

KW 30 vom 20.07. – 26.07.2026

Auswahl	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Hähnchen Medaillon an Currysoße und Zweierlei Karotten dazu Reis G,A,Soj,M,Sel,Sen,M	Tortellini Tricolore Carne Bechamel-Käsesoße und Gurkensalat G,A,Ei,M,Sel	Hähnchenkeule mariniert mit brauner Soße, Kohlrabi in feiner Creme und Kartoffeln Sen,M	Fleischkäse mit brauner Soße, Kartoffelpüree und Blattsalat Sel,Sen,M,Soj	Seelachs in Butter mit Zitronen Dill-Soße, Kartoffelpüree und Blattsalat G,A,F,M,So	Nudel-Gemüse-Eintopf mit Würstchle G,A,Sel,Sen	Hähnchenbrustfilet Piccata Kräutersoße mit Penne und Erbsen in Creme G,A,M,Sen
Silber	Zwiebelschnitzel „natur“ mit Zwiebel-Rahmsauce dazu Macaire Kartoffeln und Erbsengemüse A,A1	Kassler aus dem Nacken mit Bratensoße, Wirsing und Schnupfnudeln A,A1,G	Gyros Geschnetzeltes vom Schwein mit Gurken-Tzatziki mit Reis und Krautsalat G	Schwäbische Linsen mit Speck dazu Spätzle und Saitenwürste A,A1,C	Maultaschen vom Schwein in der Brühe, hausgemachter Kartoffelsalat A,A1,C,L,M,O		
Leichte Vollkost	Geschnetzeltes Forstmeister-Art, mit Bohnen und Fusilli S02,M,G,a	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,a,Ei,M	Schweinehalsbraten mit brauner Soße, Kohlrabi in feiner Creme und Kartoffelpüree M,Soj	Dampfnudel mit Vanillesoße G,a,Ei,M	Apfelmüchle mit Vanillesoße G,a,Ei,M	Oberländer mit brauner Soße, Blumenkohl in Schmelze, Kartoffelpüree Sel,Sen,G,a,Soj,M	Hirschragout mit Rotkohl und Serviettenknödel G,a,Ei
Gold	Gebratene Makkaroni mit Putenschinken, Ei und Gemüsestreifen und Tomatensoße A,A1,C	Spaghetti Bolognese vom Rind mit Reibekäse und Blattsalat Essig-Öl Dressing A,A1,L,G,M,O	Paniertes Geflügelschnitzel mit Bratensoße, Wellenbandnudeln und Blattsalat A,A1,C,L,M,O	Pangasiusfilet Bordelaiser-Art an Karottengemüse mit Salzkartoffeln A,A1,D	Geschnittenes Hähnchenfleisch mit Salatbeilage, Joghurt und Fladenbrot M,G,A,A1	Kartoffelsuppe mit Lauch, Karotte, Sellerie mit Bockwurst und einem Vollkornbrötchen L,A,A1	Sauerbraten vom Rind mit Bratensoße an Rotkraut und Semmelknödel A,A1,C,G
Vital	Lammfrikadelle mit Rosmarinsoße, Bohnen und Würfelkartoffeln G,a,Ei,M	Schweineroulade gefüllt mit Speck, dazu Rahmsauce, Spätzle und Gurkensalat Sel,Sen,M,G,a,Ei	Omelette mit Rahmspinat und Kartoffelpüree Ei,M,So	Hähnchengyros mit Tzatziki und Kartoffeln M	Leberragout Berliner Art mit Kartoffelpüree Soj,M	Gefüllte Paprika mit Tomatensoße und Kartoffelpüree Soj,M	Kaiserschmarrn mit Apfelmus G,a,Ei,M
Fit/Veg	Eierpfannkuchen mit Apfelmus A,A1,C,G	Cremige Vollkorn Couscous-Gemüsepfanne an Gurkensalat mit Joghurt dressing A,A1,G	Käsetortellini mit Tomatensoße und Karotten-Sesam-Salat A,A1,CG,N	Rote Linsen Dal mit Kokosmilch und Karotten dazu ein Fladenbrot A,A1	Gemüse Nuggets an Karoffelpüree mit Kichererbsen, Erbsen und Ketchup A,A1,A3,G	Veg. Maultaschen mit Lauchgemüse und Kartoffelpüree A,A1,C,G,L	Blattspinat in Rahmsauce mit Salzkartoffeln und Kräuterröhrei C
Vegetarisch	Orientalische Kichererbsen Tasche veg. mit Tomaten-Curry-Soße und Reis G,A,Soj,M	Käsespätzle dazu Gurkensalat G,a,Ei,M,Sen	Gefüllte Zucchini mit Tomatensoße, dazu Makkaroni M,G,a	Rigatoni mit Champignons in Zwiebelcreme, dazu Blattsalat G,a,M,S02	Blumenkohlmedaillon mit Kräuterkäse und Kartoffeln G,a,M	Spinat-Dinkelplätzchen mit Gemüse in Sauce Hollandaise, dazu Kräuter-Würfelkartoffeln G,a,Ei,M,Sel,Sen	Frühlingsrolle mit Süß-Saurer Soße und Gemüseris G,a,Ei,Soj,M,Sel,S02
große Salatschale	Große Salatschale mit Nudelsalat und ein Paar Saitenwurst dazu ein Ciabattabrötchen A,A1,C,L,M	Große Salatschale Bauernsalat mit Petersilie und Hirtenkäse und einem Pitabrot G,L,A,A1	Große Salatschale Couscous-Tabouleh Salat mit einem halben Fladenbrot A,A1	Große Salatschale bunten Antipasti und Champignons mit einem Ciabattabrötchen A,A1,G,L,M,O	Große Salatschale Schweizer Wurstdsalat, reich garniert mit einer Brezel A,A1,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, 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=Kaschnüsse, e=Pekannüsse, f=Paranüsse, g=Pistazien, h=Makadamianüsse und i=Queenslandnüsse), F: Fisch u. Fischereierzeugnisse, K: Krebstiere u. Krebstiererzeugnisse, Ses: Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse, L: Lupine (auch Wolfbohne) u. Lupinererzeugnisse, // **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, 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.