelachs mit Dillsoße und Salzkartoffeln A,D	Chicken Nuggets mit Süß-Sauer Soße und Vollkornreis A,F	Hähnchenbrust in Zucchini-Sahnesauce mit Paprika und Zartweizenrisotto G,L,M,A	Geflügelhackpfanne mit Lauch-Käsesauce und Penne Rigate G,A	Cordon Bleu vom Schwein mit Bratensoße und Spätzle A,C,G	Entenkeule mit Bratensoße, Rotkraut und Kartoffelköbe G
Vital	Rinderfrikadelle mit pikanter Soße, Erbsen-Karottengemüse, Kartoffelpüree G,a,Ei,M,Soj	Schweinesteak mit Jus, dazu Bauernkartoffeln (mit Gemüse) M	Geflügelklöße mit Geflügelsoße, Karottenscheiben und Kartoffeln G,a,Ei,C,M	Frikadelle mit Zwiebelsoße, Kartoffeln und Blattsalat G,a,Ei	Seelachs natur mit Zitronen-Dill-Soße, Rosenkohl und Kartoffeln F,M,S02	Rindergeschnetzeltes mit Paprikareis M	Schwäbischer Sauerbraten mit Rahmsauce, Rotkohl und Spätzle Sel,Sen,S02,G,a,Ei
Fit/Veg	Kartoffelgnocchi mit Reibekäse überbacken an Erbsensahnesauce und Blattsalat (Joghurt dressing) A,C,G,L,M	Falafelbällchen mit kalter Joghurt-Minzsoße dazu Vollkorn-Couscous mit Erbsen und Karotten A,L,G	Makkaroni-Auflauf mit Käse überbacken Tomatensoße, Karotten und Erbsen an Chinakohl (Essig-Öl-Dressing) A,C,G,O	Vegetarische Klopse mit feiner Kapernsoße und Tomatenreis A,M	Milchreis mit Ananaskompott und Zimt-Zucker G	Krauteintopf mit Kartoffeln und Weizenbrötchen A,N	Hausgemachte Gemüsebratlinge mit Kartoffelpüree und Gemüseragout A,C,L,G
Vegetarisch	Penne mit Ratatouillegemüse G,a	Kartoffelpuffer mit Apfelmus G,a,Ei	Makkaroni mit Champignonsoße S02, G,a	Gemüsemaultaschen in der Gemüsebrühe, dazu feiner Kartoffelsalat G,a,Ei,Sel,Sen,S02	Curry-Reispfanne mit feiner Tomatensoße M	Tortellini verdi, mit Tomatensoße G,a,Ei,M	Omelette mit feiner Champignonrahmsauce, dazu Kräuter-Würfelkartoffeln Ei,M,S02
große Salatschale	Große Salatschale mit Bauernsalat dazu ein Weizenbrötchen A,G,L,O,N	Große Salatschale Lauch-Ananassalat und gekochtem Schinken, dazu ein Baguettebrötchen A,C,G,L,M,O	Große Salatschale mit Tomate-Mozzarella und Basilikum dazu ein Ciabattabrötchen C,G,L,M,A	Große Salatschale Thunfisch, Paprika und Oliven dazu ein Ciabattabrötchen A,C,D,L,M,O	Große Salatschale mit Brie und Zwiebelringen dazu ein Baguettebrötchen A,G,L,M,O		

 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, S02: Schwefeldioxid u. Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als S02 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=Queenslandnüsse), F: Fisch u. Fischerzeugnisse, K: Krebstiere u. Krebstiererzeugnisse, Ses: Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, L: Lupine (auch Wollbohne) u. Lupinenerzeugnisse, // **Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:** 01: mit Farbstoff, 02: mit Konservierungsstoff/konserviert, 03: mit Antioxidationsmittel, 04: mit Geschmacksverstärker, 05: geschwefelt, 06: mit Süßungsmittel/n, 07: mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel, 08: enthält eine Phenylalaninquelle, 09: geschwärzt, 10: gewachst, 11: mit Phosphat, // **Lebensmittel aus Ökologischer Landwirtschaft:** Spaghetti, Gabelspaghetti, Makkaroni. 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=Macadamianüsse), L) 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 Rahmsauce: Bratensoße mit Sahne verfeinert. Trotz sorgfältiger Bemühungen können wir eine Kreuzkontamination leider nicht gänzlich ausschließen.