

KW 17	Montag 20.04.2026	Dienstag 21.04.2026	Mittwoch 22.04.2026	Donnerstag 23.04.2026	Freitag 24.04.2026	Samstag 25.04.2026	Sonntag 26.04.2026
Menü 1 11,40€	Frisch gebackener Fleischkäse^{2,4} mit Bratensoße, dazu Spinat a la creme und Salzkartoffeln A,B,G,G1,M • Brennwert: 2587 kJ, 618 kcal	Tortelloni „Carne di Manzo“ mit Rindfleisch gefüllt, dazu fruchtige Tomatensoße A,E,G,G1 • Brennwert: 2576 kJ, 610 kcal	Ein hausgemachtes Hacksteak in Bratensoße, dazu Karotten-Erbsengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2592 kJ, 622 kcal	Schnittbohneintopf mit grünen Bohnen, Kartoffeln, Sellerie und Rauchwurstscheiben ^{2,4} , dazu ein Weizenbrötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3671 kJ, 877 kcal	Schweinegulasch in Rahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2682 kJ, 645 kcal	Rindergeschnetzeltes in Meerrettichsoße ⁴ , dazu Salzkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2165 kJ, 517 kcal	Eine gebratene Hähnchenbrust in Geflügelsoße, dazu Brokkoliröschen und Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1594 kJ, 380 kcal
Menü 2 11,40€ kalt zum Aufwärmen	Eine vegetarische Frühlingsrolle mit asiatischem Gemüse gefüllt, dazu Sojasoße und Eier-Reis (Langkornreis mit Eierflocken) A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2909 kJ, 692 kcal	Schupfnudeln „Flammkuchen Style“ mit Lauch- und Speckstreifen ^{2,4} in Sauerrahm, mit Käse überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2137 kJ, 511 kcal	„Bami Goreng“ Indonesisches Nudelgericht mit Hähnchenfleisch, Gemüse und Eierflocken, dazu Sojasoße A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 1902 kJ, 455 kcal	Geflügel-Cevapcici in Balkansoße, dazu Djuvec-Reis (mit Paprika und Erbsen) A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3564 kJ, 852 kcal	„Fusilli-Duett“ Spiral- und Vollkornspiralnudeln, mit Soja-Bolognese und geriebenem Hartkäse ² A,G,G1,J,M • Brennwert: 2324 kJ, 549 kcal	Luftiger Kaiserschmarrn (ohne Rosinen), dazu Apfel-Rhabarber-Kompott ⁴ E,G,G1,M • Brennwert: 2684 kJ, 641 kcal	
Menü 3 11,90€	Ein Paar Geflügelbratwürste^{2,4} in Röstzwiebelsoße, dazu Rotkraut und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2727 kJ, 650 kcal	Schweineroulade „Mediterran“^{2,4,6} mit Tomatenstücken, Zucchini und Oliven in Tomatensoße, dazu Rosmarinkartoffeln A,B,E,G,G1 • Brennwert: 1896 kJ, 454 kcal	Ein gedämpftes Fischfilet auf buntem Fenchel-Wurzelgemüse in Zitronensoße, dazu feine Bandnudeln A,E,F,G,G1,M • Brennwert: 2783 kJ, 666 kcal	Ein paniertes Schweineschnitzel dazu Bratensoße und Dampfkartoffeln aus der Region E,G,G1,M • Brennwert: 2163 kJ, 516 kcal	Ragout fin vom Kalb mit Champignons in Sahnesoße, dazu bunter Gemüserais A,E,G,G1,M • Brennwert: 2491 kJ, 593 kcal	Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert	
Menü 4 vegetarisch 11,40€	Veggie-Gulasch „Ungarisch“ (auf Weizen-Basis) in Paprika-Zwiebelsoße, dazu Dampfkartoffeln A,B,G,G1 • Brennwert: 2100 kJ, 502 kcal	Käse-Tortelloni „Napoli“ dazu eine fruchtige Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 2405 kJ, 570 kcal	Hausgemachte vegane Frikadelle in Röstgemüsesoße, dazu Karotten-Erbsengemüse und Kartoffelstampf A,B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2016 kJ, 483 kcal	Allgäuer Käseknöpfe mit Bergkäse und Röstzwiebeln verfeinert, dazu Röstgemüsesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2950 kJ, 709 kcal	3 Stück Kartoffelrösti dazu buntes Rahmgemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten und Zucchini) G,G1,M • Brennwert: 1737 kJ, 416 kcal	Sojageschnetzeltes „Esterhazy“ mit Wurzelgemüsestreifen in Röstgemüsesoße, dazu Eierteigwaren A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2585 kJ, 599 kcal	Veggie-Käse-Klopse in Röstgemüsesoße, dazu Brokkoli und Kartoffelpüree A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2662 kJ, 636 kcal
Menü 6 Kaltmenü 11,80€	Geflügelsalat „Florida“ in Joghurt-Curry-Dressing, mit Ananas und Melone garniert, dazu ein Baguettebrötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3729 kJ, 895 kcal	Bunte Käseauswahl^{1,2} verschiedene Sorten Hart- und Weichkäse, mit Zwiebelringen und Trauben garniert, dazu ein Laugenbrötchen E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3502 kJ, 840 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	2 Mini-Hacksteaks mit Western-Dip ^{2,4,9} , dazu Kartoffel-Gurkensalat und eine Scheibe Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2377 kJ, 568 kcal	Matjesfilet „Normannische Art“^{2,4,9} in Joghurt-Dill-Dressing, mit Gurken und Tomaten, dazu ein Mini-Baguette B,E,F,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3963 kJ, 954 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch 12,50€		Salatplatte „Mediterran“^{2,4} Tomaten-, Zucchini-, grüner Bohnensalat, Frischgemüse- Fenchelsalat, Blattsalat, mit Zwiebeln garniert, dazu ein Baguette A,B,C,E,F,G,G1,G2,G3,J,M • Brennwert: 2230 kJ, 536 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: 3416 kJ, 821 kcal	„Farmer“-Salatplatte Blumenkohl-, Paprika-, Gurken- und Mais-Kidneybohnen Salat, Blattsalat, schön ausgarniert, dazu ein Brötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2451 kJ, 588 kcal	Salatplatte „Holländische Art“ Karotten-, Gurken-, Rettichsalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit Käsescheibe garniert, dazu ein Baguettebrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2744 kJ, 660 kcal	Salatplatte „Frühling“ Kohlrabi-, Radieschen-, Karotten- und Champignon-Frühlingszwiebel-Salat, Blattsalat, schön ausgarniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2419 kJ, 581 kcal	
Beilagen- salat 1 1,80€*	Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Blattsalat mit Joghurt-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Endivien-Mix-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 428 kJ, 104 kcal	Frisee-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 344 kJ, 83 kcal	Rote Bete-Salat⁹ Brennwert: 115 kJ, 28 kcal	
Beilagen- salat 2 1,80€*	Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Endivien-Mix-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 263 kJ, 64 kcal	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	Zucchini-salat A,B,E,M • Brennwert: 241 kJ, 58 kcal	
Dessert 1 1,10€*	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 299 kJ, 71 kcal	Vanillepudding M • Brennwert: 661 kJ, 157 kcal	Zwei Mini-Waffeln E,G,G1,J,L • Brennwert: 988 kJ, 237 kcal	Erdbeerquark M • Brennwert: 280 kJ, 66 kcal	Ein Gebäckstück Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Frischer Obstsalat Brennwert: 437 kJ, 105 kcal	Froop-Joghurtdessert¹ M • Brennwert: 446 kJ, 106 kcal
Dessert 2 1,10€*	Eine Orange Brennwert: 158 kJ, 38 kcal	Ein Apfel Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Eine Pflaume Brennwert: 178 kJ, 43 kcal	Eine Kiwi Brennwert: 142 kJ, 34 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 = Wir verwenden Bio-Zutaten**.
diese Kennzeichen wir in grüner Schrift. 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 18	Montag 27.04.2026	Dienstag 28.04.2026	Mittwoch 29.04.2026	Donnerstag 30.04.2026	Freitag 01.05.2026	Samstag 02.05.2026	Sonntag 03.05.2026
Menü 1 11,40€	Hausgemachte Geflügelbällchen in Tomatensoße, dazu feine Bio-Erbse und Gabelspaghetti A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2771 kJ, 664 kcal	Ein Hähnchenbruststeak in Geflügeljus, dazu bunter Gemüsereis A,E,G,G1 • Brennwert: 2207 kJ, 524 kcal	Ein Jägerschnitzel in Pilzrahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle E,G,G1,M • Brennwert: 2820 kJ, 676 kcal	Spaghetti „Bolognese“ aus reinem Rindfleisch, dazu Streukäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2718 kJ, 643 kcal	Kassler Rückenbraten^{2,4} in Bratensoße, dazu Lauchgemüse a la creme und Dampfkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1899 kJ, 454 kcal	Ungarischer Fleischtopf herzhafter Gulasch vom Rind, mit viel Gemüse in Paprikasoße, dazu zwei Kartoffelknödel A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2850 kJ, 681 kcal	Gefüllte Kalbsbrust in Bratensoße, dazu Frühlingsgemüse und Eierknöpfe A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2466 kJ, 592 kcal
Menü 2 11,40€ kalt zum Aufwärmen	Mediterraner Gnocchi-Auflauf mit frischem Gemüse und Basilikum, in einer Tomaten-Frischkäsesoße überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2638 kJ, 625 kcal	„Schwäbische Lasagne“ geschnittene Gemüsemaultaschen in Tomatensoße, mit Käse überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2001 kJ, 473 kcal	Karotten-Kichererbsen-Curry mit Kokosmilch verfeinert, dazu Langkornreis A,B,G,G1 • Brennwert: 2927 kJ, 698 kcal	Ebly-Weizen-Pfanne mit buntem Saison Gemüse und Fetakäse, dazu eine milde Paprikasoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1475 kJ, 351 kcal	Das Essen für den 1. Mai wird am Donnerstag, 30.04.2026 ausgeliefert.		
Menü 3 11,90€	Zucchini-Hackfleisch-Pfanne mit Tomatenstücken, Paprika, Schmand und Kräutern, dazu Curry-Penne A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2893 kJ, 688 kcal	Lachs-Paprika-Ragout in Safransoße, dazu Spinatbandnudeln E,F,G,G1,M • Brennwert: 3087 kJ, 736 kcal	Ein paniertes Hähnchenschnitzel dazu Bio-Erbse-Karottengemüse a la creme und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2162 kJ, 515 kcal	Pizza-Fleischkäse^{2,4} in Bratensoße, mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2335 kJ, 557 kcal	Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert		
Menü 4 vegetarisch 11,40€	Eine Portion Rühreier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln aus der Region A,E,G,G1,M • Brennwert: 2427 kJ, 579 kcal	3 Stück Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu ein Karotten-Paprika-Letscho E,G,G1,M • Brennwert: 2597 kJ, 623 kcal	Badische Knöpfle-Pfanne mit frischem Frühlingsgemüse und Kräutern verfeinert, dazu Champignonrahmsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2075 kJ, 497 kcal	Spaghetti mit Veggie Hack-Gemüsesoße, dazu geriebener Hartkäse ² A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2349 kJ, 555 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	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 einer Zitronenscheibe garniert, dazu Kartoffelsalat und eine Scheibe Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2441 kJ, 584 kcal	Griechischer Bauernsalat^{6,9} mit Käsewürfeln, Gurken, Tomaten, Hirtenpaprika ^{2,4} , Zwiebeln und Oliven, dazu ein Weißbrotbaguette B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2923 kJ, 699 kcal			
Menü 7 Salatplatte vegetarisch 12,50€		Salatplatte „Klassik“ Weißkraut-, Karotten-, Gurken-, Nudel- und Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert, dazu ein Weizenbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3280 kJ, 789 kcal	Salatplatte „Ei“ Karotten-, Roter Rettich-, Gurkensalat und Eiersalat, dazu eine Blattsalatmischung und ein Bio-Vollkornbrötchen 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} , mit einem Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2381 kJ, 572 kcal			
Beilagen- salat 1 1,80€*	Gurken-Maissalat A,B • Brennwert: 313 kJ, 75 kcal	Blattsalat „Frühling“ mit Joghurt-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Frisee-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 344 kJ, 83 kcal	Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal			Weißkraut-Zucchini-Salat A,B,E,M • Brennwert: 339 kJ, 81 kcal
Beilagen- salat 2 1,80€*	Gurken-Maissalat A,B • Brennwert: 313 kJ, 75 kcal	Blattsalat „Frühling“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal			Weißkraut-Zucchini-Salat A,B,E,M • Brennwert: 339 kJ, 81 kcal
Dessert 1 1,10€*	Nusspudding H,H2,M • Brennwert: 596 kJ, 142 kcal	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 299 kJ, 71 kcal	Ein Mini-Kuchen Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Rhabarberkompott Brennwert: 336 kJ, 79 kcal	Grießdessert G,G1,M • Brennwert: 684 kJ, 163 kcal	Heidelbeerquark M • Brennwert: 518 kJ, 124 kcal	Gebäckstück Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung
Dessert 2 1,10€*	Eine Pflaume Brennwert: 178 kJ, 43 kcal	Eine Banane Brennwert: 318 kJ, 76 kcal	Ein Apfel Brennwert: 152 kJ, 36 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 = Wir verwenden Bio-Zutaten - diese Kennzeichen wir in grüner Schrift. 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.

