

KW 42 vom 12.10. – 18.10.2026

Auswahl	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Saitenwürstle mit Linsen und Spätzle Sel, Sen, SO2, G, a, Ei	Bauernomelette dazu Gurkensalat Ei, M, Sen	Saure Kutteln mit Kartoffelwedges SO2	Hähnchen Cordon Bleu mit Geflügelsoße Spätzle und Blattsalat G, A, M, C, Ei,	Serbisches Reisfleisch G, A, Soj, Sel	Kartoffelsuppe mit Kassler M, Sel	Schwäbisches Rahmgulasch mit Spätzle G, a, Ei, Soj, M, Sel
Silber	Zwiebelschnitzel natur mit Zwiebel-Rahmsoße dazu Macaire-Kartoffeln und Erbsengemüse A	Kassler aus dem Nacken mit Bratensoße Wirsing und Schupfnudeln A, G	Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein Gurken-Tzatziki mit Reis und Krautsalat G	Schwäbische Linsen mit Speck Spätzle und Saitenwurst A, C	Maultaschen vom Schwein in der Brühe mit hausgemachtem Kartoffelsalat A, C, L, M, O		
Leichte Vollkost	Ofenschlupfer mit cremiger Vanillesoße G, a, Ei, M	Gefüllte Palatschinken an Tomatensoße, dazu Gurkensalat G, a, F, Soj, M, Ei, Sen	Paniertes Valesschnitzel mit Gemüsesoße, Rigatoni G, a, f, Ei, M	Gebratene Nudeln mit Ei und Blattsalat Ei, M, G, A	Lachsfrikadelle mit Remouladen Soße und Kartoffeln F, G, A, Ei, Sen	Geflügelkräuterklößchen mit Tomaten-Basilikumsoße, Kaisergemüse und Penne G, a, Ei	Putenbrustbraten gefüllt an Geflügelsoße, Erbsen und Hörnle G, Ei M
Gold	Gebratene Makkaroni mit Putenschinken Ei und Gemüwestreifen (Karotten, Sellerie, Lauch) Tomatensoße A, C	Spaghetti Bolognese vom Rind mit Reibekäse und Blattsalat Essig-Öldressing A, L, G, M, O	Paniertes Gefügelschnitzel mit Bratensoße Wellenbandnudeln und Blattsalat A, C, L, M, O	Pangasiusfilet Bordelaiser-Art mit Karottengemüse und Salzkartoffeln A, D	Geschnittenes Hähnchenfleisch mit Salatbeilage (Eisberg, Karotte, Gurke) und Joghurt dip Fladenbrot M, G, A	Kartoffelsuppe mit Lauch, Karotte, Sellerie Bockwurst und einem Vollkornbrötchen L, A	Sauerbraten vom Rind mit Bratensoße Rotkraut und Semmelknödel A, C, G
Vital	Paprika-Fleischkäse mit brauner Soße, Blumenkohl in feiner Creme, Kartoffelpüree Sel, Sen, M, Soj	Fleischspieß mit Zwiebelsoße, dazu Kartoffeln und Gurkensalat G, a, Ei, M, Sen	Fleischklößchen mit Meerrettichsoße Bouillonkartoffeln Ei, M, Sel	Lasagne dazu Blattsalat G, a, Soj, M, Sel	Putengeschnetzeltes mit Dillkarotten und Fusilli M, G, a	Nürnbergerle auf Sauerkraut, dazu würziges Zwiebelpüree G, a, Soj, M, Sel, Sen	Vegetarische Cannelloni mit Käsesoße G, a, Ei, M
Fit/Veg	Eierpfannkuchen mit Apfelmus A, C, G	Maultaschen vegetarisch mit Käse überbacken in Tomatensoße Gurkensalat A, C, G, M	Käsetortellini mit Tomatensoße Karottensesamalat A, C, G, N	Rotes Linsen Dal mit Kokosmilch und Karotten dazu Fladenbrot A	Gemüse-Nuggets mit Kartoffelpüree Kichererbsen Erbsen und Ketchup A, G	Vegetarische Maultaschen mit Lauchgemüse und Kartoffelpüree A, C, G, L	Blattspinat in Rahmsoße mit Salzkartoffeln und Kräuterrührei C
Vegetarisch	Wokgemüse-Reispfanne (asiatisch), mit süß-sauer- Soße Soj, SO2	Kartoffeltaschen (Frischkäsefüllung) mit Kräutersoße, dazu Reis und Gurkensalat Ei, M, Sen	Gemüsebagel an Curry-Ingwersoße, Kohlrabi-Apfelgemüse, Rigatoni G, a, d, Sel, M	Frühlingsrolle mit Zitronensoße, dazu Reis und Blattsalat G, a, Ei, Soj, M, SO2	Gemüse-Frikadelle mit feiner Tomatensoße und Reis G, a, Ei, M	Grießschnitte mit Apfelmus und Zimt-Zucker G, a, Ei, M	Gefülltes Champignonomelette mit Champignonrahmsoße und Kartoffeln M, SO2
große Salatschale	Große Salatschale Nudelsalat und Saitenwürstchen A, C, L,	Große Salatschale Bauernsalat mit Petersilie und Hirtenkäse G, L	Große Salatschale mit Couscous Taboulesalat 1/2 Fladenbrot A	Große Salatschale mit buntem Antipasti Ciabattabrötchen A, G, L, M, O	Große Salatschale Schweizer Wurstsalat reichlich garniert mit Brot 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=Kaschunüsse, e=Pekannüsse, f=Paranüsse, g=Pistazien, h=Makadamianüsse und i=Quenslandnüsse), 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=Pekannüsse, H6=Paranüsse, H7=Pistazien, H8=Makadamianüsse), 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.