

KW 11	Montag 09.03.2026	Dienstag 10.03.2026	Mittwoch 11.03.2026	Donnerstag 12.03.2026	Freitag 13.03.2026	Samstag 14.03.2026	Sonntag 15.03.2026
Menü 1 11,40€	Geflügel-Köttbullar in Bratensoße, dazu Mais-Erbsengemüse und Langkornreis A,B,E,G,G1 • Brennwert: 3070 kJ, 733 kcal	Bio-Möhren-Kartoffel-Eintopf mit Bio-Möhren, Kartoffeln, Sellerie und Wienerlescheiben ^{2,4} , dazu ein Sesambrotchen A,B,C,E,G,G1,G3,M • Brennwert: 2915 kJ, 696 kcal	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2582 kJ, 621 kcal	Cannelloni „Carne di Manzo“ Teigröhren mit Rindfleisch gefüllt, in Tomaten-Frischkäsesoße überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 4022 kJ, 964 kcal	Eine hausgemachte Frikadelle in Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Dampfkartoffeln A,B,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 1773 kJ, 423 kcal	Eine Geflügelroulade dazu feine Erbsen und hausgemachtes Kartoffel-Karottenpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2240 kJ, 536 kcal	Schweinebraten (vom Hals) in Majoransoße, dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 1976 kJ, 472 kcal
Menü 2 11,40€ kalt zum Aufwärmen	3 Eierpfannkuchen mit einem Lauch-Champignon-Ragout in Sahnesoße E,G,G1,M • Brennwert: 1992 kJ, 476 kcal	Frisches Karotten-Zitronen-Curry mit Frühlingszwiebeln und Frischkäse verfeinert, dazu Zucchinireis A,G,G1,M • Brennwert: 2382 kJ, 567 kcal	Veggie-Klopse „Königsberger Art“ in Kapernsoße, dazu feine Bio-Erbsen und Langkornreis A,E,G,G1,I,J,M • Brennwert: 4152 kJ, 991 kcal	Bayrischer Biergulasch in Dunkelbier-Soße, dazu zwei Semmelknödel B,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2240 kJ, 536 kcal	Spätzle-Gemüse-Pfanne mit buntem Saisongemüse, dazu eine Champignonrahmsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1829 kJ, 434 kcal	Luftiger Kaiserschmarrn „Wiener Art“ mit Rosinen, dazu Apfelkompott ⁴ E,G,G1,M • Brennwert: 3433 kJ, 820 kcal	
Menü 3 11,90€	Hausgemachte Lasagne „Bolognese“ italienische Spezialität mit Rindfleischsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2905 kJ, 691 kcal	Rindfleisch „Asia“ Rindfleischstreifen mit Gemüse in süß-saurer Soße, dazu feine Bandnudeln A,B,E,G,G1,J • Brennwert: 2724 kJ, 651 kcal	Rindfleischbällchen in Meerrettichsoße, dazu Schnittlauchkartoffeln A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2558 kJ, 611 kcal	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße ⁹ , dazu Risoleekartoffeln B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 4020 kJ, 967 kcal	Ein Cordon bleu vom Schwein^{1,2,4} mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2494 kJ, 596 kcal	Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert	
Menü 4 vegetarisch 11,40€	Veggie-Köttbullar in Röstgemüesoße, dazu Mais-Erbsengemüse und Langkornreis E,G,G1,G4 • Brennwert: 2723 kJ, 649 kcal	Ein Blumenkohl-Käsemedaillon mit feinen Bio-Erbsen und Rahmkartoffeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 2517 kJ, 603 kcal	Chili sin Carne mit veganem Hack, Mais, Paprika, Kidneybohnen und Tomaten, dazu Bulgur G,G1 • Brennwert: 4256 kJ, 1016 kcal	Bio-Vollkorn-Tortelloni mit Käse und Spinat gefüllt, dazu fruchtige Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 3590 kJ, 859 kcal	4 Gemüsemaultaschen mit Gemüsestreifen in Brühe, dazu eine Portion hausgemachter Kartoffelsalat A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2467 kJ, 587 kcal	Eine vegetarische Kohlroulade in Röstzwiebelsoße, dazu Kartoffel-Karottenpüree A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2080 kJ, 497 kcal	Eine Pilz-Frikadelle in Röstgemüesoße, mit Wirsing a la creme und Dampfkartoffeln A,B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2053 kJ, 493 kcal
Menü 6 Kaltmenü 11,80€	Eiersalat in Joghurt-Senf dressing, mit Paprika, Zwiebeln, Essiggurke ⁹ und Schnittlauch, dazu Bio-Brot und Butter B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2776 kJ, 666 kcal	Hausgemachter Fleischsalat^{2,4,8,9} mit Zwiebeln, Essiggurken und Paprika, garniert mit Ei, dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 4052 kJ, 970 kcal	„Obazda“ (bayrischer Brotzeitkäse) mit Kümmel und Zwiebeln garniert, dazu eine Laugenbrezel B,E,G,G1,G3,M • Brennwert: 2697 kJ, 649 kcal	Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffel-Gurkensalat, dazu Tomatensalsa und eine Scheibe Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2034 kJ, 486 kcal	Krabbensalat^{1,4,8} in Cocktailsoße, mit Ananas garniert, dazu ein Mini-Baguette B,E,G,G1,G2,G3,I,K,M • Brennwert: 3644 kJ, 690 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch 12,50€		Salatplatte „Ei“ Karotten-, Rotkraut-, Gurken- und Eiersalat, dazu eine Blattsalatmischung und 2 Scheiben Bio-Brot A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2570 kJ, 617 kcal	Salatplatte „Holländische Art“ Karotten-, Gurken-, Rettichsalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit einer Käsescheibe garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2686 kJ, 646 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 „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 „Mediterran“^{2,4} Tomaten-, Zucchini-, grüner Bohnensalat, Frischgemüse- Fenchelsalat, Blattsalat, mit Oliven ⁶ garniert, dazu ein Mini-Baguette A,B,C,E,F,G,G1,G2,G3,I,M • Brennwert: 2230 kJ, 536 kcal	
Beilagen- salat 1 1,80€*	Hausgemachter Weißkrautsalat mit Speck^{2,4} A,B • Brennwert: 239 kJ, 58 kcal	Blattsalat „Frühling“ mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal	Rote Bete-Salat⁹ B • Brennwert: 117 kJ, 28 kcal	Frisee-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 344 kJ, 83 kcal	Karotten-Ananas-Salat A,B • Brennwert: 598 kJ, 143 kcal	Frischgemüsesalat A,B • Brennwert: 194 kJ, 47 kcal	
Beilagen- salat 2 1,80€*	Hausgemachter Weißkrautsalat A,B • Brennwert: 235 kJ, 57 kcal	Blattsalat „Frühling“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 284 kJ, 69 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	Karotten-Ananas-Salat A,B • Brennwert: 598 kJ, 143 kcal	Frischgemüsesalat A,B • Brennwert: 194 kJ, 47 kcal	
Dessert 1 1,10€*	Eine Portion Bio-Apfelmus⁴ Brennwert: 345 kJ, 83 kcal	Zwei Mini-Waffeln E,G,G1,J,L • Brennwert: 988 kJ, 237 kcal	Fruchtige Orangencreme¹ M • Brennwert: 731 kJ, 173 kcal	Schokopudding M • Brennwert: 591 kJ, 141 kcal	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	Grießbraum-Dessert G,G1,M • Brennwert: 1050 kJ, 251 kcal	Ein Mini-Kuchen Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung
Dessert 2 1,10€*	Eine Banane Brennwert: 318 kJ, 76 kcal	Eine Kiwi Brennwert: 142 kJ, 34 kcal	Eine Birne Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Eine Pflaume Brennwert: 473 kJ, 112 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 12	Montag 16.03.2026	Dienstag 17.03.2026	Mittwoch 18.03.2026	Donnerstag 19.03.2026	Freitag 20.03.2026	Samstag 21.03.2026	Sonntag 22.03.2026
Menü 1 11,40€	Makkaroni „Bolognese“ mit Rindfleischsoße, dazu geriebener Hartkäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2486 kJ, 589 kcal	Kassler Rückenbraten ^{2,4} auf frischem Gemüse (Weißkraut, Möhren und Lauch), dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1994 kJ, 477 kcal	Geflügeleintopf mit buntem Gemüse, Kartoffeln, Nudeln und Hühnerfleischinlage, dazu ein Sesambrötchen A,B,C,E,G,G1,G3,M • Brennwert: 3573 kJ, 857 kcal	Ein paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße und Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2270 kJ, 541 kcal	Pizza-Fleischkäse ^{2,4} in Bratensoße, mit grünen Bio-Bohnen und Dampfkartoffeln A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2244 kJ, 536 kcal	Hühnerfrikassee in Weißweinsoße, dazu bunter Gemüserais A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2750 kJ, 655 kcal	Putenrollbraten gefüllt mit Geflügelbrät ⁸ in Rosmarin-Honig-Jus, dazu Brokkoli und zwei Kartoffelrösti A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1879 kJ, 450 kcal
Menü 2 11,40€ kalt zum Aufwärmen	Hausgemachtes Kartoffel-Möhren-Gratin mit Emmentaler Käse überbacken, dazu eine Bärlauchsoße E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1979 kJ, 472 kcal	Bärlauch-Spaghetti (mit frischem Bärlauch mariniert), dazu eine Soja-Gemüse-Bolognese A,G,G1,J • Brennwert: 2262 kJ, 533 kcal	3 Eier in Senfsoße dazu Blattspinat und Bärlauchkartoffeln vom heimischen Kartoffelhof B,E,G,G1,M • Brennwert: 2408 kJ, 575 kcal	2 Bärlauch-Pfannkuchen dazu frische Karotten a la creme E,G,G1,I,M • Brennwert: 2812 kJ, 673 kcal	Ravioli „Formaggio“ mit frischem Bärlauch-Pesto mariniert, dazu fruchtige Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 2976 kJ, 710 kcal	3 Quarkkälchen mit Rosinen dazu Waldbeerenkompott E,G,G1,M • Brennwert: 2978 kJ, 706 kcal	
Menü 3 11,90€	Zahners Currywurst ^{2,4} in pikanter Soße, dazu Kartoffelecken A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2599 kJ, 618 kcal	Eine Geflügelfrikadelle in Soße, dazu Wirsing a la creme und Dampfkartoffeln A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2493 kJ, 598 kcal	Ein Wildlachssteak in Zitronensoße, dazu Petersilien-Kartoffeln aus der Region F,G,G1,I,M • Brennwert: 2197 kJ, 524 kcal	Geflügelsteak „Hawaii“ in Curry-Ananassoße, dazu feine Bio-Erbsen und Mandelreis A,B,E,G,G1,H,H1,M • Brennwert: 3239 kJ, 769 kcal	Rindergeschnetzeltes in Majoransoße, dazu Eierteigwaren A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2546 kJ, 611 kcal	Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert	
Menü 4 vegetarisch 11,40€	Makkaroni „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße, dazu geriebener Hartkäse ² E,G,G1,M • Brennwert: 2137 kJ, 502 kcal	Zwei panierte Veggie-Schnitzel mit Bio-Karotten in Sahnesoße, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2833 kJ, 677 kcal	Zwei vegane Pfannkuchen mit einer Hack-Gemüsesoße (aus Erbsen-Protein) A,G,G1 • Brennwert: 2584 kJ, 617 kcal	Knöpfle-Gemüsepfanne mit frischem Frühlingsgemüse und Champignons, dazu eine Kräuterrahmsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1826 kJ, 437 kcal	Veggie-Geschnetzeltes in Röstgemüsesoße, dazu Bio-Bohnen und Kartoffelpüree A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 1845 kJ, 420 kcal	Frikassee vom Milchfilet in Sahnesoße, dazu bunter Gemüserais A,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2476 kJ, 589 kcal	Eine Portion Kartoffelrösti, dazu Brokkoliröschen und holländische Soße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1873 kJ, 448 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	Gemischte Schinkenplatte ^{2,4,8} ein Weizenfladen ² gefüllt mit Kräuterfrischkäse, Salatgurken, Radieschen und Zwiebeln A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2045 kJ, 489 kcal	Frischkäserolle ein Weizenfladen ² gefüllt mit Kräuterfrischkäse, Salatgurken, Radieschen und Zwiebeln B,G,G1,M • Brennwert: 2261 kJ, 542 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	Ein geräuchertes Makrelenfilet mit Waldorfsalat und Preiselbeersahne, dazu ein Baguettebrötchen A,B,E,F,G,G1,G2,G3,H,H1,H3,M • Brennwert: 3335 kJ, 801 kcal	Es ist Bärlauchzeit!!	
Menü 7 Salatplatte vegetarisch 12,50€		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	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 „Holländische Art“ Karotten-, Gurken-, Rettichsalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit einer Käsescheibe garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2686 kJ, 646 kcal	Salatplatte „Hawaii“ Karotten-, Mais-, Kraut-, Tofu-Ananas- Salat und Blattsalat, mit frischen Früchten garniert, dazu ein Baguettebrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,J,M • Brennwert: 2695 kJ, 646 kcal		
Beilagen- salat 1 1,80€*	Zucchini-Mais-Salat A,B,E,M • Brennwert: 304 kJ, 73 kcal	Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Blattsalat „Frühling“ mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal	Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Frisee-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 344 kJ, 83 kcal	Blattmix-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	
Beilagen- salat 2 1,80€*	Zucchini-Mais-Salat A,B,E,M • Brennwert: 304 kJ, 73 kcal	Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Blattsalat „Frühling“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 69 kcal	Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	Blattmix-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	
Dessert 1 1,10€*	Zwei Haselnusstafeln („Hanuta“) G,G1,H,H2,J,M • Brennwert: 497 kJ, 119 kcal	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	Panna Cotta (Sahnepudding) M • Brennwert: 635 kJ, 151 kcal	Rote Waldbeerengrütze M • Brennwert: 520 kJ, 124 kcal	Heidelbeerquark M • Brennwert: 518 kJ, 124 kcal	Ein Gebäckstück Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Ein Buttermilchdessert M • Brennwert: 373 kJ, 89 kcal
Dessert 2 1,10€*	Eine Kiwi Brennwert: 178 kJ, 43 kcal	Eine Birne Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Ein Apfel Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Eine Bio-Banane Brennwert: 318 kJ, 67 kcal	Eine Pflaume Brennwert: 473 kJ, 112 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.

