

KW 01	Montag 29.12.2025	Dienstag 30.12.2025	Mittwoch 31.12.2025	Donnerstag 01.01.2026	Freitag 02.01.2026	Samstag 03.01.2026	Sonntag 04.01.2026
Menü 1 11,40€	Ein Hähnchenbrustfilet in Estragonrahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2521 kJ, 606 kcal	Schwäbischer Linseneintopf mit Speck ^{2,4} und Wienerlescheiben ^{2,4} , dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 3270 kJ, 780 kcal	Ein hausgemachtes Rinder-Gemüsehacksteak in Bratensoße, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1861 kJ, 444 kcal	Zartes Schweinefilet in Rahmsoße, dazu Rosenkohl und Kartoffelrösti E,G,G1,M • Brennwert: 1609 kJ, 385 kcal	Ein Seelachsfilet in Honig-Senfsoße, dazu feine Gemüse-Bandnuodeln A,B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 2436 kJ, 584 kcal	2 Bratwürste ^{2,4} in Röstzwiebelsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1937 kJ, 463 kcal	Hirschbraten aus der Keule in Wacholdersoße, dazu Apfelerkohl und zwei Serviettenknödel A,E,G,G1,I • Brennwert: 2143 kJ, 511 kcal
Menü 2 11,40€ kalt zum Aufwärmen	„Schwäbische Lasagne“ geschnittene Gemüsemaultaschen in Tomatensoße, mit Käse überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2001 kJ, 473 kcal	Geflügel-Cevapcici in Balkansoße, dazu Djuvec-Reis (mit Paprika und Erbsen) A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3564 kJ, 852 kcal	Eine Portion Marillenknoedel, dazu Bourbon-Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2186 kJ, 518 kcal	Das Essen für Neujahr wird am Mittwoch, 31.12.2025 ausgeliefert.	Bio-Vollkorn-Spaghetti mit einer würzigen Möhren-Kürbis-Bolognese A,G,G1,J • Brennwert: 2262 kJ, 533 kcal	Süße Schupfnudeln mit Zimtzucker bestreut, dazu heißes Sauerkirschkompost E,G,G1,M • Brennwert: 2176 kJ, 519 kcal	
Menü 3 11,90€							Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert
Menü 4 vegetarisch 11,40€	3 Eierpfannkuchen mit Karotten-Erbsegemüse a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2351 kJ, 562 kcal	Allgäuer Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln verfeinert, dazu Röstgemüsesoße E,G,G1,M • Brennwert: 3291 kJ, 785 kcal	Ein veganes Gemüsehacksteak in Röstgemüsesoße, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2011 kJ, 480 kcal	Bunte Gemüseplatte 3 Sorten Saisongemüse, dazu 2 Kartoffelrösti und holländische Soße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1976 kJ, 472 kcal	Gnocchi-Gemüse-Pfanne dazu Soja-Bolognese A,E,G,G1,J • Brennwert: 2871 kJ, 680 kcal	Ein Eieromelett mit Spinat a la creme, dazu Kartoffeln aus regionalem Anbau E,G,G1,M • Brennwert: 2019 kJ, 483 kcal	Serviettenknödelscheiben mit buntem Wintergemüse (Möhren, Kürbis, Bohnen, Rosenkohl) a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2085 kJ, 498 kcal
Menü 6 Kaltmenü 11,80€	1 Paar Wiener Würstchen ^{2,4,8} (kalt) mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Portions-Senf und eine Scheibe Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2030 kJ, 485 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			Ein geräuchertes Forellenfilet mit Waldorfsalat und Preiselbeersahne, dazu ein Mini-Baguette F,G,G1,G2,G3,H,H1,H3,M • Brennwert: 2921 kJ, 700 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch 12,50€		Salatplatte „Holländische Art“ Karotten-, Gurken-, Rettichsalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit Käsescheibe garniert, dazu ein Brötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2686 kJ, 646 kcal	Salatplatte „Klassik“ Weißkraut-, Karotten-, Gurken-, Nudel-, und Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3347 kJ, 805 kcal				
Beilagensalat 1 1,80€*	Gemüsesalat (Karotten, Erbsen, Mais) B • Brennwert: 412 kJ, 99 kcal	Endiviensalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 428 kJ, 104 kcal	Blattmix-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 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	
Beilagensalat 2 1,80€*	Gemüsesalat (Karotten, Erbsen, Mais) B • Brennwert: 412 kJ, 99 kcal	Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 263 kJ, 64 kcal	Blattmix-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 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€*	Joghurtdessert M • Brennwert: 522 kJ, 124 kcal	Pflaumenkompott	Ein Mini-Kuchen Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Schokopudding M • Brennwert: 619 kJ, 148 kcal	Milchreis ¹ E,M • Brennwert: 528 kJ, 126 kcal	Gebäckstück Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Hausgemachtes „Bircher Müsli“ G,G3,G4,H,H1,H2,M • Brennwert: 939 kJ, 223 kcal
Dessert 2 1,10€*	Eine Birne Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Ein Apfel Brennwert: 152 kJ, 36 kcal			Eine Clementine Brennwert: 159 kJ, 38 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= Weizen¹, G2= Roggen¹, G3= Gerste¹, G4= Hafer¹, H= Schalenfrüchte, H1= Mandeln¹, H2= Haselnüsse¹, H3= Walnüsse¹, H4= Kaschunüsse¹, H5= Pecannüsse¹, H6= Paranüsse¹, H7= Pistazien¹, H8= Macadamianüsse¹, I= Schweißdioxid + 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 02	Montag 05.01.2026	Dienstag 06.01.2026	Mittwoch 07.01.2026	Donnerstag 08.01.2026	Freitag 09.01.2026	Samstag 10.01.2026	Sonntag 11.01.2026
Menü 1 11,40€	Kassler Rücken ^{2,4} im Ofen gegart, auf Sauerkraut, dazu hausgemachtes Püree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1713 kJ, 409 kcal	Rindergeschnetzeltes „Ungarisch“ mit Paprika und Zwiebelstreifen, dazu schwäbische Eierspätzle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2647 kJ, 635 kcal	Kartoffeleintopf mit Wienerlescheiben ^{2,4} , Schmand und Schnittlauch verfeinert, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2875 kJ, 687 kcal	Fusilli-Teigwaren mit Bolognesesoße und geriebenem Hartkäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2881 kJ, 684 kcal	Geflügelbällchen in Soße, dazu Bio-Karottengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2230 kJ, 534 kcal	Schweinegeschnetzeltes „Schweizer Art“ mit Tomaten und Champignons in Rahmsoße, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2472 kJ, 594 kcal	Gebackener Fleischkäse ^{2,4} in Geflügelsoße, dazu Rotkraut und Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2489 kJ, 594 kcal
Menü 2 11,40€ kalt zum Aufwärmen	„Schinken-Hörnle“ Hörnchen-Teigwaren mit Hinterschinken ^{2,4,8} , dazu eine Käse-Gemüsesoße A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3151 kJ, 750 kcal	Das Essen für Heilige drei Könige wird am Montag, 05.01.2026 ausgeliefert	„Bami Goreng“ Indonesisches Nudelgericht mit Hähnchenfleisch, Gemüse und Eierflocken, dazu Sojasoße A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 1902 kJ, 455 kcal	Kesselfleisch (vom Schweinhals) auf Weinsauerkraut, dazu hausgemachtes Kartoffel-Erbsenpüree A,B,G,G1,M • Brennwert: 1065 kJ, 255 kcal	3 Eier in Spinat-Senfsoße dazu Zwiebel-Kartoffeln vom heimischen Kartoffelhof B,E,G,G1,M • Brennwert: 2449 kJ, 585 kcal	2 Stück Wiener Apfelstrudel mit Bourbon-Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2353 kJ, 563 kcal	Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert
Menü 3 11,90€			Piccata von der Hähnchenbrust mit Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti A,E,G,G1,M • Brennwert: 3041 kJ, 729 kcal	Fischfilet „Pariser Art“ (in Eihülle gebraten), dazu Tomatensoße und Kräuterkartoffeln E,F,G,G1 • Brennwert: 2110 kJ, 504 kcal	Allgäuer Käse-Hacksteak in Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Dampfkartoffeln A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1957 kJ, 468 kcal		
Menü 4 vegetarisch 11,40€	3 Stück Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu ein Karotten-Kürbis-Letscho E,G,G1,M • Brennwert: 2597 kJ, 623 kcal	Kraut-Gemüse-Spätzle mit Sauerkraut, Karotten-, Lauch- und Kürbisstreifen, dazu eine Röstzwiebelsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2379 kJ, 574 kcal	Sojageschnetzeltes in milder Paprikasoße, dazu Mais-Erbsengemüse und Langkornreis A,G,G1,J • Brennwert: 2554 kJ, 586 kcal	Spiralnuedeln „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Streukäse ² E,G,G1,M • Brennwert: 2533 kJ, 600 kcal	„Kräuter-Kratzete“ (Luftiger Kräuter-Pfannkuchen), mit Pastinaken a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2777 kJ, 664 kcal	Buntes Gemüseragout mit verschiedenem Saisongemüse in Soße, dazu Eierteigwaren E,G,G1,M • Brennwert: 2285 kJ, 549 kcal	Vegetarische Klopse in Majoranoße, dazu Apfelsrotkohl und Sahnpüree A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2318 kJ, 554 kcal
Menü 6 Kaltmenü 11,80€	Elsässer Wurstsalat ^{2,3,4,8,9} von der Lyoner Wurst, mit Käse, Tomaten und Gurken, dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal	Zwei panierte Mini-Schnitzel mit Zitronenscheibe garniert, dazu Kartoffelsalat und eine Scheibe Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2441 kJ, 584 kcal	Geflügelsalat „Florida“ in Joghurt-Curry-Dressing, mit Ananas und Melone garniert, dazu ein Baguettebrötchen B,E,G,G1,G2,G3,I • Brennwert: 3729 kJ, 895 kcal	Italienischer Nudelsalat in Tomatendressing, mit Oliven ⁶ , Salamistreifen ^{2,4} , Paprika und Zucchini, dazu 2 Scheiben Bio-Brot B,E,G,G1,G2,G3,I • Brennwert: 3110 kJ, 743 kcal	Heringssalat „Klabautermann“ ⁹ in leichtem Joghurt-Dressing, mit Rote Bete und Äpfeln, dazu ein Baguettebrötchen B,E,F,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3879 kJ, 934 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch 12,50€				Salatplatte „Ei“ Karotten-, Rotkraut-, Gurken- und Eiersalat, dazu eine Blattsalatmischung und ein Brötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2418 kJ, 581 kcal	Salatplatte „Italia“ Karotten-, Paprika-, Gurkensalat und Tomaten-Mozzarella-Salat ¹ , dazu Blattsalat und Garnitur ^{4,6} und ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2396 kJ, 575 kcal	Salatplatte „Klassik“ Weißkraut-, Karotten-, Gurken-, Nudel-, und Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3347 kJ, 805 kcal	
Beilagensalat 1 1,80€*	Hausgemachter Weißkrautsalat mit Speck ^{2,4} A,B • Brennwert: 239 kJ, 58 kcal		Karotten-Ananas-Salat B • Brennwert: 598 kJ, 143 kcal	Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Blattsalat mit Joghurt-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Mais-Kürbis-Salat B • Brennwert: 330 kJ, 79 kcal	
Beilagensalat 2 1,80€*	Hausgemachter Weißkrautsalat A,B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal		Karotten-Ananas-Salat B • Brennwert: 598 kJ, 143 kcal	Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Mais-Kürbis-Salat B • Brennwert: 330 kJ, 79 kcal	
Dessert 1 1,10€*	Vanillepudding M • Brennwert: 499 kJ, 119 kcal	Ein Berliner E,G,G1,J,M • Brennwert: 607 kJ, 145 kcal	Eine Portion Apfelmus ⁴ Brennwert: 346 kJ, 83 kcal	Grießdessert G,G1,M • Brennwert: 1050 kJ, 251 kcal	Joghurtdessert M • Brennwert: 446 kJ, 106 kcal	Frischer Obstsalat Brennwert: 455 kJ, 109 kcal	Ein Mini-Kuchen Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung
Dessert 2 1,10€*	Ein Apfel Brennwert: 152 kJ, 36 kcal		Eine Clementine Brennwert: 159 kJ, 38 kcal	Eine Bio-Banane Brennwert: 318 kJ, 67 kcal	Eine Kiwi Brennwert: 142 kJ, 34 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 = Weizen¹, G2 = Roggen², G3 = Gerste¹, G4 = Hafer¹, H = Schalenfrüchte, H1 = Mandeln¹, H2 = Haselnüsse¹, H3 = Walnüsse², H4 = Kaschunüsse², H5 = Pecannüsse², H6 = Paranüsse², H7 = Pistazien², H8 = Macadamianüsse², I = Schweißdioxid + Sulfite, J = Soja, K = Krebstiere, L = Lupine, M = Milch, Laktose, N = Weichtiere *Enthaltene Allergene können über unsere Bestellhotline erfragt werden. Brennwerte: Kj= Kilojoule, Kg= 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.

