



VielfaltMenü

7. Semaine 09.02. - 15.02.2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BUFFET DE SALADE	Salade verte, vinaigrette aux herbes (bm) Energie pro Portion: 146 kJ, 35 kcal	Salade de tomates (3, au) Energie pro Portion: 233 kJ, 56 kcal	Bâtonnets de concombre, dip aux fines herbes (3, am, au) Energie pro Portion: 328 kJ, 79 kcal	Salade de haricots beurre au persil (3, uw, aw, bc, au) Energie pro Portion: 344 kJ, 82 kcal	Salade d'éblys aux herbes (uw, aw, bc) Energie pro Portion: 669 kJ, 159 kcal
ENTRÉE FROIDE	Petites boulettes de volaille sauce aigre-douce, graines de sésame (uw, aw, ae, am, bc, bm, as) Energie pro Portion: 541 kJ, 130 kcal	Salade de saucisse avec céleri en branche (2, 3, 7, bm) Energie pro Portion: 1075 kJ, 260 kcal	Julienne de wraps végétarienne (uw, aw, ae, am) Energie pro Portion: 416 kJ, 99 kcal	Oeufs mimosa au paprika (uw, aw, ae, am) Energie pro Portion: 416 kJ, 99 kcal	Thon avec dés de tomates (af) Energie pro Portion: 518 kJ, 122 kcal
ENTRÉE CHAUDE	Potage de poireaux (uw, aw, am, bc) Energie pro Portion: 457 kJ, 110 kcal	Velouté de carottes (3, uw, aw, am, bc) Energie pro Portion: 173 kJ, 41 kcal	Börek farcis aux épinards et au fromage (uw, aw, ae, am, bc) Energie pro Portion: 509 kJ, 122 kcal	Velouté de brocolis (uw, aw, am, bc) Energie pro Portion: 108 kJ, 26 kcal	Potage de pois cassés (uw, aw, am, bc) Energie pro Portion: 210 kJ, 51 kcal
MENU I	Fricadelle de volaille grillée à la sauce crème, chou rouge, pomme vapeur (3, 8, uw, aw, gb, ae, am, bc, bm, au, ay) Energie pro Portion: 1672 kJ, 399 kcal	Emincé de bœuf mode Stroganoff avec tagliatelles et petits pois (uw, aw, ae, bc, R) Energie pro Portion: 2785 kJ, 665 kcal	Saucisses de volaille, mélange de légumes à la crème et purée de pommes de terre maison (3, uw, aw, am, bc, bm) Energie pro Portion: 4818 kJ, 1157 kcal	Fricassée de poulet et petits pois-carottes, riz, salsifis (1, 3, uw, aw, af, am, bc, bm, ay) Energie pro Portion: 2043 kJ, 485 kcal	Fusilli à la sauce tomate et au thon (uw, aw, af, bc) Energie pro Portion: 1262 kJ, 303 kcal
MENU II	Pâtes coquilles à la sauce aux épinards, fromage râpé (uw, aw, am, bc) Energie pro Portion: 2589 kJ, 615 kcal	Gratin de ravioles avec sauce aux brocolis, gratiné au fromage (uw, aw, ae, am, bc) Energie pro Portion: 2577 kJ, 613 kcal	Couscous végétarien avec carottes, courgettes, aubergines et cubes de feta (uw, aw, am, bc) Energie pro Portion: 1459 kJ, 349 kcal	Gnocchis poêlés avec légumes mixtes & ragoût de tomates (uw, aw, bc) Energie pro Portion: 1505 kJ, 358 kcal	Pochettes de polenta rôties farcies aux épinards, accompagnées de légumes braisés et d'une sauce crème aux herbes (uw, aw, gb, am, bc, bm, ay) Energie pro Portion: 1577 kJ, 380 kcal
FROMAGE	Kiri avec petites bretzels (uw, aw, am) Energie pro Portion: 1036 kJ, 248 kcal	Bonifaz aux fines herbes et tomates cerises (am) Energie pro Portion: 10572 kJ, 2545 kcal	Dés de Gouda avec morceaux de clémentine Energie pro Portion: 205 kJ, 49 kcal	Fromage de brebis avec dés de poivrons et olives (am) Energie pro Portion: 670 kJ, 161 kcal	Camembert avec chutney de mangue (am) Energie pro Portion: 8780 kJ, 2114 kcal
DESSERT	Yaourt nature (am) Energie pro Portion: 510 kJ, 123 kcal	Yaourt nature (am) Energie pro Portion: 510 kJ, 123 kcal	Yaourt nature (am) Energie pro Portion: 510 kJ, 123 kcal	Yaourt nature (am) Energie pro Portion: 510 kJ, 123 kcal	Yaourt nature (am) Energie pro Portion: 510 kJ, 123 kcal
	Gelée aux fruits (am) Energie pro Portion: 372 kJ, 89 kcal	Yaourt à la Grècque avec miel et céréales (am) Energie pro Portion: 524 kJ, 125 kcal	Gâteau (uw, aw, ae) Energie pro Portion: 2262 kJ, 544 kcal	Fromage blanc aux pommes (1) Energie pro Portion: 336 kJ, 79 kcal	Yaourt à la pomme Energie pro Portion: 79 kJ, 31 kcal
FRUIT	Fruits au choix (8) Energie pro Portion: 2540 kJ, 608 kcal	Fruits au choix (8) Energie pro Portion: 2540 kJ, 608 kcal	Fruits au choix (8) Energie pro Portion: 2540 kJ, 608 kcal	Fruits au choix (8) Energie pro Portion: 2540 kJ, 608 kcal	Fruits au choix (8) Energie pro Portion: 2540 kJ, 608 kcal

Nous cuisinons avec du sel iodé. Dans la mesure du possible, nos fruits et légumes viennent de nos fournisseurs régionaux. Avec chaque repas il y a une boisson (Eau, infusion aux fruits sucrée avec 2% de miel).

Vous pouvez trouver les informations sur les additifs et les allergènes sur notre panneau d'affichage.



VielfaltMenü

8. Semaine 16.02. - 22.02.2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BUFFET DE SALADE	Salade de concombres avec vinaigrette aux herbes à base de vinaigre et d'huile (bm)		Salade de betteraves rouges avec pommes râpées (3, au)	#Salat Bohne Wachs (3, uw, aw, bc, au)	Salade de chou chinois avec vinaigrette César (ae, am, bm)
	Energie pro Portion: 146 kJ, 35 kcal		Energie pro Portion: 233 kJ, 56 kcal	Energie pro Portion: 344 kJ, 82 kcal	Energie pro Portion: 444 kJ, 106 kcal
ENTRÉE FROIDE	Salami de volaille avec olives noires (2, 3)		Rouleau de jambon avec asperges (2, 3, 7, bm)	Mini rouleaux de printemps sauce aigre douce (uw, aw, ay)	Salade d' oeufs (am, bc, bm)
	Energie pro Portion: 10143 kJ, 2440 kcal		Energie pro Portion: 197 kJ, 47 kcal	Energie pro Portion: 772 kJ, 185 kcal	Energie pro Portion: 593 kJ, 144 kcal
ENTRÉE CHAUDE	Soupe de légumes avec croutons (uw, aw, nr, am, bc)		Soupe à l' oignon (uw, aw, bc)	Velouté de courgettes (uw, aw, am, bc)	Potage de pommes de terre avec rondelles de carottes (uw, aw, bc)
	Energie pro Portion: 727 kJ, 174 kcal		Energie pro Portion: 1079 kJ, 260 kcal	Energie pro Portion: 437 kJ, 105 kcal	Energie pro Portion: 391 kJ, 93 kcal
MENU I	Gyros de poulet avec pâtes grecques, courgettes mijotées et tzatziki (uw, aw, am, bc)	Fête de carnaval !! laissez-vous surprendre	Émincés de blanc de dinde à la sauce au fromage, accompagnés de petits pois et de tagliatelles (uw, aw, bc, bm)	Bâtonnets de poisson avec purée de pommes de terre maison, sauce crème à l'aneth et carottes (3, uw, aw, af, am, bc, bm, au)	Rôti de bœuf avec croquettes au four, légumes impériaux et sauce aux oignons braisés (uw, aw, gb, am, bc, bm, ay)
	Energie pro Portion: 1837 kJ, 440 kcal	Energie pro Portion: 0 kJ, 0 kcal	Energie pro Portion: 2190 kJ, 519 kcal	Energie pro Portion: 2027 kJ, 485 kcal	Energie pro Portion: 1561 kJ, 372 kcal
MENU II	Medaillons de légumes avec pommes de terre persillées et chou-fleur à la crème (uw, aw, am, bc)		Goulasch de légumes avec riz et haricots coupés (uw, aw, bc, R)	Tortilla espagnole et légumes mexicains	Jeunes pommes de terre en robe des champs accompagnées de fromage blanc aux herbes fait maison et de cornichons (2, 5, am)
	Energie pro Portion: 893 kJ, 214 kcal		Energie pro Portion: 1321 kJ, 314 kcal	Energie pro Portion: 1707 kJ, 409 kcal	Energie pro Portion: 1912 kJ, 452 kcal
FROMAGE	Brie avec quartiers d' orange (2, 8, am)		Crème de Kiri avec petites bretzel (uw, aw, nr)	Boulettes de mozzarella avec tomates cerises et roquette (3, am, au)	Dés de Gouda
	Energie pro Portion: 658 kJ, 158 kcal		Energie pro Portion: 203 kJ, 48 kcal	Energie pro Portion: 617 kJ, 148 kcal	Energie pro Portion: 109 kJ, 26 kcal
DESSERT	Yaourt nature (am)		Yaourt nature (am)	Yaourt nature (am)	Yaourt nature (am)
	Energie pro Portion: 510 kJ, 123 kcal		Energie pro Portion: 510 kJ, 123 kcal	Energie pro Portion: 510 kJ, 123 kcal	Energie pro Portion: 510 kJ, 123 kcal
	Fromage blanc à la pêche (am)		Yaourt à la fraise (am)	Compote de pommes	Yaourt au miel (am)
	Energie pro Portion: 384 kJ, 92 kcal		Energie pro Portion: 313 kJ, 74 kcal	Energie pro Portion: 416 kJ, 99 kcal	Energie pro Portion: 510 kJ, 123 kcal
FRUIT	Fruits au choix (8)		Fruits au choix (8)	Fruits au choix (8)	Fruits au choix (8)
	Energie pro Portion: 2540 kJ, 608 kcal		Energie pro Portion: 2540 kJ, 608 kcal	Energie pro Portion: 2540 kJ, 608 kcal	Energie pro Portion: 2540 kJ, 608 kcal

Nous cuisinons avec du sel iodé. Dans la mesure du possible, nos fruits et légumes viennent de nos fournisseurs régionaux. Avec chaque repas il y a une boisson (Eau, infusion aux fruits sucrée avec 2% de miel).

Vous pouvez trouver les informations sur les additifs et les allergènes sur notre panneau d'affichage.