

KW 09	Montag 23.02.2026	Dienstag 24.02.2026	Mittwoch 25.02.2026	Donnerstag 26.02.2026	Freitag 27.02.2026	Samstag 28.02.2026	Sonntag 01.03.2026
Menü 1 11,40€	Frisch gebackener Fleischkäse^{2,4} mit Bratensoße, dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln A,B,G,G1,M • Brennwert: 2495 kJ, 596 kcal	Eine Portion Geflügel-Cevapcici in Pusztasoße ⁹ , dazu Bio-Erbsengemüse und Langkornreis A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3649 kJ, 871 kcal	Ein paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu hausgemachtes Sahnepüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2046 kJ, 487 kcal	Schwäbisches Linsengemüse mit Speck ^{2,4} , Sellerie, Karotten, Lauch und Bockwurstscheiben ^{2,4} , dazu Eierspätzle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2826 kJ, 676 kcal	Hähnchensteak „Virginia“ in Geflügel-Kräutersoße, dazu Mais-Paprika-Gemüse und Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2725 kJ, 648 kcal	Eine Bratwurstschnecke⁸ mit Rotkraut und Salzkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2977 kJ, 708 kcal	Zarter Putengulasch dazu Vichy-Karotten und Kartoffelknödel A,E,G,G1,M • Brennwert: 2865 kJ, 686 kcal
Menü 2 11,40€ kalt zum Aufwärmen	Mediterraner Gnocchi-Auflauf mit frischem Gemüse und Basilikum, in Tomaten-Frischkäsesoße überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2638 kJ, 625 kcal	Deftige Leberspätzle mit Röstzwiebeln abgeschmelzt, dazu Bratensoße und Weinsauerkraut A,E,G,G1,I • Brennwert: 1971 kJ, 471 kcal	Schupfnudelpfanne mit buntem Saisongemüse, dazu eine Kräuter-Käsesoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2355 kJ, 565 kcal	Lauch-Champignonragout in Sahnesoße, dazu eine Portion Kartoffelrösti A,G,G1,M • Brennwert: 1468 kJ, 352 kcal	Hausgemachte Gulaschsuppe mit Rindfleischwürfel, Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln, pikant gewürzt, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2215 kJ, 530 kcal	Reis „Trauttmannsdorff“ hausgemachter Sahnereisbrei mit Obsteinlage E,G,G1,M • Brennwert: 1559 kJ, 370 kcal	
Menü 3 11,90€	Ein hausgemachtes Rinderhacksteak in Bratensoße, dazu Karottengemüse und Teigwaren A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2490 kJ, 597 kcal	Ein Seelachsfilet in Senfsoße, auf buntem Wurzelgemüse und Dillkartoffeln A,B,F,G,G1,M • Brennwert: 2065 kJ, 493 kcal	Rindfleischstreifen mit Champignons in einer Sahne-Senfsoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2622 kJ, 629 kcal	Hühner-Frikassee in Sahnesoße, dazu bunter Gemüserais A,E,G,G1,M • Brennwert: 2750 kJ, 655 kcal	Schweinegeschnetzeltes in Cognac ¹ -Rahmsoße, dazu Blumenkohlrischen und zwei Kartoffelrösti A,E,G,G1,M • Brennwert: 1730 kJ, 414 kcal	Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert	
Menü 4 vegetarisch 11,40€	Kräuter-Kratzete (Luftige Kräuter-Pfannkuchenstücke) mit Karotten-Pastinakengemüse a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2777 kJ, 664 kcal	Eine Portion vegane Cevapcici in Paprikasoße, dazu Bio-Erbsengemüse und Langkornreis A,B,G,G1 • Brennwert: 3122 kJ, 743 kcal	Zwei Gemüsefrikadellen mit Blumenkohlrischen, in einer leichten Käsesoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1965 kJ, 470 kcal	Vegetarische Maultaschen mit Ei geschnittene Gemüsemaultaschen, mit Rührei gebacken, dazu Tomatensoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2721 kJ, 644 kcal	Vegetarisches Linsengemüse mit Sellerie, Karotten und Lauch, dazu schwäbische Eierknöpfe A,E,G,G1 • Brennwert: 3136 kJ, 751 kcal	Hausgemachter Kartoffel-Gemüse-Auflauf dazu eine Röstzwiebelsoße A,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1981 kJ, 473 kcal	Veggie-Gulasch (aus einer regionalen Manufaktur) in Majoransoße, dazu Vichy-Karotten und Kartoffelknödel B,E,G,G1,M • Brennwert: 3577 kJ, 856 kcal
Menü 6 Kaltmenü 11,80€	1 Paar Wiener Würstchen^{2,4} mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Portionsketchup und eine Scheibe Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1388 kJ, 332 kcal	Lyoner Wurstsalat^{2,3,4,8,9} „nach Art des Hauses“ mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln, dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 3609 kJ, 862 kcal	Bunter Käsesalat mit Gemüsestreifen und Nüssen in Honig-Senf-Dressing, mit Trauben garniert, dazu ein Mini-Baguette A,B,E,G,G1,G2,G3,H,H1,H3,M • Brennwert: 4478 kJ, 1074 kcal	Hähnchen-Nuggets paniert, mit Gurken-Mais-Paprikasalat, dazu ein Joghurt-Currydip und ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3407 kJ, 820 kcal	Hausgemachte Räucherlachsrolle mit Frischkäse-Räucherlachscreme gefüllt und mit Ei garniert E,F,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 3412 kJ, 822 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch 12,50€		Salatplatte „Klassik“ Weißkraut-, Karotten-, Gurken-, Nudel- und Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert, dazu eine Scheibe Bio-Brot A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3110 kJ, 748 kcal	Salatplatte „Asia“ Karotten-, Weißkraut-, Brokkolisalat, Reissalat und Blattsalat, mit Mini-Frühlingsrollen garniert, dazu ein Sesambrotchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2839 kJ, 682 kcal	Salatplatte „Winter“ Karotten-, Rote Bete-, Lauch- Champignon- und Waldorfsalat, mit Blattsalat, ausgarniert, dazu ein Weizenbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,H,H1,H2,H3,M • Brennwert: 2283 kJ, 549 kcal	Salatplatte „Mediterran“^{2,4} Tomaten-, Zucchini-, grüner Bohnensalat, Frischgemüse- Fenchelsalat, Blattsalat, mit Oliven ⁶ garniert, dazu ein Mini-Baguette A,B,C,E,G,G1,G2,G3,I,M • Brennwert: 2230 kJ, 536 kcal	Salatplatte „Ei“ Karotten-, Rotkraut-, Gurken- und Eiersalat, dazu eine Blattsalatmischung und ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2418 kJ, 581 kcal	
Beilagen- salat 1 1,80€*	Rotkrautsalat A,B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal	Frisee-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 344 kJ, 83 kcal	Endiviensalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 428 kJ, 104 kcal	Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Blattsalat „Winter“ mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal	
Beilagen- salat 2 1,80€*	Rotkrautsalat A,B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 260 kJ, 64 kcal	Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Blattsalat „Winter“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 69 kcal	
Dessert 1 1,10€*	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	Ein Mini-Kuchen Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Kirschquark M • Brennwert: 518 kJ, 124 kcal	Grießdessert G,G1,M • Brennwert: 684 kJ, 163 kcal	Hausgemachtes „Bircher Müsli“ G,G3,G4,H,H1,H2,M • Brennwert: 939 kJ, 223 kcal	Frischer Obstsalat Brennwert: 437 kJ, 105 kcal	Ein Buttermilchdessert M • Brennwert: 591 kJ, 140 kcal
Dessert 2 1,10€*	Eine Birne Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Eine Bio-Banane Brennwert: 318 kJ, 76 kcal	Ein Apfel Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Eine Pflaume Brennwert: 473 kJ, 112 kcal	Eine Kiwi Brennwert: 1 kJ, 31 kcal		

1= mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken B= Zutat aus kontrolliertem Bio-Anbau nach EG-ÖKO Verordnung. ÖKO Kontrollstelle DE-ÖKO-006 A = Sellerie, B = Senf, C = Sesam, D = Erdnüsse, E = Eier, F = Fisch, G = Gluten, G1 = Weizen*, G2 = Roggen*, G3 = Gerste*, G4 = Hafer*, H = Schalenfrüchte, H1 = Mandeln*, H2 = Haselnüsse*, H3 = Walnüsse*, H4 = Kaschunüsse*, H5 = Pecannüsse*, H6 = Paranüsse*, H7 = Pistazien*, H8 = Macadamianüsse*, I = Schwefeldioxid + Sulfite, J = Soja, K = Krebstiere, L = Lupine, M = Milch, Laktose, N = Weichtiere *Enthaltene Allergene können über unsere Bestellhotline erfragt werden. Brennwerte: KJ= Kilojoule, Kcal= Kilokalorien Abgepackte Desserts siehe Verpackung; * und daraus gewonnene Erzeugnisse - Regelmäßige neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg. Unsere Frischmenüs sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.



KW 10	Montag 02.03.2026	Dienstag 03.03.2026	Mittwoch 04.03.2026	Donnerstag 05.03.2026	Freitag 06.03.2026	Samstag 07.03.2026	Sonntag 08.03.2026
Menü 1 11,40€	Eine Kohlroulade mit Hackfleisch gefüllt, in Zwiebel-Specksoße ^{2,4} , dazu Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2526 kJ, 601 kcal	Fusilli-Teigwaren mit Bolognesesoße und geriebenem Hartkäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2576 kJ, 610 kcal	Schnittbohne Eintopf^{2,4,8} mit grünen Bohnen, Kartoffeln, Sellerie, Bauernwurstscheiben und Speck, dazu ein Weizenbrötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3169 kJ, 757 kcal	Ein Paar Geflügelbratwürste^{2,4} mit buntem Karottengemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2586 kJ, 617 kcal	Ein Schweinerückensteak in Rahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2679 kJ, 643 kcal	Gulaschtopf "Ungarisch" mit Zwiebeln und viel buntem Gemüse, dazu Salzkartoffeln A,B,E,G,G1 • Brennwert: 1541 kJ, 367 kcal	Gefüllte Kalbsbrust in Bratensoße, dazu Frühlingsgemüse und Eierknöpfle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2466 kJ, 592 kcal
Menü 2 11,40€ kalt zum Aufwärmen	Eine Portion Spaghetti mit veganer Gemüse-Hacksoße (auf Erbsen-Protein-Basis) A,G,G1 • Brennwert: 2144 kJ, 504 kcal	„Nasi Goreng“ Indonesisches Reisgericht mit Hähnchenfleisch, Gemüse und Eierflocken, dazu Sojasoße A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2125 kJ, 505 kcal	Hausgemachte Veggie-Lasagne mit Soja-Gemüse-Bolognese und Käse überbacken A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2531 kJ, 601 kcal	Vegetarisches Sojageschnetzeltes mit Paprika- und Zucchiniestreifen in Röstgemüsesoße, dazu vegane Spätzle G,G1,J • Brennwert: 2366 kJ, 540 kcal	„Coq au Vin“ eine Hähnchenkeule in Rotwein-Gemüsesoße, dazu Kartoffelnocken A,E,G,G1,I • Brennwert: 4005 kJ, 951 kcal	Süßer Quark-Auflauf dazu Aprikosenkompott E,G,G1,M • Brennwert: 1496 kJ, 354 kcal	
Menü 3 11,90€	Ein Hähnchen-Cordon bleu^{1,2,3,4} gefüllt mit Putenschinken und Käse, dazu Geflügelsoße und Dampfkartoffeln aus der Region A,E,G,G1,M • Brennwert: 2334 kJ, 557 kcal	Geschnetzelte Rinderleber „sauer“ in würziger Balsamico ¹ -Soße, dazu hausgemachtes Sahnepüree B,G,G1,I,M • Brennwert: 1773 kJ, 424 kcal	Frisch gebackener Putenfleischkäse^{2,4} in Geflügelsoße, dazu Bohnengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2212 kJ, 528 kcal	Eine hausgemachte Kalbfleischfrikadelle in Champignonrahmsoße, dazu bunter Gemüseris A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2525 kJ, 600 kcal	Fischfilet „Pariser Art“ (in Eihülle gebraten), dazu Tomatensoße und Kräuterkartoffeln E,F,G,G1 • Brennwert: 2110 kJ, 504 kcal	Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert	
Menü 4 vegetarisch 11,40€	Eine Portion Rührei mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln aus der Region A,E,G,G1,M • Brennwert: 2427 kJ, 579 kcal	Spiralnudeln „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße, dazu geriebener Hartkäse ² E,G,G1,M • Brennwert: 2227 kJ, 527 kcal	Allgäuer Käsespätzle mit Emmentaler-, Bergkäse und Zwiebeln verfeinert, dazu eine Röstgemüsesoße E,G,G1,M • Brennwert: 3291 kJ, 785 kcal	3 Eierpfannkuchen dazu Romaneskoröschen a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2189 kJ, 522 kcal	Rustikale Reibekuchen dazu Ratatouille-Karottengemüse in Tomatensoße E,G,G1,G4 • Brennwert: 1728 kJ, 413 kcal	Leckeres Gemüse-Pilz-Gulasch in Kräuterrahmsoße, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1373 kJ, 328 kcal	Vegetarischer Hackbraten in Majoransoße, dazu Frühlingsgemüse und badische Eierknöpfle A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3519 kJ, 842 kcal
Menü 6 Kaltmenü 11,80€	Hausgemachtes „Bircher Müsli“ mit frischen Äpfeln, gerösteten Mandeln, Honig und Joghurt verfeinert, dazu frischer Obstsalat G,G3,G4,H1,H2,M • Brennwert: 3768 kJ, 896 kcal	2 panierte Schweineschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Portionsketchup und eine Scheibe Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2441 kJ, 584 kcal	Elsässer Wurstsalat^{2,3,4,8} von der Lyoner Wurst, mit Käse, Tomaten, Zwiebeln und Gurken ⁹ , dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal	Wrap „Italia“ Tortillafladen gefüllt mit Salat, Gemüsestreifen, Kirschtomaten, Mozzarellakäse und einer Tomaten-Kräuterpaste A,B,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 2490 kJ, 598 kcal	Matjesfilet „Hausfrauen Art“^{2,4,9} mit Äpfeln und Zwiebeln in Joghurt-Dressing, dazu ein Baguettebrötchen B,E,F,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3886 kJ, 935 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch 12,50€		Salatplatte „Italia“ Karotten-, Paprika-, Gurken-, und Tomaten-Mozzarella-Salat ¹ , dazu Blattsalat und Garnitur ^{4,6} , mit einem Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2381 kJ, 572 kcal	Salatplatte „Klassik“ Weißkraut-, Karotten-, Gurken-, Nudel-, und Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert, dazu ein Brötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3347 kJ, 805 kcal	Salatplatte „Farmer“ Blumenkohl-, Paprika-, Gurken- und Mais-Kidneybohnen Salat, Blattsalat, schön aus garniert, dazu ein Kürbiskernbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2482 kJ, 596 kcal	Salatplatte „Holländische Art“ Karotten-, Gurken-, Rettich-, Nudel- und Blattsalat, mit einer Käsescheibe garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2686 kJ, 646 kcal	Salatplatte „Frühling“ Kohlrabi-, Radieschen-, Karotten- und Champignon-Frühlingszwiebel-Salat, Blattsalat, schön aus garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2419 kJ, 581 kcal	
Beilagen- salat 1 1,80€*	Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Hausgemachter Weißkrautsalat mit Speck^{2,4} A,B • Brennwert: 239 kJ, 58 kcal	Chinakohl mit Senfdressing A,B,E,M • Brennwert: 369 kJ, 89 kcal	Blattsalat mit Senfdressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Mais-Gurken-Salat B • Brennwert: 300 kJ, 72 kcal	
Beilagen- salat 2 1,80€*	Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Hausgemachter Weißkrautsalat A,B • Brennwert: 235 kJ, 57 kcal	Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 281 kJ, 68 kcal	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Mais-Gurken-Salat B • Brennwert: 300 kJ, 72 kcal	
Dessert 1 1,10€*	Ein Schoko-Doppelkeks E,G,G1,M • Brennwert: 592 kJ, 141 kcal	Ein Müsliriegel Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Vanillepudding M • Brennwert: 518 kJ, 118 kcal	Bio-Milchreis M • Brennwert: 647 kJ, 155 kcal	Ein Buttermilchdessert M • Brennwert: 378 kJ, 89 kcal	Ein Mini-Kuchen Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Fruchtojoghurt M • Brennwert: 583 kJ, 140 kcal
Dessert 2 1,10€*	Eine Pflaume Brennwert: 473 kJ, 112 kcal	Ein Apfel Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Eine Orange Brennwert: 158 kJ, 38 kcal	Eine Birne Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Eine Banane Brennwert: 318 kJ, 76 kcal		

1= mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken B= Zutat aus kontrolliertem Bio-Anbau nach EG-ÖKO Verordnung. ÖKO Kontrollstelle DE-ÖKO-006 A = Sellerie, B = Senf, C = Sesam, D = Erdnüsse, E = Eier, F = Fisch, G = Gluten, G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Hafer, H = Schalenfrüchte, H1 = Mandeln, H2 = Haselnüsse, H3 = Walnüsse, H4 = Kaschunüsse, H5 = Pecannüsse, H6 = Paranüsse, H7 = Pistazien, H8 = Macadamianüsse, I = Schwefeldioxid + Sulfite, J = Soja, K = Krebstiere, L = Lupine, M = Milch, Laktose, N = Weichtiere *Enthaltene Allergene können über unsere Bestellhotline erfragt werden. Brennwerte: KJ= Kilojoule, Kcal= Kilokalorien Abgepackte Desserts siehe Verpackung; * und daraus gewonnene Erzeugnisse - Regelmäßige neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg. Unsere Frischmenüs sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

