

KW 15 vom 06.04. – 12.04.2026

Auswahl	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<i>Vollkost</i>	Saure Nierle mit Gurkenstreifen und Kartoffelpüree SO2, Soj, M	Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsauce, geschmelzten 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	Panierter Seelachs mit Remouladensoße, dazu Brokkoligemüse und Kartoffeln G, a, F, Ei, Sen, M	Bohneintopf mit geräuchertem Bauernbratwurstädle	Rinderroulade mit brauner Soße, Rotkohl und Spätzle G, a, Sen, Ei
<i>Silber</i>		Bunte Schaschlikpfanne mit pikanter Soße Salzkartoffeln und Gurkensalat M	Kräuterbraten vom Schweinehals Bratenjus, Spätzle mit Krautsalat A, C	Kaiserrücken mit Bratensoße, Karottengemüse mit Kartoffelpüree G	Gerollte Maultaschen vom Schwein in der Brühe und hausgemachtem Kartoffelsalat A, C, L, M		
<i>Leichte Vollkost</i>	Hähnchenbrustfilet mit feiner Zitronensoße, dazu Kaisergemüse und Reis M, SO2	Nudel-Gemüsepfanne mit Tomatensoße G, a, M	Rahmspinat mit Spiegelei und Kartoffeln Ei, M	Mediterraner Nudelaufbau an Tomaten-Basilikumsoße und Blattsalat G, a, Soj, M	Pellkartoffeln 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
<i>Gold</i>	Rinderroulade mit Bratensoße Spätzle und Blattsalat G, M, A, C, L, O	Soflkiwürfel vom Hähnchen mit Kartoffelwürfel aus dem Ofen, Gurken-Tzatziki und Krautsalat mit Paprika süß gemacht M, G, a, Ei	Gaisburger Marsch mit Spätzle, Kartoffelschnitt Gemüse und Rindfleischstreifen A, C, L, M	Jumbo Fischstäbchen mit Kartoffeln und Remoulade, Blattsalat Essig-Öl-Dressing A, D, C, G, M, L, O	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Spargel Champignon und Langkornreis G, L, M	Rinderbraten Bratensoße mit Rotkraut und Semmelknödel A, C, G	Putengeschnetzeltes Curryrahmsauce mit Basmatireis G
<i>Vital</i>	Putenbrustbraten Kräuter der Provence Geflügelkräutersauce Kaisergemüse mit Kartoffeln Sen, G, Ei, M	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 Brokkoliröschen G, a, Soj, M, Sel, Sen, Ei	Rostbratwurst mit feiner brauner Soße, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Sel, Sen, M, Soj	Lauchtasche mit Champignonrahmsauce und Kräuterkartoffeln G, a, Ei, M, SO2
<i>Fit/Veg</i>	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 Cremespinat c	Waldpilzragout mit Semmelknödel A, A1, C, G	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Karottensalat A, A1, C, G
<i>Vegetarisch</i>	Apfelkühle 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-Brätling mit feiner Rote-Bete-Soße und Reis M	Krautschupfnudeln G, a, Ei, M	Blumenkohl „Schweizer Art“, dazu Kartoffelrösti M
<i>große Salatschale</i>		Große Salatschale Bauernsalat mit Petersilie und Weizenbrötchen G, L	Große Salatschale Eiersalat mit Essiggurken Karottenwürfel, 1 Baguettebrötchen A, C, G, M	Große Salatschale Putenschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und einem Brötchen A, C, L, M	Große Salatschale Wurstsalat fein garniert mit Essiggurken und Zwiebeln L		

 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=Queenslandnüsse), F: Fisch u. Fischerzeugnisse, K: Krebstiere u. Krebstiererzeugnisse, Ses: Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, L: Lupine (auch Wolfsbohne) 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=Pecannüsse, 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.