

| KW 03 | Montag 12.01.2026 | Dienstag 13.01.2026 | Mittwoch 14.01.2026 | Donnerstag 15.01.2026 | Freitag 16.01.2026 | Samstag 17.01.2026 | Sonntag 18.01.2026 |
|---|---|--|---|---|--|---|--|
| Menü 1 11,40€ | Ein Paar Geflügelbratwürste^{2,4} mit Röstzwiebelsoße, dazu Rosenkohl a la creme und Dampfkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2684 kJ, 640 kcal | Rahmschnitzel vom Schwein in Sahnesoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2679 kJ, 643 kcal | Ravioli „Carne di Manzo“ Teigtaschen mit Rindfleisch gefüllt, dazu Tomatensoße A,E,G,G1 • Brennwert: 1970 kJ, 467 kcal | Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchwurstscheiben ^{2,4} und buntem Gemüse, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2176 kJ, 519 kcal | Ein paniertes Schweineschnitzel dazu ein Kartoffel-Gemüse-Ragout (mit Karotten, Erbsen und Pastinaken) E,G,G1,M • Brennwert: 2398 kJ, 572 kcal | Eine Geflügelroulade „Brokkoli-Käse“ dazu breite Bandnudeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 2823 kJ, 676 kcal | Hausgemachte Kalbfleischbällchen in Bratensoße, dazu Wintergemüse und Petersilienkartoffeln A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1928 kJ, 460 kcal |
| Menü 2 11,40€ kalt zum Aufwärmen | Makkaroni-Lauch-Auflauf mit Veggie-Hack und Käse überbacken, dazu fruchtige Tomatensoße E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2188 kJ, 520 kcal | Wirsing-Pfanne mit Bio-Räuchertofu in Sahnesoße, dazu eine Portion Schupfnudeln A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2076 kJ, 496 kcal | Eine Portion Reibekuchen mit einem Lauch-Champignon-Ragout E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1905 kJ, 456 kcal | Hausgemachtes Moussaka griechischer Auflauf mit Kartoffeln, Zucchini, Auberginen, Paprika, Fetakäse und Rindfleisch, dazu mediterrane Soße A,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2262 kJ, 540 kcal | Ein Hähnchensteak „Hawaii“ in fruchtiger Curry-Ananas-Soße, dazu Langkornreis A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3006 kJ, 715 kcal | Luftiger Kaiserschmarrn (ohne Rosinen), dazu Apfel-Sultaninen-Kompott ⁴ E,G,G1,M • Brennwert: 3228 kJ, 770 kcal | |
| Menü 3 11,90€ | Hausgemachte Wildfrikadelle in würziger Wacholdersoße, dazu Rosenkohl und Kartoffel-Pastinaken-Püree A,B,E,G,G1,G2,G3,I,M • Brennwert: 2428 kJ, 580 kcal | Putenragout mit Bio-Erbse und Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2801 kJ, 667 kcal | Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße ⁹ , dazu Dampfkartoffeln B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 4019 kJ, 967 kcal | Ein Hähnchenbrustfilet in Geflügelrahmsauce, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2402 kJ, 577 kcal | Bayrischer Biergulasch mit Kraut-Fleckerl in Dunkelbier-Soße, dazu 3 Serviettenknödel E,G,G1,I • Brennwert: 2317 kJ, 554 kcal | Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert | |
| Menü 4 vegetarisch 11,40€ | Vegane Cevapcici in Röstgemüsesoße, dazu grüne Bohnen und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1840 kJ, 440 kcal | 3 Eierpfannkuchen mit vegetarischer Hack-Gemüse-Bolognese A,E,G,G1,M • Brennwert: 1876 kJ, 447 kcal | Eine Portion Bio-Gemüseravioli dazu fruchtige Tomatensoße A,G,G1,J • Brennwert: 2768 kJ, 658 kcal | Vegetarisches Linsengemüse mit Sellerie, Karotten und Lauch, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1 • Brennwert: 3061 kJ, 734 kcal | Zwei Veggie-Schnitzel (paniert) dazu ein Kartoffel-Gemüseragout (mit Karotten, Erbsen und Pastinaken) a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2845 kJ, 680 kcal | Feinschmecker-Knöpflepfanne mit frischem Saisongemüse und Champignons, dazu eine Kräuterrahmsauce A,E,G,G1,M • Brennwert: 1917 kJ, 458 kcal | Veggie-Klopse in Röstgemüsesoße, dazu eine Wintergemüsemischung und Petersilienkartoffeln A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2114 kJ, 506 kcal |
| Menü 6 Kaltmenü 11,80€ | Hausgemachtes „Bircher Müsli“ mit frischen Äpfeln, gerösteten Mandeln, Honig und Joghurt verfeinert, dazu frischer Obstsalat G,G3,G4,H,H1,H2,M • Brennwert: 3768 kJ, 896 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: 3607 kJ, 862 kcal | Hähnchen-Nuggets paniert mit einer Rohkostsalat-Mischung und Currydip, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3407 kJ, 820 kcal | Eiersalat in Joghurt-Senf dressing, mit Paprika, Zwiebeln, Gurke ⁹ und Schnittlauch, dazu Bio-Brot und Butter B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2776 kJ, 666 kcal | Griechischer Hirtensalat mit Käsewürfeln, Gurken, Tomaten, Hirtensalat ^{2,4} , Zwiebeln und Oliven ^{6,9} , dazu ein Weißbrotbaguette B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2923 kJ, 699 kcal | | |
| Menü 7 Salatplatte vegetarisch 12,50€ | | 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 | Salatplatte „Holländische Art“ Karotten-, Gurken-, Rettichsalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit Käsescheibe garniert, dazu ein Brötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2551 kJ, 613 kcal | Salatplatte „Asia“ Rote Bete-, Weißkraut-, Brokkoli-, Glasnudel- und Blattsalat, mit Mini- Frühlingsrollen garniert, dazu ein Brötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2698 kJ, 648 kcal | Salatplatte „Klassik“ Rote Bete-, Karotten-, Gurken-, Nudel- und Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert, dazu ein Baguette A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3416 kJ, 821 kcal | Salatplatte „Mediterran“^{2,4} Tomaten-, Zucchini-, grüner Bohnensalat, Frischgemüse- Fenchelsalat, Blattsalat, mit Zwiebeln garniert, dazu ein Baguette A,B,C,E,G,G1,G2,G3,I,M • Brennwert: 2230 kJ, 536 kcal | |
| Beilagen- salat 1 1,80€* | Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal | Frischgemüsesalat A,B • Brennwert: 199 kJ, 48 kcal | Blattsalatmischung „Winter“ mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal | Frisee-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 344 kJ, 83 kcal | Rotkrautsalat B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal | Endiviensalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 428 kJ, 104 kcal | |
| Beilagen- salat 2 1,80€* | Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal | Frischgemüsesalat A,B • Brennwert: 199 kJ, 48 kcal | Blattsalatmischung „Winter“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 69 kcal | Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal | Rotkrautsalat B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal | Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 263 kJ, 64 kcal | |
| Dessert 1 1,10€* | Bio-Milchreis M • Brennwert: 647 kJ, 155 kcal | Pflaumenquark M • Brennwert: 518 kJ, 124 kcal | Gebäckstück Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung | Fruchtjoghurt M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal | Mandarine-Mascarpone-Creme M • Brennwert: 670 kJ, 160 kcal | „Froop“ Joghurtzubereitung¹ M • Brennwert: 446 kJ, 106 kcal | Mousse au chocolat M • Brennwert: 650 kJ, 155 kcal |
| Dessert 2 1,10€* | Eine Clementine Brennwert: 159 kJ, 38 kcal | Eine Birne Brennwert: 152 kJ, 36 kcal | Eine Pflaume Brennwert: 118 kJ, 28 kcal | Eine Banane Brennwert: 318 kJ, 76 kcal | Ein Apfel Brennwert: 152 kJ, 36 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 04 | Montag 19.01.2026 | Dienstag 20.01.2026 | Mittwoch 21.01.2026 | Donnerstag 22.01.2026 | Freitag 23.01.2026 | Samstag 24.01.2026 | Sonntag 25.01.2026 |
|---|--|--|---|--|---|---|--|
| Menü 1 11,40€ | Geflügelstreifen in Soße, mit grünen Bio-Bohnen und Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2404 kJ, 573 kcal | Erbsen-Eintopf mit Wurstscheiben ^{2,4} , Kartoffeln und buntem Gemüse, dazu ein Weizenbrötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3889 kJ, 928 kcal | Spaghetti „Bolognese“ mit Rindfleischsoße, dazu geriebener Hartkäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2718 kJ, 643 kcal | Köttbullar in Bratensoße, dazu Bio-Karottengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2499 kJ, 597 kcal | Kassler Rücken^{2,4} im Ofen geschmort, auf Grünkohl und Dampfkartoffeln aus der Region A,B,G,G1 • Brennwert: 1877 kJ, 447 kcal | 3 Maultaschen mit Zwiebel-Speck ^{2,4} -Schmelze verfeinert, dazu Bratensoße und hausgemachter Kartoffelsalat A,B,E,G,G1 • Brennwert: 3358 kJ, 806 kcal | Ein hausgemachtes Geflügelhacksteak in Geflügelrahmsauce, dazu Erbsen und Eierteigwaren A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2584 kJ, 620 kcal |
| Menü 2 11,40€ kalt zum Aufwärmen | Eine Portion Bio-Käse-Tortelloni „Napoli“ mit einer Kräuter-Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 2405 kJ, 570 kcal | Eine Portion Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck ^{2,4} A,E,G,G1,M • Brennwert: 2194 kJ, 524 kcal | Frisch gebackener Zwiebelfleischkäse^{2,4} mit Bratensoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2587 kJ, 618 kcal | Chili sin Carne mit Zwiebeln, Mais, Paprika, Kidneybohnen und Tomaten, dazu Langkornreis G,G1 • Brennwert: 2711 kJ, 645 kcal | Hausgemachtes Kartoffel-Lauch-Gratin mit Käse überbacken, dazu eine Paprikasoße E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1495 kJ, 427 kcal | Sahniger Milchreis mit heißem Sauerkirschkompott G,G1,M • Brennwert: 1791 kJ, 425 kcal | |
| Menü 3 11,90€ | Ein Cordon bleu vom Schwein^{1,2,4} mit Bratensoße, dazu Zahners Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2317 kJ, 554 kcal | Rindfleischragout in Schnittlauch-Meerrettichsoße ⁴ , dazu Bouillon-Kartoffeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 1929 kJ, 460 kcal | „Pollo al aglio“ Knoblauch-Hähnchenschenkel, dazu mediterranes Gemüse und Käse A,E,G,G1,M • Brennwert: 3627 kJ, 867 kcal | Fischroulade „Gärtnerin Art“ in Dillrahmsauce, dazu Tomatennudeln A,E,F,G,G1,M • Brennwert: 2704 kJ, 648 kcal | Hähnchensteak „Madagaskar“ in grüner Pfefferrahmsauce ⁴ , dazu Eierteigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2537 kJ, 610 kcal | Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert | |
| Menü 4 vegetarisch 11,40€ | Sojageschnitzelzettel in vegetarischer Röstgemüsesauce dazu grüne Bio-Bohnen und Langkornreis A,B,G,G1,J • Brennwert: 2738 kJ, 631 kcal | Badische Spätzlepfanne mit saisonalem Gemüse und Schnittlauch verfeinert, dazu Champignonrahmsauce A,E,G,G1,M • Brennwert: 1829 kJ, 434 kcal | Spaghetti mit Soja-Bolognese, dazu geriebener Hartkäse ² A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2349 kJ, 555 kcal | Veggie-Köttbullar in Röstgemüsesauce, dazu Bio-Karottengemüse und Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,G4,J,M • Brennwert: 2545 kJ, 609 kcal | Überbackene Zucchini mit veganem Hack, Gemüse und Käse überbacken, dazu Dampfkartoffeln aus der Region A,G,G1,M • Brennwert: 1414 kJ, 337 kcal | 3 Stück vegetarische Maultaschen im Wurzelgemüsesud, dazu Röstzwiebelsoße und hausgemachter Kartoffelsalat A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2591 kJ, 617 kcal | Vegetarischer Gulasch „Provencal“ mit Tomaten und franz. Kräutern, dazu feine Erbsen und Eierteigwaren A,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 3549 kJ, 852 kcal |
| Menü 6 Kaltmenü 11,80€ | Hausgemachter Nudelsalat in Joghurt-Sauerrahmdressing mit buntem Gemüse, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3329 kJ, 801 kcal | „Schlemmersalat“^{2,3,4,8,9} mit geräucherter Putenbrust, Mais, Paprika und Lauch, in Sauerrahmdressing, dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2427 kJ, 835 kcal | Elsässer Wurstsalat^{2,3,4,8} von der Lyoner Wurst, mit Käse, Tomaten, Gurken ⁹ , dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal | Schwarzwälder Schäuferle^{2,4} mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu eine Essiggurke ⁹ , Portionssenf und eine Scheibe Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2333 kJ, 557 kcal | Hausgemachte Räucherlachsrolle mit Frischkäse-Räucherlachscreme gefüllt und mit einem Ei garniert E,F,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 3412 kJ, 822 kcal | | |
| Menü 7 Salatplatte vegetarisch 12,50€ | | Salatplatte „Orient“ Karotten-, Weißkraut-, Zucchini- salat mit Rosinen, Cous-Cous-Salat, Blattsalat, mit Falafel garniert, dazu ein Weizenbrötchen A,B,C,E,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 3319 kJ, 805 kcal | Salatplatte „Ei“ Weißkraut-, Karotten-, Gurken-, Nudel- und Eiersalat, dazu eine Blattsalatmischung und ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2418 kJ, 581 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 | Salatplatte „Italia“ Karotten-, Paprika-, Gurkensalat 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: 2396 kJ, 575 kcal | Salatplatte „Holländische Art“ Karotten-, Gurken-, Rettichsalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit Käsescheibe garniert, dazu ein Brötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2551 kJ, 613 kcal | |
| Beilagen- salat 1 1,80€* | Cole-Slaw-Salat (Weißkraut-Karottensalat in weißem Dressing) A,B,E,M • Brennwert: 519 kJ, 126 kcal | Rote Bete-Salat⁹ Brennwert: 115 kJ, 28 kcal | Eisbergsalat mit French-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 450 kJ, 108 kcal | Bunte Blattsalatmischung mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal | Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal | Blattsalatmischung „Winter“ mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal | |
| Beilagen- salat 2 1,80€* | Cole-Slaw-Salat (Weißkraut-Karottensalat in weißem Dressing) A,B,E,M • Brennwert: 519 kJ, 126 kcal | Selleriesalat A,B • Brennwert: 444 kJ, 106 kcal | Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 283 kJ, 68 kcal | Bunte Blattsalatmischung mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal | Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal | Blattsalatmischung „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 | Schokopudding M • Brennwert: 619 kJ, 148 kcal | Frischer Obstsalat Brennwert: 455 kJ, 109 kcal | Hausgemachtes Bircher Müsli G,G3,G4,H,H1,H2,M • Brennwert: 939 kJ, 223 kcal | Buttermilchdessert M • Brennwert: 591 kJ, 140 kcal | Gebäckstück Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung |
| Dessert 2 1,10€* | Eine Pflaume Brennwert: 118 kJ, 28 kcal | Ein Apfel Brennwert: 152 kJ, 36 kcal | Eine Kiwi Brennwert: 142 kJ, 34 kcal | Eine Banane Brennwert: 318 kJ, 76 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 = 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.

