Zahner Feinkost
Mitscherlichstraße 3 • 79108 Freiburg
Tel. 0761 - 500 444 20 • Fax 0761 - 500 444 53
www.zahner-feinkost.de • mbd@zahner-feinkost.de
Bestellvorlauf beträgt 5 Werktage (Mo-Fr) bis 14.00 Uhr

menü BRING - DIENST

KW 23 vom 02.06.- 08.06.2025

KW 23	Montag 02.06.2025	Dienstag 03.06.2025	Mittwoch 04.06.2025	Donnerstag 05.06.2025	Freitag 06.06.2025	Samstag 07.06.2025	Sonntag 08.06.2025
Menü 1 10,40€	**Köttbullar in Rahmsoße** (kleine Fleischbällchen) dazu Langkornreis A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3636 kJ, 867 kcal	**Bunter Sommergemüse-Eintopf** mit Kartoffeln, buntem Saisongemüse und Rindfleischeinlage, dazu ein Weizenbrötchen A,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2882 kJ, 690 kcal	**Makkaroni „alla Calabrese“** mit Schinken[2,4,8]-Tomatensoße, dazu Reibekäse[2] A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2575 kJ, 610 kcal	**Pikanter Wurstgulasch** mit Bratwurstscheiben[2,4], Zwiebeln, Bohnen und Paprika, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2638 kJ, 630 kcal	**Ein Hähnchenbrustfilet** in Champignonrahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2533 kJ, 609 kcal	**Kalbsfrikassee „Prinzess“** mit frischen Spargelstücken, in Weißweinsoße, dazu Gemüsereis A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2551 kJ, 607 kcal	**Eine Rinderroulade[2,4,9]** (klassisch mit Speck und Gurke gefüllt) in Bratensoße, dazu Apfelrotkraut und Sahnepüree A,B,G,G1,I,M • Brennwert: 2079 kJ, 495 kcal
Menü 2 10,40€ kalt zum Aufwärmen	**3 Gemüsemaultaschen „Prinzess“** mit knackigem Spargel, Zwiebeln und Kräutern abgeschmelzt, dazu Rucolasoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1748 kJ, 416 kcal	**Hausgemachtes Kartoffel-Spargel-Gratin** mit Käse überbacken, dazu eine Kressesoße E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2091 kJ, 500 kcal	**Geschnetzelte Rinderleber „sauer“** in Rotwein-Balsamico[1]-Soße, dazu Schnittlauchkartoffeln B,G,G1,I • Brennwert: 1759 kJ, 420 kcal	**Vegetarische Cannelloni** in Tomatensoße, mit Käse überbacken E,G,G1,M • Brennwert: 2547 kJ, 607 kcal	**Frisches Karotten-Zitronen-Curry** mit Zitronengras und Frischkäse verfeinert, dazu Zucchini-Reis A,G,G1,M • Brennwert: 2382 kJ, 567 kcal	**Luftiger Kaiserschmarrn „Wiener Art“** (mit Rosinen) dazu Apfelkompott[4] E,G,G1,M • Brennwert: 3684 kJ, 880 kcal	**Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert**
Menü 3 10,90€	**Putengulasch** in Kräutersoße, dazu feine Erbsen und Eierteigwaren A,E,G,G1 • Brennwert: 2412 kJ, 579 kcal	**Hausgemachte „Köfte“** (Rindfleischbällchen mit Fetakäse und buntem Gemüse) in orientalischer Soße, dazu Curry-Nudelreis A,E,G,G1,M • Brennwert: 3641 kJ, 874 kcal	**Badisches Ochsenragout** Rindfleischwürfel in Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2378 kJ, 569 kcal	**Ein paniertes Seelachsfilet** mit Dampfkartoffeln, dazu Joghurt-Remouladensoße[9] B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 4019 kJ, 967 kcal	**Eine Rinderfrikadelle** in Röstzwiebelsoße, dazu grüne Bio-Bohnen und Kartoffel-Karottenpüree A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1785 kJ, 426 kcal		
Menü 4 vegetarisch 10,40€	**Veggie-Köttbullar** in Paprikarahmsoße, dazu Langkornreis E,G,G1,G4,J,M • Brennwert: 2159 kJ, 513 kcal	**Hausgemachte Linsenbolognese** mit bunten Farfalle-Teigwaren, dazu geriebener Hartkäse[2] A,E,G,G1,M • Brennwert: 3402 kJ, 814 kcal	**Allgäuer Käsespätzle** mit Emmentaler, Bergkäse und Zwiebeln, dazu Röstgemüsesoße E,G,G1,M • Brennwert: 3291 kJ, 785 kcal	**Zwei Knusperfrikadellen** dazu Bio-Erbsen a la creme und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2421 kJ, 578 kcal	**Veggie-Geschnetzeltes** in Champignonrahmsoße, dazu schwäbische Spätzle E,G,G1,J,M • Brennwert: 2780 kJ, 647 kcal	**Nudel-Gemüsepfanne „Mediterran“** mit buntem Saisongemüse, dazu fruchtige Tomatensoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1835 kJ, 440 kcal	**Überbackene Zucchini** mit veganem Hack, Gemüse und Käse überbacken, dazu Kartoffel-Zwiebelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1918 kJ, 458 kcal
Menü 6 Kaltmenü 10,80€	**Fleischsalat „Balkan Art“[2,3,4,8,9]** mit Zwiebeln, Essiggurken und Paprika, dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,M • Brennwert: 4003 kJ, 959 kcal	**Nudelsalat „Holländische Art“** mit Käsestreifen, Gurken und Tomaten, dazu 2 Scheiben Bio-Brot B,E,G,G1,G2,M • Brennwert: 3906 kJ, 933 kcal	**„Spargel-Wrap“** Tortilla-Fladen mit knackigem Salat, Spargelstücken, Radieschen, Gemüse und Frischkäsecreme mit Rucola A,B,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 2377 kJ, 570 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	**Ein Makrelenfilet[2,4,9]** geräuchert, 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		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch 11,50€							
Beilagensalat 1 1,80€*	**Hausgemachter Gurkensalat** A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	**Frisee-Salat** mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 344 kJ, 83 kcal	**Rote Bete-Salat[9]** Brennwert: 115 kJ, 28 kcal	**Karotten-Ananas-Salat** A,B • Brennwert: 598 kJ, 143 kcal	**Blattsalat „Sommer“** mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal	**Eisbergsalat** mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 450 kJ, 108 kcal	
Beilagensalat 2 1,80€*	**Hausgemachter Gurkensalat** A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	**Frisee-Salat** mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	**Kohlrabisalat** A,B • Brennwert: 333 kJ, 81 kcal	**Karotten-Ananas-Salat** A,B • Brennwert: 598 kJ, 143 kcal	**Blattsalat „Sommer“** mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 284 kJ, 69 kcal	**Eisbergsalat** mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 283 kJ, 68 kcal	
Dessert 1 1,10€*	**Zwei Haselnusstafeln („Hanuta“)** G,G1,H,H2,J,M • Brennwert: 497 kJ, 119 kcal	**Buttermilchdessert „Limette-Zitrone“** M • Brennwert: 591 kJ, 140 kcal	**Frischer Obstsalat** Brennwert: 437 kJ, 105 kcal	**Eine Portion Apfelmus[4]** Brennwert: 345 kJ, 83 kcal	**Fruchtjoghurt** M • Brennwert: 299 kJ, 71 kcal	**Gebäckstück** Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	**Waldfruchtcreme** M • Brennwert: 681 kJ, 163 kcal
Dessert 2 1,10€*	**Eine Aprikose** Brennwert: 178 kJ, 43 kcal	**Ein Apfel** Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	**Eine Nektarine** Brennwert: 145 kJ, 35 kcal	**Eine Kiwi** Brennwert: 142 kJ, 34 kcal	**Eine Bio-Banane** Brennwert: 318 kJ, 67 kcal		

Es ist Spargelzeit!!

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.

= Rind
= Geflügel
= Schwein
= Fisch

Zahner® Feinkost
Mitscherlichstraße 3 • 79108 Freiburg
Tel. 0761 - 500 444 20 • Fax 0761 - 500 444 53
www.zahner-feinkost.de • mbd@zahner-feinkost.de
Bestellvorlauf beträgt 5 Werktage (Mo-Fr) bis 14.00 Uhr

menü® BRING - DIENST

KW 24 vom 09.06.- 15.06.2025

KW 24	Montag 09.06.2025	Dienstag 10.06.2025	Mittwoch 11.06.2025	Donnerstag 12.06.2025	Freitag 13.06.2025	Samstag 14.06.2025	Sonntag 15.06.2025
Menü 1 10,40€	**Rindergeschnetzeltes „Esterhazy“** mit Wurzelgemüsestreifen, dazu schwäbische Eierspätzle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2744 kJ, 659 kcal	**Pizza-Fleischkäse**[2,4] in Bratensoße, mit buntem Karottengemüse und Dampfkartoffeln A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2239 kJ, 535 kcal	**Paprika-Hähnchenragout** mit viel buntem Paprika, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1• Brennwert: 2503 kJ, 600 kcal	**Ein paniertes Schweineschnitzel** dazu ein Kartoffel-Gemüse-Ragout mit Kohlrabi, Karotten und Erbsen E,G,G1,M • Brennwert: 2541 kJ, 606 kcal	**Penne „Carbonara“**[2,4] mit würziger Schinken-Sahne-Soße E,G,G1,M • Brennwert: 3127 kJ, 743 kcal	**Eine Geflügelbratwurst**[2,4] in Röstzwiebelsoße, dazu grüne Bio-Erbsen und Kartoffel-Karottenpüree A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2568 kJ, 613 kcal	**Ein hausgemachtes Kräuterhacksteak** dazu Wirsing a la creme und Kartoffeln aus der Region A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2201 kJ, 526 kcal
Menü 2 10,40€ kalt zum Aufwärmen	Das Essen für den Pfingstmontag wird am Samstag, 07.06.2025 ausgeliefert.	**„Kräuter-Kratzete“** (Luftiger Kräuter-Pfannkuchen), mit Bio-Spargelstücken a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2760 kJ, 660 kcal	**Herzhafter Speckpfannkuchen**[2,4,8] dazu Bratensoße mit Gemüsestreifen A,E,G,G1,M • Brennwert: 3135 kJ, 750 kcal	**2 Maispfannkuchen** mit Brokkoliröschen a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2771 kJ, 662 kcal	**2 Vollkornpfannkuchen** dazu Ratatouillegemüse in fruchtiger Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 2558 kJ, 611 kcal	**3 Stück Topfenpalatschinken** (mit Quark und Rosinen gefüllte Pfannkuchen), dazu Waldbeerenkompott E,G,G1,M • Brennwert: 2725 kJ, 650 kcal	
Menü 3 10,90€		**Eine Hähnchenbrust** in Geflügelsoße, dazu buntes Sommergemüse und Sahnepüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1630 kJ, 389 kcal	**Pfeffersteak „Madagaskar“** in grüner Pfefferrahmsoße[4], dazu Eierteigwaren E,G,G1,M • Brennwert: 2578 kJ, 619 kcal	**3 Stück Rindfleischmaultaschen** mit Zwiebel-Kräuter-Schmelze verfeinert, dazu Bratensoße und hausgemachter Kartoffelsalat A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2940 kJ, 708 kcal	**Fischroulade „Gärtnerin Art“** in Dillrahmsoße, dazu Tomatennudeln A,E,F,G,G1,M • Brennwert: 2704 kJ, 648 kcal		**Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert**
Menü 4 vegetarisch 10,40€	**Hausgemachte Spargel-Lasagne** mit Käse, im Ofen überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2377 kJ, 565 kcal	**Falafel (Kichererbsenbällchen)** mit Ratatouillegemüse, in Tomatensoße, dazu Langkornreis A,G,G1 • Brennwert: 3125 kJ, 747 kcal	**Vollkorn-Spaghetti** mit einer Kohlrabi-Zucchini-Bolognese A,G,G1,J • Brennwert: 2262 kJ, 533 kcal	**Zwei Veggie-Schnitzel (paniert)** dazu ein Kartoffel-Gemüseragout a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2989 kJ, 714 kcal	**„Bami Goreng“** Indonesisches Nudelgericht mit viel Gemüse und Eierflocken, dazu Sojasoße A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 1984 kJ, 475 kcal	**Vegetarische Klopse** in Majoransoße, dazu grüne Bio-Erbsen und Kartoffel-Karottenpüree A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2568 kJ, 613 kcal	**Ein veganes Hacksteak** in Röstzwiebelsoße, dazu Wirsing a la creme und Kartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2788 kJ, 668 kcal
Menü 6 Kaltmenü 10,80€		**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	**Eiersalat** in einer Vinaigrette-Soße mit Paprika, Zwiebeln, Gurke[9] und Schnittlauch, dazu Bio-Brot und Butter B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2776 kJ, 666 kcal	**Schwarzwälder Schäufele**[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	**Tomaten-Mozzarella-Salat** mit Balsamico[1], Olivenöl und frischem Basilikum mariniert, ausgarniert[2,4,6], dazu ein Baguettebrötchen B,G,G1,G2,G3,I,M • Brennwert: 2634 kJ, 630 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch 11,50€							
Beilagensalat 1 1,80€*		**Cole-Slaw-Salat** (Weißkraut-Karottensalat in weißem Dressing) A,B,E,M • Brennwert: 519 kJ, 126 kcal	**Roter Rettichsalat** A,B • Brennwert: 196 kJ, 48 kcal	**Endiviensalat** mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 428 kJ, 104 kcal	**Rahm-Gurkensalat** mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	**Chinakohl** mit Senf-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 346 kJ, 84 kcal	
Beilagensalat 2 1,80€*		**Cole-Slaw-Salat** (Weißkraut-Karottensalat in weißem Dressing) A,B,E,M • Brennwert: 519 kJ, 126 kcal	**Roter Rettichsalat** A,B • Brennwert: 196 kJ, 48 kcal	**Endiviensalat** mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 263 kJ, 64 kcal	**Rahm-Gurkensalat** mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	**Chinakohl** mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 281 kJ, 68 kcal	
Dessert 1 1,10€*	**Ein Mini-Kuchen** Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	**Vanillejoghurt** M • Brennwert: 522 kJ, 124 kcal	**Schokopudding** M • Brennwert: 619 kJ, 148 kcal	**Rote Grütze** G,G1 • Brennwert: 520 kJ, 124 kcal	**Grießdessert** G,G1,M • Brennwert: 1050 kJ, 251 kcal	**Gebäckstück** Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	**Pfirsichkompott** Brennwert: 336 kJ, 79 kcal
Dessert 2 1,10€*		**Eine Pflaume** Brennwert: 178 kJ, 43 kcal	**Eine Banane** Brennwert: 318 kJ, 76 kcal	**Eine Portion Erdbeeren** Brennwert: 134 kJ, 32 kcal	**Ein Apfel** Brennwert: 152 kJ, 36 kcal		

Pfannkuchen in Menü 2

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.

= Rind
= Geflügel
= Schwein
= Fisch