

KW 38 vom 14.09. – 20.09.2026

Auswahl	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<i>Vollkost</i>	Frikadelle mit Zwiebelsauce dazu Bohnen und Kartoffeln G,a,Ei,M	Leberknödel in der Rinderbrühe, dazu Kartoffelsalat G,a,Ei,Sen,S02	Currywurst-Gulasch mit Kartoffelpüree Soj,M	Krautspeckknöpfe dazu braune Soße G,S,R,A,D,Ei,M	Gebratene Rinderleber mit Zwiebelsauce und Kartoffelpüree Soj,M	Landfrauentopf mit Schinkenwurst Sel,Sen	Gefüllter Schweinerücken mit Specksoße, Rosenkohl und Kartoffelknödel Sel,Sen,M,Ei
<i>Silber</i>	Kohlrouladen mit Specksoße, und Stampfkartoffeln A,C	Schwäbische Linsen mit Speck Spätzle und Saitenwurst A,C	Szegediner Gulasch mit Semmelknödel A,L,C,G	Gebackener Fleischkäse mit Zwiebelsoße und hausgemachtem Kartoffelsalat M,O	Gyrosgeschnetzeltes vom Schwein Gurken-Tzatziki und Gemüsereis G		
<i>Leichte Vollkost</i>	Schweinehals gefüllt braune Soße, Bohnen in Creme und Kartoffelpüree M,Soj	Schupfnudel- Gemüsepfanne mit Kräutersauce veg. G,a,Ei,M,Sen	Fischstäbchen mit Remouladensoße und Kartoffeln G,a,F,Ei,Sen	Hühnerfrikassee (mit Erbsen und Champignons), Reis und Blattsalat M,S02	Pfannkuchen gefüllt mit Quark und Rosinen G,a,Ei,M	Hüttenknacker gebraten, dazu braune Soße, Marktgemüse und Kartoffelpüree M,Soj	Kalbsragout mit Rosenkohl und Hörnle G,c,Sel,M
<i>Gold</i>	Cevapcici vom Rind Ajvar mit Zwiebeln und Djuvec-Reis (Gemüsereis mit Erbsen, Bohnen, Tomaten) C	Chili con Carne Rind, Bohnen, Mais, Paprika 1/1 Fladenbrot A	Lachs-Kartoffeln-Frikadellen mit Kräutersoße Penne Rigate A,C,D,G,L	Zitronenhähnchen mit geröstetem Brokkoli und Kartoffel-Erbsenstampf G	Paniertes Geflügelschnitzel mit Rahmsoße und Spätzle dazu ein Blattsalat mit Essig- Öldressing G,A,C,L,M,O	Hühnerfrikassee mit Erbsen Spargel und Champignons mit Reis G,L,M	Gebratenes Seelachsfilet in Sahnesoße mit Erbsen und Salzkartoffeln D
<i>Vital</i>	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsoße, Bohnen in Creme und Kartoffeln M	Kartoffeleintopf mit gewürfelten Kassler Sel	Champignon-Fleischkäse mit Senfsoße, Erbsen- Karottengemüse und Kartoffelpüree Sel,Sen,S02,M,Soj	Hähnchen-Cordon-Bleu mit pikanter Soße, Kartoffeln und Blattsalat G,a,M,Sel	Mehlierter Hoki (Fisch) mit Remouladensoße, dazu Kartoffelsalat G,a,Ei,Sen,S02	Kassler Hals mit brauner Soße, Sauerkraut und Kartoffelpüree M,Soj	Kräuter-Kartoffelrösti mit Remouladensoße und Brokkoliröschen G,a,Ei,Sen,M
<i>Fit/Veg</i>	Bunter Gemüseintopf mit Wurzelgemüse (Lauch, Karotte, Sellerie) und Kartoffeln ein Mehrkornbrötchen L,A,N	Hausgemachter Ofenschlupfer mit Äpfeln und hausgemachter Bourbon-Vanillesoße A,C,G,H,N,G	Käsetortellini Tomatensoße, Reibekäse A,C,G,H,N,G	Vollkornspaghetti Linsenbolognese (Karotten, Sellerie, Lauch) und Blattsalat mit Cocktaildressing A,L,C,M	Rührei mit Kartoffeln Cremespinat C	Waldpilzragout mit Semmelknödel A,C,G	Käsespätzle mit Röstzwiebeln Karottensalat A,C,G
<i>Vegetarisch</i>	Gemüsetasche Vitality mit grüner Soße und Reis G,a,Ei,M,Sel	Pfannkuchen mit Apfelmus G,a,Ei,M	Veget. gefüllte Paprika mit Tomatensoße und Kartoffeln M	Cannelloni (Ricotta-Spinat) mit Käsesoße, dazu Blattsalat G,a,Ei,M	Tomaten-Basilikumsoße mit Makkaroni und Parmesan M,G,A	Waldpilzragout mit fluffigen Serviettenknödel M,a,Ei,G	Gebr. Kürbis- Chiasamentalter mit Bechamel-Käsesoße, dazu Kräuterkartoffeln M
<i>große Salatschale</i>	Große Salatschale mit Frischkäse reich garniert dazu ein Mehrkornbrötchen G,A	Große Salatschale Schweizer Wurstsalat reich garniert dazu eine Scheibe Brot O,A	Große Salatschale Regenbogensalat Buchweizen mit Gemüse, Obst und Bohnensprossen F,H	Große Salatschale mit Couscous-Taboulehsalat 1/2 Fladenbrot A	Große Salatschale Nudelsalat und Pizzafleischkäse A,C,L,M8		

 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 Rahmsoße: Bratensoße mit Sahne verfeinert. Trotz sorgfältiger Bemühungen können wir eine Kreuzkontamination leider nicht gänzlich ausschließen.