

Menü vom 06. Juli bis 10. Juli 2026 | KW 28

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
frischewerk – Bowls & Greens 9,80 €				
Healthy Bowl Vollkornreis Zucchiniwürfel Lachs D	Mediterrane Bowl Mittelmeergemüse Rosmarin Thymian J	Caesar Salad Bowl Grana Padano Romana Salat Speck Kräuterbaguette A, C, G	Hähnchen Bowl junges Gemüse J	Special Bowl süß-saures Schweinefleisch A, F
feuerwerk – Grill & Glut 12,80 €				
Knusperhähnchen Cornflakes Tomatensoße Ofengemüse Spaghetti Grana Padano A, C, G	Gegrillte Hähnchenbrust Zitronengras-Currysoße Duftreis asiatisches Gemüse G	Hausgemachtes Fleischkühle Bratensoße Kartoffelsalat Senf A, C, I, J	Bandnudeln & Rindfleisch Gemüsestreifen Sahnesoße A, G	–
heimatwerk – Regional & Klassisch 9,80 €				
Ofenfrischer Fleischkäse Bratensoße gebratene Zwiebeln Kartoffelpüree A, C, G, I, J	Schwäbischer Linseneintopf Bockwurst Kartoffelgemüse Wurzelgemüse Brötchen A, I, J	Kartoffel-Gemüse-Tortilla Gurkensalat C, G	Hähnchen-Dönerteller Eisbergsalat Krautsalat Tomate Gurke Hausdip Fladenbrot A, G	Pesto-Knöpfele-Pfanne Gemüse Kräuter Tomaten-Gurkensalat A, C, G, H
kultwerk – Vielfalt & Lieblinge 10,50 €				
Pierogi Polsaka Kartoffel-Quarkfüllung Brokkoli Blumenkohl Möhren A, C, G	Allgäuer Käsespätzle Röstzwiebeln A, C, G	Grünkern Risotto Austernpilze Möhren Walnüsse G, H	Ofenkartoffel veganer Kräuter-Tomaten-Gurkendip G	Spaghetti alla Panna Schinkensahnesoße A, G
Dessert 2,00 €				
Obstauswahl	Obstauswahl	Obstauswahl	Obstauswahl	Obstauswahl

Allergene und Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

A Gluten; Ah Gluten (Hafer); Aw Gluten (Weizen); Ab Gluten (Gerste); Ak Gluten (Kamut); Ad Gluten (Dinkel); Ar Gluten (Roggen); B Krustentiere, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse; C Eier; D Fisch; E Erdnüsse; F Soja; G Milch und Laktose; H Schalenfrüchte; Ha Nüsse (Mandeln); Hb Nüsse (Haselnüsse); Hc Nüsse (Walnüsse); Hd Nüsse (Cashewnüsse); He Nüsse (Pekannüsse); Hf Nüsse (Paranüsse); Hg Nüsse (Pistazien); Hh Nüsse (Macadamianüsse); I Sellerie; J Senf; K Sesamsamen; L Schwefeldioxide und Sulfite; M Lupinen; N Weichtiere; O Unter Schutzatmosphäre verpackt; P Mit Süßungsmittel(n); Q Mit Zucker(n) & Süßungsmittel(n); R enthält Aspartam/Phenylalaninquelle; S kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken; T enthält Süßholz – bei hohem Blutdruck sollte ein übermäßiger Verzehr dieses Erzeugnisses vermieden werden; U Enthält Koffein; V mit zugesetzten Pflanzensterinen/Pflanzenstanolen; W Eingefrorenes Fleisch, eingefrorene Fleischzubereitungen und eingefrorene unverarbeitete Fischereierzeugnisse; – Kann Spuren enthalten von: Krebstiere. Zusatzstoffe: 1 Antioxidationsmittel; 2 Farbstoff; 3 Geschmacksverstärker; 4 Konservierungsstoff; 5 Phosphat; 6 Süßungsmittel; 7 Chininhaltig; 8 Coffeinhaltig; 9 Enthält eine Phenylalaninquelle; 10 Geschwefelt; 11 Geschwärzt; 12 Gewachst; 13 Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken; 14 Milcheiweiß; 15 Nitrat; 16 Nitritpökelsalz