

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
<b>Menü 1</b> 11,40€	<b>Ein Hähnchenbrustfilet</b> in Estragonrahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle  A,E,G,G1,M • Brennwert: 2521 kJ, 606 kcal	<b>Schwäbischer Linseneintopf</b> mit Speck <sup>2,4</sup> und Wienerlescheiben <sup>2,4</sup> , dazu ein Brötchen  A,B,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 3270 kJ, 780 kcal	<b>Ein hausgemachtes Rinder-Gemüsehacksteak</b> in Bratensoße, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree  A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1861 kJ, 444 kcal	<b>Zartes Schweinefilet</b> in Rahmsoße, dazu Rosenkohl und Kartoffelrösti  E,G,G1,M • Brennwert: 1609 kJ, 385 kcal	<b>Ein Seelachsfilet</b> in Honig-Senfsoße, dazu feine Gemüse-Bandnudeln  A,B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 2436 kJ, 584 kcal	<b>2 Bratwürste<sup>2,4</sup></b> in Röstzwiebelsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln  A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1937 kJ, 463 kcal	<b>Hirschbraten aus der Keule</b> in Wacholdersoße, dazu Apfelrotkohl und zwei Serviettenknödel  A,E,G,G1,I • Brennwert: 2143 kJ, 511 kcal
<b>Menü 2</b> 11,40€ kalt zum Aufwärmen	<b>„Schwäbische Lasagne“</b> geschnittene Gemüsemaultaschen in Tomatensoße, mit Käse überbacken  A,E,G,G1,M • Brennwert: 2001 kJ, 473 kcal	<b>Geflügel-Cevapcici</b> in Balkansoße, dazu Djuvec-Reis (mit Paprika und Erbsen)  A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3564 kJ, 852 kcal	<b>Eine Portion Marillenknödel,</b> dazu Bourbon-Vanillesoße  E,G,G1,M • Brennwert: 2186 kJ, 518 kcal	<b>Das Essen für Neujahr</b> wird am Mittwoch, 31.12.2025 ausgeliefert.		<b>Bio-Vollkorn-Spaghetti</b> mit einer würzigen Möhren-Kürbis-Bolognese  A,G,G1,J • Brennwert: 2262 kJ, 533 kcal	<b>Süße Schupfnudeln</b> mit Zimtucker bestreut, dazu heißes Sauerkirschkompott  E,G,G1,M • Brennwert: 2176 kJ, 519 kcal
<b>Menü 3</b> 11,90€							<b>Die Sonntagsmenüs</b> werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert
<b>Menü 4</b> vegetarisch 11,40€	<b>3 Eierpfannkuchen</b> mit Karotten-Erbsengemüse a la creme  E,G,G1,M • Brennwert: 2351 kJ, 562 kcal	<b>Allgäuer Käsespätzle</b> mit Bergkäse und Röstzwiebeln verfeinert, dazu Röstgemüsesoße  E,G,G1,M • Brennwert: 3291 kJ, 785 kcal	<b>Ein veganes Gemüsehacksteak</b> in Röstgemüsesoße, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree  A,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2011 kJ, 480 kcal	<b>Bunte Gemüseplatte</b> 3 Sorten Saisongemüse, dazu 2 Kartoffelrösti und holländische Soße  A,E,G,G1,M • Brennwert: 1976 kJ, 472 kcal	<b>Gnocchi-Gemüse-Pfanne</b> dazu Soja-Bolognese  A,E,G,G1,J • Brennwert: 2871 kJ, 680 kcal	<b>Ein Eieromelett</b> mit Spinat a la creme, dazu Kartoffeln aus regionalem Anbau  E,G,G1,M • Brennwert: 2019 kJ, 483 kcal	<b>Serviettenknödelscheiben</b> mit buntem Wintergemüse (Möhren, Kürbis, Bohnen, Rosenkohl) a la creme  E,G,G1,M • Brennwert: 2085 kJ, 498 kcal
<b>Menü 6</b> Kaltmenü 11,80€	<b>1 Paar Wiener Würstchen<sup>2,4,8</sup>(kalt)</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Portions-Senf und eine Scheibe Bio-Brot  A,B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2030 kJ, 485 kcal	<b>Lyoner Wurstsalat<sup>2,3,4,8,9</sup></b> „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			<b>Ein geräuchertes Forellenfilet</b> mit Waldorfsalat und Preiselbeersahne, dazu ein Mini-Baguette  F,G,G1,G2,G3,H,H1,H3,M • Brennwert: 2921 kJ, 700 kcal		
<b>Menü 7</b> Salatplatte vegetarisch 12,50€		<b>Salatplatte „Holländische Art“</b> 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	<b>Salatplatte „Klassik“</b> 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				
<b>Beilagen- salat 1</b> 1,80€*	<b>Gemüsesalat</b> (Karotten, Erbsen, Mais) B • Brennwert: 412 kJ, 99 kcal	<b>Endiviensalat</b> mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 428 kJ, 104 kcal	<b>Blattmix-Salat</b> mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal		<b>Rahm-Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	<b>Blattsalat „Winter“</b> mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal	
<b>Beilagen- salat 2</b> 1,80€*	<b>Gemüsesalat</b> (Karotten, Erbsen, Mais) B • Brennwert: 412 kJ, 99 kcal	<b>Endiviensalat</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 263 kJ, 64 kcal	<b>Blattmix-Salat</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal		<b>Rahm-Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	<b>Blattsalat „Winter“</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 69 kcal	
<b>Dessert 1</b> 1,10€*	<b>Joghurtdessert</b> M • Brennwert: 522 kJ, 124 kcal	<b>Pflaumenkompott</b>  Brennwert: 336 kJ, 79 kcal	<b>Ein Mini-Kuchen</b> Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	<b>Schokopudding</b> M • Brennwert: 619 kJ, 148 kcal	<b>Milchreis<sup>1</sup></b> E,M • Brennwert: 528 kJ, 126 kcal	<b>Gebäckstück</b> Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	<b>Hausgemachtes „Bircher Müsli“</b> G,G3,G4,H,H1,H2,M • Brennwert: 939 kJ, 223 kcal
<b>Dessert 2</b> 1,10€*	<b>Eine Birne</b>  Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	<b>Ein Apfel</b>  Brennwert: 152 kJ, 36 kcal			<b>Eine Clementine</b>  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 = 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 sofortigem 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
<b>Menü 1</b> 11,40€	<b>Kassler Rücken<sup>2,4</sup></b> im Ofen gegart, auf Sauerkraut, dazu hausgemachtes Püree  A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1713 kJ, 409 kcal	<b>Rindergeschnetzeltes „Ungarisch“</b> mit Paprika und Zwiebelstreifen, dazu schwäbische Eierspätzle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2647 kJ, 635 kcal	<b>Kartoffeleintopf</b> mit Wienerlescheiben <sup>2,4</sup> , Schmand und Schnittlauch verfeinert, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2875 kJ, 687 kcal	<b>Fusilli-Teigwaren</b> mit Bolognesesoße und geriebenem Hartkäse <sup>2</sup>  A,E,G,G1,M • Brennwert: 2881 kJ, 684 kcal	<b>Geflügelbällchen</b> in Soße, dazu <b>Bio-Karottengemüse</b> und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2230 kJ, 534 kcal	<b>Schweinegeschnetzeltes „Schweizer Art“</b> mit Tomaten und Champignons in Rahmsoße, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2472 kJ, 594 kcal	<b>Gebackener Fleischkäse<sup>2,4</sup></b> in Geflügelsoße, dazu Rotkraut und Kartoffelpüree  A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2489 kJ, 594 kcal
<b>Menü 2</b> 11,40€ kalt zum Aufwärmen	<b>„Schinken-Hörnle“</b> Hörnchen-Teigwaren mit Hinterschinken <sup>2,4,8</sup> , dazu eine Käse-Gemüsesoße A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3151 kJ, 750 kcal	<b>Das Essen für Heilige drei Könige wird am Montag, 05.01.2026 ausgeliefert</b>	<b>„Bami Goreng“</b> Indonesisches Nudelgericht mit Hähnchenfleisch, Gemüse und Eierflocken, dazu Sojasoße A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 1902 kJ, 455 kcal	<b>Kesselfleisch (vom Schweinehals)</b> auf Weinsauerkraut, dazu hausgemachtes Kartoffel-Erbsenpüree A,B,G,G1,I,M • Brennwert: 1065 kJ, 255 kcal	<b>3 Eier in Spinat-Senfsoße</b> dazu Zwiebel-Kartoffeln vom heimischen Kartoffelhof  B,E,G,G1,M • Brennwert: 2449 kJ, 585 kcal	<b>2 Stück Wiener Apfelstrudel</b> mit Bourbon-Vanillesoße  E,G,G1,M • Brennwert: 2353 kJ, 563 kcal	
<b>Menü 3</b> 11,90€			<b>Piccata von der Hähnchenbrust</b> mit Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti  A,E,G,G1,M • Brennwert: 3041 kJ, 729 kcal	<b>Fischfilet „Pariser Art“</b> (in Eihülle gebraten), dazu Tomatensoße und Kräuterkartoffeln E,F,G,G1 • Brennwert: 2110 kJ, 504 kcal	<b>Allgäuer Käse-Hacksteak</b> in Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Dampfkartoffeln A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1957 kJ, 468 kcal	<b>Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert</b>	
<b>Menü 4</b> vegetarisch 11,40€	<b>3 Stück Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu ein Karotten-Kürbis-Letscho  E,G,G1,M • Brennwert: 2597 kJ, 623 kcal	<b>Kraut-Gemüse-Spätzle</b> mit Sauerkraut, Karotten-, Lauch- und Kürbissstreifen, dazu eine Röstzwiebelsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2379 kJ, 574 kcal	<b>Sojageschnetzeltes</b> in milder Paprikasoße, dazu Mais-Erbsengemüse und Langkornreis A,G,G1,J • Brennwert: 2554 kJ, 586 kcal	<b>Spiralnudeln „Napoli“</b> mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Streukäse <sup>2</sup>  E,G,G1,M • Brennwert: 2533 kJ, 600 kcal	<b>„Kräuter-Kratzete“</b> (Luftiger Kräuter-Pfannkuchen), mit Pastinaken a la creme  E,G,G1,M • Brennwert: 2777 kJ, 664 kcal	<b>Buntes Gemüseragout</b> mit verschiedenem Saisongemüse in Soße, dazu Eierteigwaren E,G,G1,M • Brennwert: 2285 kJ, 549 kcal	<b>Vegetarische Klopse</b> in Majoransoße, dazu Apfelrotkohl und Sahnepüree  A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2318 kJ, 554 kcal
<b>Menü 6</b> Kaltmenü 11,80€	<b>Elsässer Wurstsalat<sup>2,3,4,8,9</sup></b> 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	<b>Zwei panierte Mini-Schnitzel</b> mit Zitronenscheibe garniert, dazu Kartoffelsalat und eine Scheibe Bio-Brot  A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2441 kJ, 584 kcal	<b>Geflügelsalat „Florida“</b> in Joghurt-Curry-Dressing, mit Ananas und Melone garniert, dazu ein Baguettebrötchen  B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3729 kJ, 895 kcal	<b>Italienischer Nudelsalat</b> in Tomatendressing, mit Oliven <sup>6</sup> , Salamistreifen <sup>2,4</sup> , Paprika und Zucchini, dazu 2 Scheiben Bio-Brot  B,E,G,G1,G2,G3,I • Brennwert: 3110 kJ, 743 kcal	<b>Heringssalat „Klabautermann“<sup>9</sup></b> 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		
<b>Menü 7</b> Salatplatte vegetarisch 12,50€				<b>Salatplatte „Ei“</b> 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	<b>Salatplatte „Italia“</b> Karotten-, Paprika-, Gurkensalat und Tomaten-Mozzarella-Salat <sup>1</sup> , dazu Blattsalat und Garnitur <sup>4,6</sup> und ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2396 kJ, 575 kcal	<b>Salatplatte „Klassik“</b> 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	
<b>Beilagen- salat 1</b> 1,80€*	<b>Hausgemachter Weißkrautsalat mit Speck<sup>2,4</sup></b> A,B • Brennwert: 239 kJ, 58 kcal		<b>Karotten-Ananas-Salat</b> B • Brennwert: 598 kJ, 143 kcal	<b>Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	<b>Blattsalat</b> mit Joghurt-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	<b>Mais-Kürbis-Salat</b> B • Brennwert: 330 kJ, 79 kcal	
<b>Beilagen- salat 2</b> 1,80€*	<b>Hausgemachter Weißkrautsalat</b> A,B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal		<b>Karotten-Ananas-Salat</b> B • Brennwert: 598 kJ, 143 kcal	<b>Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	<b>Blattsalat</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	<b>Mais-Kürbis-Salat</b> B • Brennwert: 330 kJ, 79 kcal	
<b>Dessert 1</b> 1,10€*	<b>Vanillepudding</b> M • Brennwert: 499 kJ, 119 kcal	<b>Ein Berliner</b> E,G,G1,J,M • Brennwert: 607 kJ, 145 kcal	<b>Eine Portion Apfelmus<sup>4</sup></b> Brennwert: 346 kJ, 83 kcal	<b>Grießdessert</b> G,G1,M • Brennwert: 1050 kJ, 251 kcal	<b>Joghurtdessert</b> M • Brennwert: 446 kJ, 106 kcal	<b>Frischer Obstsalat</b> Brennwert: 455 kJ, 109 kcal	<b>Ein Mini-Kuchen</b> Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung
<b>Dessert 2</b> 1,10€*	<b>Ein Apfel</b> Brennwert: 152 kJ, 36 kcal		<b>Eine Clementine</b> Brennwert: 159 kJ, 38 kcal	<b>Eine Bio-Banane</b> Brennwert: 318 kJ, 67 kcal	<b>Eine Kiwi</b> 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 = 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.

