



Kalender Woche 18	Montag 27.04.2026	Dienstag, 28.04.2026	Mittwoch, 29.04.2026	Donnerstag 30.04.2026	Freitag, 01.05.2026	Samstag 02.05.2026	Sonntag 03.05.2026
	Gemüsebrühe h	Tomatensuppe	Klare Brühe mit Backerbsen d, d1	Herzhafte Pilzrahmsuppe a, d, d1	Nudelsuppe mit Gemüseeinlage d, d1, h		Fleischbrühe mit Maultaschen d,d1,h,g
<b>Menü 1</b> vegetarisch mit Milch- & Eiprodukten	Gemüserösti dazu Kaiser Gemüse u. einen Kräuterdip a, d, d1, g, h	Badische Käsespätzle Röstzwiebeln und kleiner Salat a, d, d1, g	Kichererbsen Curry Zucchini Karotte Lauch Kokosmilch dazu Vollkornreis 8	Herzhafte Kartoffelpfanne Champignons Staudensellerie Tomate Kräuterquark a, h	Chili sin Carne bunte Paprika, weiße Bohnen Kidneybohnen Mais Tomatenpulpe Vollkornreis	Überbackenes Vollkorn Nudelauflauf mit Kaisergemüse Ei Käse Tomaten-Sugo a, d, d1, g	Quinoa Erbsenfrikadelle Buntes Karottengemüse Röstkartoffeln
<b>Menü 2</b> mit Fleisch & Fisch	Hühnerfrikassee Erbsen & Möhren dazu Kartoffeln a	Gemüse-Hackfleischpfanne Rindergehacktes Paprika, Mais Tomate Parboiled Reis Hirtenkäsewürfel a, h	Nudelpfanne mit Putenstreifen Brokkoli Cashewkerne a, c, c4, d, d1, g	Schweinesteak Natur "Jäger-Art", Zwiebel-Pilz Soße, Drillinge kleiner Salat a, d, d1	Lachsragout Zitronensoße Blattspinat Teigwaren a, d, d1, f	Herzhafter Erbseneintopf Suppengemüse Kartoffelwürfel und Geflügel Würstchen 2, 3, 7 h	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" Bohnengemüse Salzkartoffeln a
<b>Menü 3</b> Küchen Highlights	Klassischer Schweinebraten mit Serviettenknödel und Rotkohl d, d1, g,8, i	Hähnchengeschnetzeltes mit Parboiled Reis an Süß-Saurer Soße 8, h	Cordon Bleu vom Schwein mit Kartoffeln und Saison Gemüse a, d, d1	Curry Wurst Kartoffeln und Saison Salat 2,3,4,7			
<b>Dessert</b>	Cappuccino Creme a	Schmackhafter Apfel-Zimt-Quark a	Blaubeerquarkspeise a	Traditioneller Birnenkompott 8	Schoko Pudding a	Joghurtvariationen g	Erfrischender Zitronen-Quark a

Hinweis: In unserem Betrieb werden Zutaten verarbeitet, die Allergene und Zusatzstoffe enthalten können. Trotz aller Sorgfalt kann ein Übergang von Spuren dieser Allergene nicht völlig ausgeschlossen werden. Bei einer vorliegenden Lebensmittelallergie sprechen Sie uns bitte an. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt

- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Süßungsmittel
- 9 enthält eine Phenylalaninquelle
- 10 gewachst
- 11 koffeinhaltig
- 12 chininhaltig
- 13 enthält Alkohol

ALLERGENE

- a Milch u. oder Milchprodukte
- b Erdnuss
- c Schalenfrüchte
- c1 Mandeln
- c2 Haselnüsse
- c3 Walnüsse
- c4 Cashewnüsse
- c5 Pecannüsse
- c6 Paranüsse
- c7 Pistazien
- c8 Macadamia-u. Queensland-Nüsse

d \* Glutenhaltige Getreide

- d1 Weizen/Dinkel
- d2 Roggen
- d3 Gerste
- d4 Hafer

e Krebstiere

- f Fisch
- g Hühnerrei
- h Sellerie
- i Senf
- j Sesam

k Soja

- l Schwefeldioxid
- m Lupinen
- n Weichtiere

