

KW 18 Classic 27.04.2026 - 03.05.2026

M 1

M 2

M 3



M 4 BIO DE-ÖKO-039

M 5

Mo

KARTOFFELGRATIN
Möhrengemüse
Kräuterdip

**2 GEFLÜGEL-
BOCKWÜSTCHEN (G, R)**
Sauerkraut
Kartoffelpüree aus
frischen Kartoffeln

6 MINI-HACKBÄLLCHEN (R)
(Rindfleisch)
in Champignonsauce
Serpentini
Gurkensalat in Joghurtdressing

**Vegetarische
LINSENSUPPE**
mit Kartoffeln zubereitet
Brötchen

8 SOJABÄLLCHEN
in Champignonsauce
Serpentini
Gurkensalat in Joghurtdressing

A Fruchtjoghurt-Becher

B frisches Obst

C Naturjoghurt lose

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Di

Grüne ERBSENSUPPE
mit Wurzelgemüse
(u.a. mit Möhren, Porree u. Sellerie)
und Kartoffeln
Brötchen

HÄHNCHEN-FILETSTREIFEN (G)
in Barbecuesauce
Mais
Reis

**NUDEL-BROKKOLI-
AUFLAUF**
mit Käse überbacken

4 RÖSTI-ECKEN
Rahmspinat
Kräuterdip mit Quark

VEGGIE-FILETSTREIFEN
(Pilzeiweiß- u. Erbsenproteinbasis)
in Barbecuesauce
Mais
Reis

A Wackelpudding-Becher

B frisches Obst

C Kirschjoghurt lose

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Mi

VEGGIE-CORDON-BLEU
(Sojabasis)
Kohlrab-Karottengemüse
Salzkartoffeln

SPIRELLI
mit hausgemachtem
Pesto Genovese
Eisbergsalat
mit Cocktaildressing

HÄHNCHEN-GYROS (G)
Vollkorn-Djuwetschreis
(u.a. mit Möhren, Erbsen, Paprika)
Zaziki
Krautsalat

6 GEFLÜGEL-HACKBÄLLCHEN (G)
in Tomatensauce
Erbsen
Spaghetti

VEGGIE-GYROS
(Sojabasis)
Vollkorn-Djuwetschreis
Zaziki
Krautsalat

A Einzeldessert

B frisches Obst

C Milchpudding Butterkeks lose

Bio Tagesdessert lose

A / B / C

Do

PENNE
mit Tomatensauce
Gurkensalat
in Essig-Öl-Dressing

2 GEFLÜGEL-FRIKADELLEN (G)
mit Preiselbeersauce
Apfel-Rotkohl
Salzkartoffeln

MILCHREIS
mit Apfelmus

3 TAGESGEMÜSE
(Blumenkohl, Brokkoli, Möhren)
Sesamkartoffeln
Kräuterdip mit Joghurt

8 SOJABÄLLCHEN
in Preiselbeersauce
Apfel-Rotkohl
Salzkartoffeln

A Einzeldessert

B frisches Obst

C Tomatensuppe (Vorsuppe)

Bio Tagesdessert

A / B / C

Fr

4 MINI-REIBEKUCHEN
Erbsen-Möhrengemüse
Tomatendip mit Quark

**Pochiertes
LACHSFILET (F)**
mit Hummersauce
(mit Weißwein)
Brokkoli, Salzkartoffeln

Feiertag 1. Mai

Die Menüs für Freitag, den 01.05.2026 bis Montag, den 04.05.2026
werden am Donnerstag, den 30.04.2026 geliefert.

A Einzeldessert

A Einzeldessert

Sa

KARTOFFELSUPPE
mit Wurzelgemüse

KARTOFFELSUPPE (S)
mit Wurzelgemüse
und Krakauer Wurst
(Schweinefleisch)

A Einzeldessert

A Einzeldessert

So

GEFÜLLTE TEIGTASCHE
(mit Lauchfüllung)
Möhren in Rahm
Kartoffelpüree
aus frischen Kartoffeln

RINDERBRATEN (R)
mit Meerrettichsauce
Rote Bete
Salzkartoffeln

A Einzeldessert

A Einzeldessert

(G) Geflügel
(R) Rind
(F) Fisch

(S) Schwein
(L) Lamm

Mindestbestellung pro Menülinie M1-M8: 2 Menüs
Erhöhungsschritt: 2 Menüs

KW 17 20.04.2026 - 26.04.2026

M 9

Mo

VEGGIE-FRIKADELLE
(Sojabasis)
Blumenkohl in Sauce
Salzkartoffeln

Di

PILZRAGOUT
Kartoffelpüree
Eisbergsalat mit itl.
Dressing

Mi

**vegetarischer
KARTOFFEL-GULASCH**

Do

CHILI SIN CARNE
(Sonnenblumen-Basis)
Mais
Reis

Fr

GEMÜSESUPPE
mit
Kartoffel zubereitet
(u.a. Möhren, Kohlrabi,
Erbsen)

KW 18 27.04.2026 - 03.05.2026

M 9

Mo

RÖSTKARTOFFELN
Möhrengemüse
Kräuterdip mit Sojajoghurt

Di

Grüne ERBSENSUPPE
mit Wurzelgemüse und
Kartoffeln

Mi

VEGGIE-GYROS
(Sojabasis)
Zaziki (Sojabasis) Vollkorn-
Djuwetschreis
Krautsalat

Do

6 VEGGIE KÖTBULLAR
Bratensauce
Apfel-Rotkohl
Salzkartoffeln

Fr

entfällt

Ohne den rezeptorischen Zusatz von:

- Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen)
- Eier und Eierzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- Schalenfrüchte daraus hergestellte Erzeugnisse (Haselnüsse, Cashewnüsse, Macadamia, Mandeln, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien, Walnüsse)
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

₁ Bei diesen Menüs können wir Spuren von Allergenen nicht ausschließen.