



13. Kalenderwoche 23.03.-27.03.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchenbruststreifen süß-sauer (S) KJ=310, BE=0,5 Bio-Reis KJ=612, BE=2,7 Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S) KJ=84, BE=0,2	Kleine Geflügelrikadellen (G1,E,M) KJ=1000, BE=0,5 Rahmsoße (L,S) KJ=241, BE=0,1 Langkornreis KJ=768, BE=2,4 Gurkensalat (M) KJ=159, BE=0,2	Gebackener Seelachs Tomate Mozzarella (G1,L,E,M,F) KJ=638, BE=1,3 Tomatensoße KJ=114, BE=0,2 Bio-Nudeln (G1) KJ=608, BE=2,4 Blattsalate mit Italien-Dressing (S) KJ=84, BE=0,2	Mini-Fleischkäse (Schwein) (1,4,9,10,G1) KJ=168, BE=0 Bio-Bratensauce KJ=214, BE=0 Bio Erbsen-Möhrengemüse (S) KJ=232, BE=0,7 Kartoffel-Sahnepüree (L) KJ=553, BE=2	Letzter Schultag -kein Essen-
Menü V	Falafelbällchen (G1,S) KJ=806, BE=0 Curry-Früchtesauce (L,S) KJ=471, BE=0,8 Bio-Reis KJ=612, BE=2,7 Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S) KJ=84, BE=0,2	Gebackenes Goudaschnitzel mit Soja (G1,L,E,J) KJ=795, BE=1 Pestosahnesauce (L,N) KJ=171, BE=0,1 Bauernspätzle (G1,E) KJ=426, BE=1,3 Gurkensalat (M) KJ=159, BE=0,2	Kartoffelreibekuchen (G1,E) KJ=836, BE=1,6 Apfelmus KJ=215, BE=1	Gefüllte Nudeltaschen mit Basilikumtomate (10,G1,L,E,S) KJ=1205, BE=4,2 Zucchini-Käsesauce (L) KJ=178, BE=0,1 Blattsalate mit Kräuter-Dressing KJ=84, BE=0,2	
Dessert	Pudding (L) KJ=486, BE=1,6	Sauerkirsch-Quark (L) KJ=1216, BE=0,9	Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Obst nach Saison KJ=228, BE=1	
Altern. Menü	Karottencremesuppe (L) KJ=132, BE=0,1 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Zucchinirahmsuppe (L) KJ=169, BE=0,1 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Bio-Kräuterrahmsuppe (L,S) KJ=144, BE=0 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Grünkernsuppe (G,L,S) KJ=188, BE=0,3 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	
Laktose & Gluten	Hähnchenbruststreifen süß-sauer (S) KJ=310, BE=0,5 Bio-Reis KJ=612, BE=2,7 Blattsalate mit allergenfreiem Dressing KJ=2, BE=0 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Putensteak KJ=446, BE=0 Bratensauce KJ=169, BE=0 Langkornreis KJ=768, BE=2,4 Gurkensalat (M) KJ=159, BE=0,2 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Gedünstetes Seelachsfilet (F) KJ=461, BE=0 Tomatensoße KJ=114, BE=0,2 Petersilienkartoffeln KJ=345, BE=1,5 Blattsalate mit Italien-Dressing (S) KJ=84, BE=0,2 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Gebatene Hähnchenbrust KJ=496, BE=0 Bio-Bratensauce KJ=214, BE=0 Dampfkartoffeln KJ=345, BE=1,5 Bio Erbsen-Möhrengemüse (S) KJ=232, BE=0,7 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	
Osterferien 30.03.2026 - 10.04.2026					
16. Kalenderwoche 13.04.-17.04.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchenbruststreifen in Bratensauce KJ=258, BE=0 Bauernspätzle (G1,E) KJ=426, BE=1,3 Möhrensalat KJ=356, BE=0,4	Gebackener Seelachs Käse Kräuter (G1,L,E,M,F) KJ=638, BE=1,3 Tomatensoße KJ=114, BE=0,2 Bio-Nudeln (G1) KJ=606, BE=2,4 Blattsalate mit Kräuter-Dressing KJ=84, BE=0,2	Frikadelle vom Geflügel (G1,E) KJ=691, BE=0 Bio-Bratensauce KJ=214, BE=0 Bio-Karottengemüse (S) KJ=146, BE=0,5 Kartoffel-Sahnepüree (L) KJ=553, BE=2	Schweineschnitzel (G1,E) KJ=1053, BE=1,4 Rahmsoße (L,S) KJ=241, BE=0,1 Bio-Nudeln (G1) KJ=606, BE=2,4 Blattsalate mit Italien-Dressing (S) KJ=84, BE=0,2	Mini Rinder Bifteki (G1,E,J,M) KJ=926, BE=0,5 Rahmiges Kartoffel-Spargelgemüse (L) KJ=178, BE=0,5
Menü V	Bio Gemüse Ravioli (G1,E,S) KJ=707, BE=1,7 Gemüsesahnesoße (L,S) KJ=268, BE=0,2 Möhrensalat KJ=356, BE=0,4	Bunter Gemüse-Eintopf mit Kartoffeln (S) KJ=133, BE=0,4 Kaiserbrötchen (G1) KJ=1188, BE=4,7	Dampfnudel mit (G1,E) KJ=1047, BE=3,1 Vanillesauce (L) KJ=376, BE=0,9	Linguine (G1) KJ=784, BE=2,4 Möhren-Tomaten-Linsen-Bolognese (S) KJ=200, BE=0,6 Parmesankäse (E) KJ=1658, BE=0	Schnitzel von Süßkartoffeln (G1,E,S) KJ=784, BE=1,8 braune vegetarische Sauce (S) KJ=164, BE=0 Bio-Reis KJ=612, BE=2,7 Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S) KJ=84, BE=0,2
Dessert	Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Pudding (L) KJ=486, BE=1,6	Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Stracciatella-Quark (L,J,P) KJ=1272, BE=0,7	Mini-Kuchen (G1,L,E,1,5,10) KJ=1350, BE=3
Altern. Menü	Minestrone (G1,S) KJ=90, BE=0,1 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Rinderkraftbrühe mit Reis & Erbsen KJ=209, BE=0,6 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Kartoffelsuppe mit Majoran (L,S) KJ=188, BE=0,3 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Kräuterrahmsuppe (L,S) KJ=158, BE=0 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7	Blumenkohlcremesuppe (L) KJ=161, BE=0,1 Vollkornbrötchen (G1,O) KJ=1188, BE=4,7
Laktose & Gluten	Hähnchenbruststreifen in Bratensauce KJ=258, BE=0 Dampfkartoffeln KJ=345, BE=1,5 Möhrensalat KJ=356, BE=0,4 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Bunter Gemüse-Eintopf mit Kartoffeln (S) KJ=133, BE=0,4 Gluten freies Brot KJ=1121, BE=4,2 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Putensteak KJ=446, BE=0 Bio-Bratensauce KJ=214, BE=0 Bio-Karottengemüse (S) KJ=146, BE=0,5 Dampfkartoffeln KJ=345, BE=1,5 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Gebatene Hähnchenbrust KJ=496, BE=0 Bratensauce KJ=169, BE=0 Dampfkartoffeln KJ=345, BE=1,5 Blattsalate mit Italien-Dressing (S) KJ=84, BE=0,2 Obst nach Saison KJ=228, BE=1	Putensteak KJ=446, BE=0 braune vegetarische Sauce (S) KJ=164, BE=0 Bio-Reis KJ=612, BE=2,7 Blattsalate mit Allergien freiem Dressing KJ=2, BE=0 Obst nach Saison KJ=228, BE=1
Zusatzstoffe:	1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Phosphat, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Süßmittel, 6 gewachst, 7 mit Nitrat, 8 mit Farbstoff, 9 mit Natripphosphat, 10 Stabilisatoren, 11 mit Phenylalaninquelle, 12 geschwärtzt, 13 Säuerungsmittel, 14 Geliermittel, 15 Hefeextrakt, 16 Ascorbinsäure				
Allergen:	G = Gluten (G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste), L = Lactose, E = Eier, A = Schwefel, B = Süßlupine, N = Erdnüsse, J = Soja, P = Schalenfrüchte (P1 = Mandeln, P2 = Walnüsse), S = Sellerie, M = Senf, O = Sesam; W = Weichtiere, F = Fisch, K = Krebstiere				
Alle Menüs sind unter Verwendung von jodiertem Salz hergestellt. Aufgrund unseres umfangreichen Sortiments verarbeiten wir eine Vielzahl von Rohstoffen, so dass unsere Produkte Spuren von Ei, Nüssen, Soja, Sellerie, Milch, Senf und glutenhaltige Getreide enthalten können.					