



10. bis 14. März 2025

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,50 Menü Nr. 2 € 4,50 inkl. Beilagensalat

iliki. Deliagerisalat	iliki. Dellagerisalat
Gebackenes Rotbarschfilet mit holländischer Soße und Gemüsekartoffeln	BIO-Vollkornspaghetti mit getrockneten Tomaten, Olivenöl und frischem Ruccola
Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Langkornreis	Bulgur mit Gemüse und Joghurt
Paniertes Putenschnitzel mit BIO-Spätzle, Rahmsoße und Erbsen-Möhrengemüse	Kartoffeleintopf mit Gemüse und Fladenbrot
Rinderhackfleisch-Feta-Pfanne mit Paprika und BIO- Höhrnchennudeln	BIO-Spaghetti mit grünem Pesto und geriebenem Käse
Kartoffelgnocci mit Kirschtomaten und Fetakäse	Gefüllte Zucchinischiffchen auf Tomatenreis
	holländischer Soße und Gemüsekartoffeln 7a,9,13 Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Langkornreis 13 Paniertes Putenschnitzel mit BIO-Spätzle, Rahmsoße und Erbsen-Möhrengemüse 7a,9,13 Rinderhackfleisch-Feta-Pfanne mit Paprika und BIO- Höhrnchennudeln 7a,9,13 Kartoffelgnocci mit Kirschtomaten und





17. bis 21. März 2025

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,50 Menü Nr. 2 € 4,50 inkl. Beilagensalat

	mman Benagenbanar	IIIII. Bollagoribalat
Montag Nachtisch Saisonales Obst	BIO-Rigatoni mit hausgemachter Tomatensoße und geriebenem Käse	Kichererbsencurry mit Reis
Dienstag Nachtisch Fruchtjoghurt	Rindfleischmaultaschen in der Brühe mit schwäbischem Kartoffelsalat	Bulgarischer Bohnentopf Weiße Bohnen mit Paprika und Karotten geschmort dazu Kartoffeln
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	Kartoffelgratin mit Hähnchenfleisch und Gemüse	Suppe & Milchreis aus Vollmilch mit Kirschen
Donnerstag Nachtisch Pudding	Macaronia tou Fournou Zypriotischer Nudel(BIO)- auflauf mit Rindfleisch	Pfannkuchen mit Rahmchampignons gefüllt 7a,9,13
Freitag Nachtisch Saisonales Obst	Asiatische Paprikapfanne mit Basmatireis	Tortelliniauflauf mit buntem Gemüse und Sahnesoße
	•	•





24. bis 28. März 2025

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,50 Menü Nr. 2 € 4,50 inkl. Beilagensalat

	iliki. Deliagerisalat	iliki. Deliagerisalat
Montag Nachtisch Saisonales Obst	"Backfisch" Seelachsfilet im Backteig mit Kartoffelscheiben und Rahm-Erbsen	BIO-Spinatnudeln mit Kirschtomaten, Sonnenblumenkerne, Olivenöl und Parmesanspäne
Dienstag Nachtisch Quark gesüßt	Paniertes Hähnchenbrustfilet mit Curry-Ananassoße und Reis	BIO-Tagliatelle mit Gemüse- Sahne-Soße
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	Suppe Belgische Waffeln mit roter Grütze und flüssiger Sahne	Vegetarische Maultaschen überbacken
Donnerstag	Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebeln und Käse überbacken	Tortillia-Wrap mit Gemüse, Falaffelbällchen und Quark
Freitag Nachtisch Saisonales Obst	Tschechischer Hefeknödel mit Pilzrahmsoße	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Quarkdip





31. März bis 04. April 2025

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,50 Menü Nr. 2 € 4,50 inkl. Beilagensalat inkl. Beilagensalat

	mini benagerisaiae	mini. Dollagorioalat
Montag Nachtisch Saisonales Obst	Rindfleischbällchen mit Zucchini, Paprika und Tomate in würziger Soße dazu Kartoffelkroketten	BIO-Spiralnudeln mit Gemüsebolognese und geriebenem Käse
Dienstag Nachtisch Fruchtjoghurt	Geflügelbratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree dazu Senf	Nudel(BIO)-Gemüseeintopf mit Fladenbrot
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	BIO-Spaghetti mit Tomatensoße und geriebenem Käse	Suppe & Kaiserschmarrn mit Apfelmark
Donnerstag Nachtisch Pudding	Gedämpftes Seehechtfilet mit Senfsoße und Kartoffeln	Mascarpone-Maccaroni kurze Maccaroni mit Broccoli, Karotten und Käse überbacken
Freitag Nachtisch Saisonales Obst	Indisches Curryhuhn mit Basmatireis	BIO-Spaghetti mit Knoblauch, getrockneten Tomaten und Ruccola





07. bis 09. April 2025

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,50 Menü Nr. 2 € 4,50 inkl. Beilagensalat

iliki. Dellagerisalat	ırıkı. bellagerisalat
Suppe Finnischer Karotten-Reisauflauf (süß)	BIO-Rigatoni "Popeye" mit Spinat-Sahnesoße
Gebratene Hähnchenbrust mit Cous Cous und Gemüse	Drei-farbige BIO-Pasta mit Tomatensoße und Käse überbacken
Rahmspinat mit gebackenen Kartoffelscheiben und kleinem Eieromlett	Pizza "Margherita" mit Tomate & Käse
Putenstreifen "Försterin" in Pilzrahmsoße dazu Langkornreis und Möhrengemüse	BIO-Spaghetti mit Tomatensoße und geriebenem Käse
Soljanka-Würziger Eintopf mit Putenwurst dazu Sauerrahm- topping und Roggenbrötchen	Frühlingsröllchen mit Currysoße und Reis
	Suppe Finnischer Karotten-Reisauflauf (süß) 7a,13 Gebratene Hähnchenbrust mit Cous Cous und Gemüse 3,7a Rahmspinat mit gebackenen Kartoffelscheiben und kleinem Eieromlett 9,13 Putenstreifen "Försterin" in Pilzrahmsoße dazu Langkornreis und Möhrengemüse 7a,13 Soljanka-Würziger Eintopf mit Putenwurst dazu Sauerrahm-





14. bis 18. April 2025 (Osterferien)

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,50 inkl. Beilagensalat

Menü Nr. 2 € 4,50 inkl. Beilagensalat

Montag Nachtisch Saisonales Obst	Gegrillte Hähnchenhaxen mit Tomatendip und Gemüsereis	Mini-Maultaschen-Gemüse Curry
Dienstag Nachtisch Fruchtjoghurt	Rinderfrikadelle mit Paprikasoße und Kartoffelpüree	Kartoffel-Gemüsegratin
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	Weißkraut-Curry mit Kokosmilch und Basmatireis	Falafelbällchen auf Gemüseragout mit Quark
Donnerstag	BIO-Spaghetti "Bolognese" mit Rinderhackfleischsoße	Suppe & Grießbrei mit Kirschen und Zimt & Zucker
Freitag Nachtisch Saisonales Obst	Kein Essen	Kein Essen





21. bis 25. April 2025 (Osterferien)

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,50 Menü Nr. 2 € 4,50 inkl. Beilagensalat

		_
Montag Nachtisch Saisonales Obst	Kein Essen	Kein Essen
Dienstag Nachtisch Quark gesüßt	Cevapcici vom Rind mit Djuved-Reis und Ajvar	Brokkoli- & Möhrengemüse mit holländischer Soße und Salzkartoffeln
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	Paniertes Putenschnitzel mit Petersilienkartoffeln und Rahmsoße	BIO-Bandnudeln mit Grillgemüse und Sonnenblumenkerne
Donnerstag Nachtisch Fruchtjoghurt	BIO-Vollkorn-Spaghetti mit Geflügelbolognese und geriebenem Käse	Bunte Kinderpaella Langkornreis mir Erbsen, Möhren und Mais
Freitag Nachtisch Saisonales Obst	Suppe & Kaiserschmarrn mit Apfelmark	Gebackenes Gemüse mit veg. Schnitzel (Valess) und BIO-Nudeln





28. April bis 02. Mai 2025

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,50 inkl. Beilagensalat

Menü Nr. 2 € 4,50 inkl. Beilagensalat

Montag Nachtisch Saisonales Obst	Panierte Hähnchenschnitzel mit BIO-Spätzle, Soße und gemischtes Gemüse	BIO-Spiralnudeln mit fruchtiger Currysoße
Dienstag Nachtisch Quark gesüßt	Suppe Grießbrei mit Zimt-Kirschen	Brokkolie-Nudel (BIO) Auflauf
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	Kartoffeleintopf mit Putenwürstchen und Roggenbrot	Eierpfannkuchen mit Gemüse und Sauerrahm
Donnerstag Nachtisch Fruchtjoghurt	Kein Essen	Kein Essen
Freitag Nachtisch Saisonales Obst	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Bulgur und Ratatouillegemüse	Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebeln und Käse überbacken





05. bis 09. Mai 2025

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,50 inkl. Beilagensalat

Menü Nr. 2 € 4,50 inkl. Beilagensalat

	irikir benageribalat	iriki. Dollagoribalat
	Dönerteller (Huhn) mit	
Montag	Krautsalat	Vegetarischer Nudel(BIO)-
Nachtisch	gebackenen Kartoffelecken	auflauf
Saisonales Obst	und Quarkdip 🔬	
	7a,13	7a,13
Dienstag	Discoto von der Hähnsbenbrust	Vogetarisches Chili
Nachtisch	Piccata von der Hähnchenbrust	
Quark gesüßt	auf Tomatenrigatoni (BIO)	mit Langkornreis
13	₩ 7a	
	74	
Mittwoch	Schwäbische Linsengericht mit	Gemüsefrikadelle mit
Nachtisch	BIO-Spätzle und Putenwiener	Kartoffelpüree und Sahnesoße
Saisonales Obst		·
	4,7a,16	7a,13,18,19
D	Irish Shepherd's Pie	
Donnerstag	Rinderhack mit Möhren &	Ofenkartoffeln mit Sauerrahm
Nachtisch Fruchtjoghurt	Erbsen überbacken mit	und Rohkost
13	Kartoffelbrei und Cheddar	
	7a,13,18	13
Freitag	Curana	Spätzle(BIO)-Rahmpfanne
Nachtisch	Suppe	mit Champignons und
Saisonales	Reibekuchen mit Apfelmark	Kirschtomaten
Obst	7a,9	7a,9,13
	. 475	. 5,5,1-5





12. bis 16. Mai 2025

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,50 Menü Nr. 2 € 4,50 inkl. Beilagensalat

_	iliki. Dellayelisalat	iriki. Dellagerisalat
Montag Nachtisch Saisonales Obst	Indisches Curryhuhn mit Basmatireis	Kürbis-Kartoffelauflauf
Dienstag Nachtisch Fruchtjoghurt	Geflügel-Currywurst mit Kartoffelecken	Vegetarisches Schnitzel (Valess) mit Djuved-Reis und Ajvar
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	BIO-Spaghetti "Carbonara Art" mit Putenschinken in Sahnesoße	Asiatische Paprika- Gemüsepfanne mit Tofuwürfeln und Basmatireis
Donnerstag Nachtisch Pudding	Geschmorte Hähnchenhaxen in leckerer Soße mit grünen Bohnen, Paprika dazu Kartoffelpüree	Gnocci mit Spinat-Käsesoße
Freitag Nachtisch Saisonales Obst	Tortellini mit Ricotta- Spinatfüllung dazu Kräutersoße	Frühlingsröllchen mit gebratenem Reis und Mango-Dipsoße





19. bis 23. Mai 2025

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,50 Menü Nr. 2 € 4,50 inkl. Beilagensalat

	iliki. Deliagerisalat	iriki. bellagerisalat
Montag Nachtisch Saisonales Obst	Hähnchen-Schaschlikpfanne mit Langkornreis	Italienische BIO-Pasta mit gegrilltem Gemüse und Parmesanspäne
Dienstag Nachtisch Quark gesüßt	BIO-Spiralnudeln mit Rinderhackfleisch & Lauch	Semmelknödel mit Champignons, Sahne und Kirschtomaten
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	Chicken Nuggets Gebackene Hähnchenstücke mit Kartoffelecken, Ketchup und Mayonaise 7a,13	"Orchiette" BIO-Öhrchennudeln mit grünem Gemüse, Olivenöl und Mozzarellawürfel
Donnerstag Nachtisch Fruchtjoghurt	Gemüseschnitzel mit Kartoffelpüree und Rahmsoße	Krautfleckerl BIO-Spiralnudeln mit Weißkraut, Gewürzen und Sahne
Freitag Nachtisch Saisonales Obst	Panierte Fischstäbchen (Alaska- Seelachs) mit Salzkartoffeln und Spinat	Gemüselasagne
	7a,13,16	7a,9,13,15





26. bis 30. Mai 2025

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,50 Menü Nr. 2 € 4,50 inkl. Beilagensalat

Montag Nachtisch Saisonales Obst	Lasagne "Bolognese" mit Rindfleischfüllung	Mexikanisches Pfannengemüse mit Langkornreis
Dienstag Nachtisch Quark gesüßt	Vegetarische Maultaschen in der Brühe mit schwäbischem Kartoffelsalat	"Spaghetti(BIO)-Pizza" mit Mozzarella und Tomaten mit Käse gratiniert
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	Erbsen-Möhren-Rahmgemüse mit Kartoffeln und kleinem Eieromelette	Linseneintopf mit BIO-Spätzle
Donnerstag Nachtisch Fruchtjoghurt	Kein Essen	Kein Essen
Freitag Nachtisch Saisonales Obst	Paniertes Putenschnitzel mit BIO-Nudeln und Rahm- Kohlrabi	Suppe Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillasoße





02. bis 06. Juni 2025

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,50 Menü Nr. 2 € 4,50 inkl. Beilagensalat

	iriki. Deliagerisalat	iriki. Deliagerisalat
Montag Nachtisch Saisonales Obst	Suppe & Eierpfannkuchen mit Apfelmark	Tortillia-Wrap mit bunter Gemüsefüllung
Dienstag Nachtisch Quark gesüßt	Kötbullar - Rindfleischbällchen in Preiselbeerrahmsoße und Kartoffelpüree	BIO-Penne mit Kürbiswürfeln in Soße
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	Rindfleischmaultaschen in der Brühe mit schwäbischem Kartoffelsalat	Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebeln und Käse überbacken
Donnerstag Nachtisch Fruchtjoghurt	BIO-Penne-Nudeln mit Lachswürfel in cremiger Soße	7a,9,13 Kartoffel-Gemüsegratin
Freitag Nachtisch Saisonales Obst	Kalbsfleischfrikadelle mit Reis und Kräutersoße	Gemüsemaultaschen in Tomaten-Kräuter- Sahnesoße





10. bis 13. Juni 2025 (Pfigstferien)

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,50 Menü Nr. 2 € 4,50 inkl. Beilagensalat

	mikir benagerisalae	IIIII. Bollagoribalat
Montag Nachtisch Saisonales Obst	Kein Essen	Kein Essen
Dienstag Nachtisch Quark gesüßt	BIO-Rigatoni mit Möhren, Tomaten und Rinderhackfleisch	Blumenkohl & Brokkolie mit holländischer Soße und Kartoffeln
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	"Hot Dog" Putenwürstchen im Brot, dazu Kartoffelecken und Dip	Kartoffelgnocci in Tomaten-Sahnesoße
Donnerstag Nachtisch Fruchtjoghurt	Suppe & Dampfnudeln mit Vanillasoße	Ungarisches Lesco Paprika-Gemüsetopf mit BIO-Nudeln
Freitag Nachtisch Saisonales Obst	Paniertes Rotbarschfilet mit Salzkartoffeln und Remouladensoße	Ravioli mit Käsefüllung dazu Tomatensoße und geriebenem Käse





16. bis 20. Juni 2025 (Pfingstferien)

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,50 inkl. Beilagensalat

Menü Nr. 2 € 4,50 inkl. Beilagensalat

	iliki. Dellagerisalat	iliki. Dellagerisalat
Montag Nachtisch Saisonales Obst	Gebratene Hähnchenstreifen in Rahmsoße mit Erbsen dazu BIO-Nudeln	Pfannkuchen mit buntem Gemüseragout
Dienstag Nachtisch Quark gesüßt	Schwäbische Linsengericht mit BIO-Spätzle und Putenwiener	BIO-Farfallenudeln "Manti-Art" mit Joghurtsoße und Paprikabutter
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	Putengyros mit gebackenen Kartoffeln und Tzaziki	Suppe & "Quarkkeulchen" Quarktaler mit Rosinen und Apfelmark
Donnerstag Nachtisch Fruchtjoghurt	7a,13,15,16 Kein Essen	Kein Essen
Freitag Nachtisch Saisonales Obst	Slowenischer Spinat Rinderhackfleisch- Spinatauflauf mit Kartoffeln	Pierogi-Teigtaschen Butter-Salbei und Kirschtomaten





23. bis 27. Juni 2025

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,50 Menü Nr. 2 € 4,50 inkl. Beilagensalat

	iliki. Deliagerisalat	iriki. beliagerisalat
Montag Nachtisch Saisonales Obst	Chili von Carne - Rinderhackfleischtopf mit Kindeybohnen dazu Reis	Slowakische Kartoffelknödel mit Kraut, Schmand, Schafskäse und roter Paprika
Dienstag Nachtisch Quark gesüßt	Kartoffel-Gemüseauflauf	BIO-Vollkornspaghetti mit Gemüsebolognese und geriebenem Käse
	13	7a,13
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	BIO-Rigatoni "a la Tina" mit feinem Schafskäse, Kirschtomaten, Oregano und Olivenöl	Spanische Kartoffel- Paprikatortillia
Donnerstag Nachtisch Fruchtjoghurt	Hähnchenhacksteak mit Kartoffelpüree und Soße	Karotten-Spätzle-Eintopf mit Roggenbrot
Freitag Nachtisch Saisonales Obst	Schlemmerteller vom Huhn mit Spargel, Möhren und heller Soße dazu Vollkornreis	BIO-Bandnudeln "al arrabiata" mit pikanter Tomatensoße und geriebenem Käse





30. Juni bis 04. Juli 2025

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,50 Menü Nr. 2 € 4,50 inkl. Beilagensalat

	iliki. Dellagerisalat	iliki. Deliagerisalat
Montag Nachtisch Saisonales Obst	Geflügelcurrywurst mit Kartoffelpüree	Gnocci mit Kirschtomatensoße und Zucchiniwürfeln
Dienstag Nachtisch Quark gesüßt	Hähchenschnitzel mit BIO-Spätzle und Rahmblumenkohl	Kartoffelgratin mit buntem Gemüse
Mittwoch Nachtisch Saisonales Obst	Gemüsepfanne süß-sauer mit Basmatireis	BIO-Rigatoni mit sahniger Tomatensoße
Donnerstag Nachtisch Fruchtjoghurt	Gedämpftes Kabeljaufilet mit Dillsoße und Kartoffeln	Reibekuchen Rohkost und Quark
Freitag Nachtisch Saisonales Obst	BIO-Spagehtti "Bolo-Bianco" mit Rinderhackfleisch und Gemüsewürfel und Sahnesoße	Linseneintopf mit BIO-Spätzle





Kennzeichnung

Die uns gemeldeten Allergien und Unverträglichkeiten werden selbstverständlich beachten, jedoch können bei bestimmten Lebenmittel Spuren von Allergenen vorhanden sein.

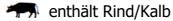
- ¹ mit Farbstoff
- ² mit Konservierungsstoff
- ³ mit Antioxidationsmittel
- ⁴ mit Nitritpökelsalz
- ⁵ mit Phosphat
- 6 mit Süßstoff

<u>Allergene</u>

- 7 Glutenhaltiges Getreide (a.Weizen,b.Roggen,c.Gerste,d.Hafer,e.Dinkel,f.Kamut)
- ⁸ Krebstiere
- ⁹ Eier
- 10 Fisch
- ¹¹ Erdnüsse
- ¹² Soja
- 13 Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- 14 Schalenfrüchte
 (a.Mandel,b.Haselnuss,c.Walnuss,d.Cashew,e.Pecan-,f.Para-,g.Pistazie,h.Macadamia- und Queenslandnuss)
- ¹⁵ Sellerie
- ¹⁶ Senf
- ¹⁷ Sesamsamen
- ¹⁸ Schwefeldioxid und Sulfite-Konzentration
- ¹⁹ Lupinen
- ²⁰ Weichtiere



enthält Geflügel





Backwaren zum Mittagessen/Snack enthalten in der Regel 7a,7b,7c,7d,13 Gemeldete Allergien/Unverträglichkeiten werden bei der Zubereitung und Ausgabe der Speisen beachtet.