

KW 19	Montag 04.05.2026	Dienstag 05.05.2026	Mittwoch 06.05.2026	Donnerstag 07.05.2026	Freitag 08.05.2026	Samstag 09.05.2026	Sonntag 10.05.2026
<b>Menü 1</b> 11,40€	<b>Pikanter Wurstgulasch</b> Wurstscheiben <sup>2,4</sup> mit Zwiebeln, Bohnen und Paprika, dazu Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1401 kJ, 334 kcal	<b>Kartoffel-Bio-Möhren-Eintopf</b> mit Bio-Möhren, Kartoffeln, Sellerie und Geflügelklößchen dazu ein Sesambrotchen A,B,C,E,G,G1,G3,M • Brennwert: 2818 kJ, 675 kcal	<b>Köttbullar in Rahmsoße</b> (kleine Fleischbällchen), dazu Mais-Karottengemüse und Langkornreis A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3722 kJ, 887 kcal	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> in Rahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2582 kJ, 621 kcal	<b>3 Eierpfannkuchen</b> mit einer herzhaften Fleisch-Gemüsesoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2245 kJ, 536 kcal	<b>Gefüllter Putenrollbraten<sup>9</sup></b> in Geflügelsoße, dazu Zucchini-Gemüse und Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1712 kJ, 410 kcal	<b>Eine Schweineroulade</b> in Rahmsoße, dazu Vichy-Karotten und Eierteigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2781 kJ, 688 kcal
<b>Menü 2</b> 11,40€ kalt zum Aufwärmen	<b>Sojageschnetzeltes</b> in Paprikasoße, dazu grüne Bio-Bohnen und Langkornreis A,B,G,G1,J • Brennwert: 2650 kJ, 609 kcal	<b>Gemüsemautaschen „Asia“</b> mit knackigem Wok-Gemüse, dazu Sojasoße A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 1549 kJ, 368 kcal	<b>Ragout fin vom Geflügel</b> mit Spargel- und Pfirsichstücken in Sahnesoße, dazu bunter Gemüseris A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2491 kJ, 593 kcal	<b>Hausgemachtes Kartoffel-Gemüse-Gratin</b> mit Käse überbacken, dazu eine Majoransoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1913 kJ, 457 kcal	<b>Makkaroni-Lauch-Auflauf</b> mit Veggie-Hack und Käse überbacken, dazu fruchtige Tomatensoße E,G,G1,G4,J,M • Brennwert: 1926 kJ, 457 kcal	<b>Süßer Quark-Auflauf</b> dazu Pfirsichkompott E,G,G1,M • Brennwert: 1843 kJ, 436 kcal	<b>Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert</b>
<b>Menü 3</b> 11,90€	<b>Ein paniertes Seelachsfilet</b> mit Dampfkartoffeln, dazu Joghurt-Remouladensoße <sup>9</sup> B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 4019 kJ, 967 kcal	<b>Hausgemachtes „Bifteki“</b> (Hacksteak mit Fetakäse und buntem Gemüse) in orientalischer Soße, dazu Nudelreis A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3415 kJ, 820 kcal	<b>Geschnetzelte Rinderleber „sauer“</b> in Rotwein-Balsamico <sup>1</sup> -Soße, dazu Kartoffel-Kräuterpüree B,G,G1,I,M • Brennwert: 1917 kJ, 458 kcal	<b>Hähnchenbrustfilet</b> in Champignonrahmsoße, dazu eine Portion Kartoffelrösti A,E,G,G1,M • Brennwert: 1863 kJ, 446 kcal	<b>Badisches Ochsenragout</b> Rindfleischwürfel in Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2274 kJ, 543 kcal		
<b>Menü 4</b> vegetarisch 11,40€	<b>Allgäuer Käsespätzle</b> mit Emmentaler-, Bergkäse und mit Zwiebeln verfeinert, dazu Röstgemüsesoße E,G,G1,M • Brennwert: 3291 kJ, 785 kcal	<b>Zwei Hackbällchen</b> in Röstzwiebelsoße, dazu Bio-Karotten-Erbsengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,G,G1,M • Brennwert: 2545 kJ, 608 kcal	<b>Vegetarische Cannelloni „Ricotta-Spinat“</b> in Tomatensoße, mit Käse überbacken E,G,G1,M • Brennwert: 2448 kJ, 583 kcal	<b>Hausgemachte Linsenbolognese</b> mit bunten Farfalle-Teigwaren, dazu geriebener Hartkäse <sup>2</sup> A,E,G,G1,M • Brennwert: 3097 kJ, 741 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>Überbackene Zucchini</b> mit Rindfleisch und Gemüse, mit Käse überbacken, dazu hausgemachtes Zwiebelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1909 kJ, 456 kcal	<b>Zwei Gemüsefrikadellen</b> mit Spargelstücken a la creme A,E,G,G1,M • Brennwert: 1758 kJ, 421 kcal
<b>Menü 6</b> Kaltmenü 11,80€	<b>Fleischsalat „Balkan Art“<sup>2,3,4,8,9</sup></b> mit Zwiebeln, Essiggurken und Paprika, dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 4003 kJ, 959 kcal	<b>Nudelsalat „Holländische Art“</b> mit Käsestreifen, Gurken und Tomaten, dazu 2 Scheiben Bio-Brot B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3906 kJ, 933 kcal	<b>Zwei vegane Knusperfrikadellen</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Tomaten-Paprika-Dip, dazu ein Brötchen B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2503 kJ, 598 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: 3607 kJ, 862 kcal	<b>Ein geräuchertes Heringsfilet<sup>2,4,9</sup></b> mit Waldorfsalat und Sahnemeerrettich, dazu ein Mini-Baguette A,B,E,F,G,G1,G2,G3,H,H3,I,M • Brennwert: 3311 kJ, 796 kcal		
<b>Menü 7</b> Salatplatte vegetarisch 12,50€		<b>Salatplatte „Ei“</b> Karotten-, Roter Rettich-, Gurkensalat und Eiersalat, dazu eine Blattsalatmischung und ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2349 kJ, 565 kcal	<b>Salatplatte „Holländische Art“</b> Karotten-, Gurken-, Rettichsalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit Käsescheibe garniert, dazu ein Weizenbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2551 kJ, 613 kcal	<b>Salatplatte „Asia“</b> 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	<b>Salatplatte „Mediterran“<sup>2,4</sup></b> Tomaten-, Zucchini-, grüner Bohnensalat, Frischgemüse- Fenchelsalat, Blattsalat, mit Oliven <sup>6</sup> garniert, dazu ein Mini-Baguette A,B,C,E,F,G,G1,G2,G3,I,M • Brennwert: 2230 kJ, 536 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: 3416 kJ, 821 kcal	
<b>Beilagen- salat 1</b> 1,80€*	<b>Hausgemachter Gurkensalat</b> A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	<b>Frisee-Salat</b> mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 344 kJ, 83 kcal	<b>Karotten-Ananas-Salat</b> A,B • Brennwert: 598 kJ, 143 kcal	<b>Eisbergsalat</b> mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 450 kJ, 108 kcal	<b>Rote Bete-Salat<sup>9</sup></b> Brennwert: 115 kJ, 28 kcal	<b>Blattsalat „Frühling“</b> mit Joghurt-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	
<b>Beilagen- salat 2</b> 1,80€*	<b>Hausgemachter Gurkensalat</b> A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	<b>Frisee-Salat</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	<b>Karotten-Ananas-Salat</b> A,B • Brennwert: 598 kJ, 143 kcal	<b>Eisbergsalat</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 283 kJ, 68 kcal	<b>Kohlrabisalat</b> A,B,E,M • Brennwert: 333 kJ, 81 kcal	<b>Blattsalat „Frühling“</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	
<b>Dessert 1</b> 1,10€*	<b>Zwei Haselnusstafeln („Hanuta“)</b> G,G1,H,H2,J,M • Brennwert: 995 kJ, 239 kcal	<b>Buttermilchdessert „Limette-Zitrone“</b> M • Brennwert: 591 kJ, 140 kcal	<b>Frischer Obstsalat</b> Brennwert: 437 kJ, 105 kcal	<b>Eine Portion Apfelmus<sup>4</sup></b> Brennwert: 345 kJ, 83 kcal	<b>Fruchtjoghurt</b> M • Brennwert: 299 kJ, 71 kcal	<b>Gebäckstück</b> Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	<b>Waldfruchtcreme</b> M • Brennwert: 681 kJ, 163 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 Pflaume</b> Brennwert: 178 kJ, 43 kcal	<b>Eine Kiwi</b> Brennwert: 142 kJ, 34 kcal	<b>Eine Bio-Banane</b> Brennwert: 318 kJ, 67 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. Brennwert: 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 20	Montag 11.05.2026	Dienstag 12.05.2026	Mittwoch 13.05.2026	Donnerstag 14.05.2026	Freitag 15.05.2026	Samstag 16.05.2026	Sonntag 17.05.2026
<b>Menü 1</b> 11,40€	<b>Chili con Carne</b> mit Mais, Kidneybohnen, Paprika und Zwiebeln, dazu Langkornreis B,E,G,G1,M • Brennwert: 3193 kJ, 761 kcal	<b>Ein paniertes Schweineschnitzel</b> dazu ein Kartoffel-Gemüse-Ragout (mit Karotten, Kohlrabi und Erbsen) E,G,G1,M • Brennwert: 2541 kJ, 606 kcal	<b>Penne „Carbonara“<sup>2,4</sup></b> mit würziger Schinken-Sahne-Soße E,G,G1,M • Brennwert: 3127 kJ, 743 kcal	<b>Eine hausgemachte Rindfleischrikadelle</b> dazu Wirsing a la creme und Dampfkartoffeln A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1976 kJ, 472 kcal	<b>Paprika-Hähnchenragout</b> mit bunten Paprikastreifen, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1 • Brennwert: 2380 kJ, 570 kcal	<b>Kleine Fleischbällchen</b> in Röstzwiebelsoße, dazu Bio-Erbsen und Kartoffel-Karottenpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2642 kJ, 632 kcal	<b>Piccata von der Hähnchenbrust</b> mit Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti A,E,G,G1,M • Brennwert: 3036 kJ, 728 kcal
<b>Menü 2</b> 11,40€ kalt zum Aufwärmen	<b>3 Stück Kartoffelrösti</b> dazu Blumenkohl- und Brokkoliröschen in einer milden Käsesoße E,G,G1,M • Brennwert: 1973 kJ, 473 kcal	<b>Bio-Vollkorn-Fusilli</b> mit einer Zucchini-Frischkäsesoße G,G1,M • Brennwert: 3010 kJ, 716 kcal	<b>3 Eier in Senfsoße</b> dazu Zwiebel-Kartoffeln vom heimischen Kartoffelhof B,E,G,G1,M • Brennwert: 2449 kJ, 585 kcal	<b>Das Essen für Christi Himmelfahrt wird am Mittwoch, 13.05.2026 ausgeliefert.</b>		<b>Pfeffersteak „Madagaskar“</b> in grüner Pfefferrahmsoße <sup>4</sup> , dazu Eierteigwaren E,G,G1,M • Brennwert: 2562 kJ, 615 kcal	<b>Sahniger Milchreis</b> dazu Erdbeer-Rhabarberkompott G,G1,M • Brennwert: 1965 kJ, 465 kcal
<b>Menü 3</b> 11,90€	<b>Schwarzwälder Käsebratwurst<sup>2,4</sup></b> in Röstzwiebelsoße, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2574 kJ, 615 kcal	<b>Rindergeschnetzeltes</b> in Thymiansoße, dazu grüne Bohnen und Eierknöpfe A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2553 kJ, 611 kcal	<b>Gebackener Putenfleischkäse<sup>2,4</sup></b> mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2587 kJ, 618 kcal			<b>Fischroulade „Gärtnerin Art“</b> in Dillrahmsoße, dazu Tomatennudeln A,E,F,G,G1,M • Brennwert: 3012 kJ, 722 kcal	<b>Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert</b>
<b>Menü 4</b> vegetarisch 11,40€	<b>Falafel (Kichererbsenbällchen)</b> mit Ratatouillegemüse, in Tomatensoße, dazu Langkornreis A,G,G1 • Brennwert: 3125 kJ, 747 kcal	<b>Zwei Veggie-Schnitzel (paniert)</b> dazu ein Kartoffel-Gemüseragout a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2989 kJ, 714 kcal	<b>Ravioli „Formaggio“</b> mit Kräutern abgeschmelzt, dazu fruchtige Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 2975 kJ, 710 kcal	<b>Hausgemachte Spargel-Lasagne</b> mit Käse im Ofen überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2377 kJ, 565 kcal	<b>3 Stück vegetarische Maultaschen</b> im Wurzelgemüsesud, dazu Röstzwiebelsoße und hausgemachter Kartoffelsalat A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2591 kJ, 617 kcal	<b>Ein Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> dazu Bio-Erbsen in Sahnesoße und Kartoffel-Karottenpüree E,G,G1,M • Brennwert: 2169 kJ, 518 kcal	
<b>Menü 6</b> Kaltmenü 11,80€	<b>Elsässer Wurstsalat<sup>2,3,4,8</sup></b> von der Lyoner Wurst, mit Käse, Tomaten und Gurken <sup>9</sup> , dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal	<b>Gervais</b> pikant verfeinert, dazu Gemüsesticks, mit Weintrauben garniert, und ein Laugenbrötchen G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2931 kJ, 704 kcal	<b>Hausgemachter Spargelsalat</b> in Vinaigrette-Soße mit Paprika, Zwiebeln, Gurke <sup>9</sup> und Schnittlauch, dazu ein Brötchen B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1569 kJ, 378 kcal			<b>Schwarzwälder Schäufele<sup>2,4</sup></b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu eine Essiggurke <sup>9</sup> , Portionssenf und eine Scheibe Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2333 kJ, 557 kcal	
<b>Menü 7</b> Salatplatte vegetarisch 12,50€		<b>Salatplatte „Italia“</b> Karotten-, Paprika-, Gurkensalat und Tomaten-Mozzarella-Salat <sup>1</sup> , dazu Blattsalat und Garnitur <sup>4,6</sup> , mit einem Baguettebrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2508 kJ, 602 kcal	<b>Salatplatte „Ei“</b> Karotten-, Roter Rettich-, Gurkensalat und Eiersalat, dazu eine Blattsalatmischung und ein Weizenbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2349 kJ, 565 kcal			<b>Salatplatte „Holländische Art“</b> Karotten-, Gurken-, Rettichsalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit Käsescheibe garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2686 kJ, 646 kcal	
<b>Beilagen-salat 1</b> 1,80€*	<b>Cole-Slaw-Salat</b> (Weißkraut-Karottensalat in weißem Dressing) A,B,E,M • Brennwert: 519 kJ, 126 kcal	<b>Chinakohl</b> mit Senf-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 346 kJ, 84 kcal	<b>Endiviensalat</b> mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 428 kJ, 104 kcal			<b>Rahm-Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	<b>Blattmix-Salat</b> mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal
<b>Beilagen-salat 2</b> 1,80€*	<b>Cole-Slaw-Salat</b> (Weißkraut-Karottensalat in weißem Dressing) A,B,E,M • Brennwert: 519 kJ, 126 kcal	<b>Chinakohl</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 281 kJ, 68 kcal	<b>Endiviensalat</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 263 kJ, 64 kcal			<b>Rahm-Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	<b>Blattmix-Salat</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal
<b>Dessert 1</b> 1,10€*	<b>Ein Berliner</b> E,G,G1,M • Brennwert: 978 kJ, 233 kcal	<b>Vanillejoghurt</b> M • Brennwert: 522 kJ, 124 kcal	<b>Schokopudding</b> M • Brennwert: 619 kJ, 148 kcal	<b>Grießdessert</b> G,G1,M • Brennwert: 1050 kJ, 251 kcal	<b>Rote Grütze</b> G,G1 • Brennwert: 520 kJ, 124 kcal	<b>Gebäckstück</b> Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	<b>Pfirsichkompott</b> Brennwert: 336 kJ, 79 kcal
<b>Dessert 2</b> 1,10€*	<b>Eine Banane</b> Brennwert: 318 kJ, 76 kcal	<b>Eine Pflaume</b> Brennwert: 178 kJ, 43 kcal	<b>Eine Nektarine</b> Brennwert: 178 kJ, 43 kcal			<b>Ein Apfel</b> 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 = 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.

