

KW 25	Montag 15.06.2026	Dienstag 16.06.2026	Mittwoch 17.06.2026	Donnerstag 18.06.2026	Freitag 19.06.2026	Samstag 20.06.2026	Sonntag 21.06.2026
Menü 1 11,40€	Ein Hähnchenbrustfilet in Estragonrahmsauce, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2521 kJ, 606 kcal	Schwäbischer Linseneintopf mit Speck ^{2,4} und Wienerlescheiben ^{2,4} , dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 3270 kJ, 780 kcal	„Schinken-Hörnle“ Hörnchen-Teigwaren mit Hinterschinken ^{2,4,8} , dazu eine Käse-Gemüsesauce A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3151 kJ, 750 kcal	Geflügel-Cevapcici in Balkansauce, dazu Djuvec-Reis (mit Paprika und Erbsen) A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3564 kJ, 852 kcal	2 Bratwürste^{2,4} in Röstzwiebelsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1937 kJ, 463 kcal	Ein paniertes Hähnchenschnitzel dazu Geflügelsoße und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1898 kJ, 452 kcal	Zarter Schweinegulasch dazu Brokkoliröschen und Teigwaren A,E,G,G1 • Brennwert: 2415 kJ, 580 kcal
Menü 2 11,40€ kalt zum Aufwärmen	3 Eierpfannkuchen mit Karotten-Erbsengemüse a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2351 kJ, 562 kcal	Hausgemachter Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Emmentaler Käse überbacken, dazu Karottensoße E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2193 kJ, 524 kcal	Blumenkohl „Mornay“ in Käsesauce, dazu eine Portion Kartoffelrösti G,G1,M • Brennwert: 1798 kJ, 430 kcal	Luftiger Kaiserschmarrn „Wiener Art“ mit Rosinen, dazu Apfelmus ⁴ E,G,G1,M • Brennwert: 3584 kJ, 856 kcal	Bunte Gnocchi-Gemüse-Pfanne dazu Soja-Bolognese A,G,G1,J • Brennwert: 2871 kJ, 680 kcal	Eine Portion Marillenknoedel dazu Bourbon-Vanillesauce E,G,G1,M • Brennwert: 2186 kJ, 518 kcal	
Menü 3 11,90€	Ragout fin vom Schwein mit Champignons, dazu Erbsengemüse und weißer Reis G,G1,M • Brennwert: 3023 kJ, 721 kcal	Rindergeschnetzeltes „Esterhazy“ mit buntem Wurzelgemüse in Soße, dazu Teigwaren A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2589 kJ, 614 kcal	Ein hausgemachtes Rinder-Gemüsehacksteak in Bratensoße, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1861 kJ, 444 kcal	Zartes Schweinefilet in Cognac ¹ -Rahmsauce, dazu Blumenkohlrischen und Eierknöpfe E,G,G1,I,M • Brennwert: 2482 kJ, 594 kcal	Fischfilet „Pariser Art“ (in Eihülle gebraten), dazu Tomatensoße und Kräuterkartoffeln E,F,G,G1 • Brennwert: 2110 kJ, 504 kcal	Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert	
Menü 4 vegetarisch 11,40€	„Schwäbische Lasagne“ geschnittene Gemüsemaultaschen in Tomatensoße, mit Käse überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2616 kJ, 621 kcal	Allgäuer Käseespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln verfeinert, dazu Röstgemüsesauce E,G,G1,M • Brennwert: 3291 kJ, 785 kcal	Ein Gemüsehacksteak in Majoransauce, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2011 kJ, 480 kcal	Bio-Vollkorn-Spaghetti mit einer würzigen Möhren-Zucchini-Bolognese A,G,G1,J • Brennwert: 2262 kJ, 533 kcal	Kräuter-Kratzete (luftige Kräuter-Pfannkuchenstücke) mit Kohlrabigemüse a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2803 kJ, 669 kcal	Zwei panierte Veggie-Schnitzel mit Röstgemüsesauce, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2695 kJ, 645 kcal	Ein Eieromelett mit Spinat a la creme, dazu Kartoffeln aus regionalem Anbau E,G,G1,M • Brennwert: 2019 kJ, 483 kcal
Menü 6 Kaltmenü 11,80€	1 Paar Wiener Würstchen^{2,4,8}(kalt) mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Portionssenf und eine Scheibe Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2030 kJ, 485 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	Hähnchen-Nuggets (paniert) mit Gurken-Mais-Paprikasalat, dazu Joghurt-Currydip und ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2686 kJ, 820 kcal	Käsesalat „Sommer“ mit knackigen Gartengemüsestreifen und Radieschen, in Honig-Senf- Dressing, dazu ein Mini-Baguette A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3645 kJ, 876 kcal	Ein geräuchertes Forellenfilet mit einem Frischgemüsesalat und Preiselbeersahne, dazu ein Mini-Baguette A,F,G,G1,G2,G3,H,H1,H3,M • Brennwert: 2921 kJ, 700 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch 12,50€		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 „Holländische Art“ Karotten-, Gurken-, Radieschensalat, 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“ Weißkraut-, Gurken-, Brokkolisalat, Glasnudelsalat, Blattsalat, mit Mini-Frühlingsrollen garniert, dazu ein Sesambrotchen A,B,C,E,G,G1,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 „Sommer“ Kohlrabi-, Zucchini-, Karotten- und frischer Obstsalat mit Joghurt, Blattsalat, schön ausgarniert, dazu ein Baguettebrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2293 kJ, 550 kcal	
Beilagen- salat 1 1,80€*	Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Blattsalat „Sommer“ mit Joghurt-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Blattmix-Salat 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	Eisbergsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 450 kJ, 108 kcal	Kohlrabisalat A,B,E,M • Brennwert: 333 kJ, 81 kcal	
Beilagen- salat 2 1,80€*	Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Blattsalat „Sommer“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Blattmix-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 283 kJ, 68 kcal	Kohlrabisalat A,B,E,M • Brennwert: 333 kJ, 81 kcal	
Dessert 1 1,10€*	Joghurtdessert M • Brennwert: 522 kJ, 124 kcal	Pfirsichkompott Brennwert: 336 kJ, 79 kcal	Ein Mini-Kuchen Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Schokopudding M • Brennwert: 619 kJ, 148 kcal	Bio-Milchreis M • Brennwert: 647 kJ, 155 kcal	Gebäckstück Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Hausgemachtes „Bircher Müsli“ G,G3,G4,H,H1,H2,M • Brennwert: 939 kJ, 223 kcal
Dessert 2 1,10€*	Eine Birne Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Ein Apfel Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Eine Portion Erdbeeren Brennwert: 134 kJ, 32 kcal	Eine Banane Brennwert: 318 kJ, 76 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 sofortigen Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.



KW 26	Montag 22.06.2026	Dienstag 23.06.2026	Mittwoch 24.06.2026	Donnerstag 25.06.2026	Freitag 26.06.2026	Samstag 27.06.2026	Sonntag 28.06.2026
Menü 1 11,40€	Ein Geflügelhacksteak in Soße, mit grünen Bio-Bohnen und Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2327 kJ, 558 kcal	Ein Schweinerückensteak in Rahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2679 kJ, 643 kcal	Kartoffeleintopf mit Bauernwurstscheiben ^{2,4} , Schmand und Schnittlauch verfeinert, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3032 kJ, 724 kcal	Fusilli-Teigwaren mit Bolognesesoße und geriebenem Hartkäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2576 kJ, 610 kcal	Kassler Rücken ^{2,4} im Ofen gegart, auf Ananaskraut, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1733 kJ, 414 kcal	Schweinegeschnetzeltes „Schweizer Art“ mit Tomaten und Champignons in Rahmsoße, dazu Kartoffelrösti A,E,G,G1,M • Brennwert: 1924 kJ, 461 kcal	Eine Geflügelbrust in Geflügelrahmsoße, dazu Karottengemüse und Eiernudeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 2592 kJ, 575 kcal
Menü 2 11,40€ kalt zum Aufwärmen	Bunte Gemüseplatte 3 Sorten Saisongemüse, dazu 2 Kartoffelrösti und holländische Soße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2012 kJ, 480 kcal	Frisch gebackener Putenfleischkäse ^{2,4} in Geflügelsoße, dazu Rahmspinat und Kartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2672 kJ, 638 kcal	Piccata von der Hähnchenbrust mit Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti A,E,G,G1,M • Brennwert: 3036 kJ, 728 kcal	Champignon-Reispfanne mit knackigem Gemüse, dazu Kräutersoße A,G,G1,M • Brennwert: 1842 kJ, 439 kcal	„Coq au Vin“ Eine Hähnchenkeule in Rotwein-Gemüsesoße, dazu feine Bandnudeln A,E,G,G1,I • Brennwert: 3443 kJ, 825 kcal	Griechischer Quark-Honig-Auflauf mit Walnüssen, Honig und Zimt, dazu Aprikosenkompott E,G,G1,H,H3,M • Brennwert: 3678 kJ, 871 kcal	
Menü 3 11,90€	Hausgemachtes Moussaka griechischer Auflauf mit Kartoffeln, Zucchini, Auberginen, Paprika und Hackfleisch, dazu mediterrane Soße A,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1532 kJ, 365 kcal	Fischfilet „Mykonos“ Seehecht mit Tomaten und Oliven ⁶ in mediterraner Tomaten-Kräutersoße, dazu Bandnudeln E,F,G,G1,M • Brennwert: 2824 kJ, 676 kcal	„Pfannen-Gyros“ Gewürzte Schweinefleischstreifen mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und hausgemachter Zaziki-Quark A,B,G,G1,M • Brennwert: 3059 kJ, 728 kcal	„Bifteki“ Hacksteak mit Fetakäse in Rosmarin- Jus, dazu ZucchiniGemüse und Tomatenkartoffeln A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2019 kJ, 482 kcal	Hähnchenpfanne „Kreta“ mit bunten Gemüsestreifen in Paprika-Frischkäsesoße, dazu griechischer Nudelreis A,E,G,G1,M • Brennwert: 2981 kJ, 716 kcal	Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert	
Menü 4 vegetarisch 11,40€	Gemüsegulasch mit frischem Saisongemüse in Röstgemüsesoße, dazu Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1510 kJ, 361 kcal	3 Stück Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu Bio-Karotten in Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 2106 kJ, 503 kcal	Sojageschnetzeltes in milder Paprikasoße, dazu Mais-Erbsengemüse und Langkornreis A,G,G1,J • Brennwert: 2554 kJ, 586 kcal	Spiralnudeln „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Streukäse ² E,G,G1,M • Brennwert: 2533 kJ, 600 kcal	Eine Portion Veggie-Nuggets, dazu Tomatensoße, und hausgemachtes Sahnepüree A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2556 kJ, 611 kcal	Blumenkohl- und Brokkoliröschen a la creme mit Emmentaler Käse überbacken, dazu Kartoffelrösti G,G1,M • Brennwert: 1592 kJ, 381 kcal	Vegetarische Nudelpfanne mit knackigem Gemüse, dazu Tomatensoße A,E,G,G1 • Brennwert: 1957 kJ, 463 kcal
Menü 6 Kaltmenü 11,80€	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 • Brennwert: 2441 kJ, 584 kcal	Geflügelsalat „Florida“ in Joghurt-Curry-Dressing, mit Ananas und Melone garniert, dazu ein Baguettebrötchen B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3729 kJ, 895 kcal	Wrap „Italia“ Tortillafladen gefüllt mit Salat, Gemüsestreifen, Mini-Tomaten, Mozzarella-Käse und einer Tomaten-Kräuterpaste A,B,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 2490 kJ, 598 kcal	Heringssalat „Klabautermann“ in leichtem Joghurt-Dressing, mit Rote Bete ⁹ und Äpfeln, dazu ein Baguettebrötchen B,E,F,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3879 kJ, 934 kcal	Aktion in Menü 3 Griechische Woche	
Menü 7 Salatplatte vegetarisch 12,50€		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 mit Garnitur ^{4,6} und ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2396 kJ, 575 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	Käsesalat „Sommer“ mit knackigen Gartengemüsestreifen und Radieschen, in Honig-Senf- Dressing, dazu ein Mini-Baguette A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3645 kJ, 876 kcal		
Beilagen- salat 1 1,80€*	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	Karotten-Ananas-Salat B • Brennwert: 598 kJ, 143 kcal	Zucchini-Mais-Salat B • Brennwert: 314 kJ, 75 kcal	Blattsalat mit Joghurt-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Hausgemachter Weißkrautsalat A,B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal	
Beilagen- salat 2 1,80€*	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	Karotten-Ananas-Salat B • Brennwert: 598 kJ, 143 kcal	Zucchini-Mais-Salat B • Brennwert: 314 kJ, 75 kcal	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Hausgemachter Weißkrautsalat mit Speck ^{2,4} A,B • Brennwert: 239 kJ, 58 kcal	
Dessert 1 1,10€*	Vanillepudding M • Brennwert: 499 kJ, 119 kcal	Eine Portion Apfelmus ⁴ Brennwert: 343 kJ, 82 kcal	Ein Berliner E,G,G1,J,M • Brennwert: 607 kJ, 145 kcal	Grießdessert G,G1,M • Brennwert: 1050 kJ, 251 kcal	Frischer Obstsalat Brennwert: 455 kJ, 109 kcal	Ein Mini-Kuchen Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Joghurtdessert M • Brennwert: 446 kJ, 106 kcal
Dessert 2 1,10€*	Ein Apfel Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Eine Kiwi Brennwert: 142 kJ, 34 kcal	Eine Bio-Banane Brennwert: 318 kJ, 67 kcal	Eine Nektarine Brennwert: 145 kJ, 35 kcal	Eine Portion Erdbeeren Brennwert: 134 kJ, 32 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.

