

KW 31	Montag 27.07.2026	Dienstag 28.07.2026	Mittwoch 29.07.2026	Donnerstag 30.07.2026	Freitag 31.07.2026	Samstag 01.08.2026	Sonntag 02.08.2026
Menü 1 11,40€	Pikanter Wurstgulasch mit Wurstscheiben ^{2,4} , Zwiebeln, Bohnen und Paprika, dazu Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1401 kJ, 334 kcal	Kartoffel-Bio-Möhren-Eintopf mit Bio-Möhren, Kartoffeln, Sellerie und Geflügelklößchen, dazu ein Sesambrotchen A,B,C,E,G,G1,G3,M • Brennwert: 2818 kJ, 675 kcal	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2582 kJ, 621 kcal	Geflügel-Köttbullar in Rahmsoße, dazu Mais-Karottengemüse und Langkornreis A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3289 kJ, 784 kcal	Ein Hähnchensteak in Geflügelrahmsoße, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2402 kJ, 577 kcal	Rindergeschnetzeltes in Thymiansoße, dazu Zucchini Gemüse und Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1733 kJ, 413 kcal	Eine Schweineroulade in Rahmsoße, dazu Vichy-Karotten und Eierteigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2781 kJ, 688 kcal
Menü 2 11,40€ kalt zum Aufwärmen	Sojageschnetzeltes in Paprikasoße, dazu grüne Bio-Bohnen und Langkornreis A,B,G,G1,J • Brennwert: 2650 kJ, 609 kcal	Gemüsemaultaschen „Asia“ mit knackigem Wok-Gemüse, dazu Sojasoße A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 1549 kJ, 368 kcal	3 Eierpfannkuchen mit einer herzhaften Fleisch-Gemüesoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2245 kJ, 536 kcal	Hausgemachtes Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Käse überbacken, dazu eine Majoransoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1913 kJ, 457 kcal	Makkaroni-Lauch-Auflauf mit Veggie-Hack und Käse überbacken, dazu fruchtige Tomatensoße E,G,G1,G4,J,M • Brennwert: 1926 kJ, 457 kcal	Süßer Quark-Auflauf dazu Pflirsichkompott E,G,G1,M • Brennwert: 1843 kJ, 436 kcal	Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert
Menü 3 11,90€	Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsoße, dazu eine Portion Kartoffelrösti A,E,G,G1,M • Brennwert: 1863 kJ, 446 kcal	Hausgemachtes „Bifteki“ (Hacksteak mit Fetakäse und buntem Gemüse) in orientalischer Soße, dazu Nudelreis A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3415 kJ, 820 kcal	Badisches Ochsenragout Rindfleischwürfel in Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2274 kJ, 543 kcal	Ein paniertes Seelachsfilet mit Dampfkartoffeln, dazu Joghurt-Remouladensoße ⁹ B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 4019 kJ, 967 kcal	Geschnetzelte Rinderleber „sauer“ in Rotwein-Balsamico ¹ -Soße, dazu Kartoffel-Kräuterpüree B,G,G1,I,M • Brennwert: 1917 kJ, 458 kcal		
Menü 4 vegetarisch 11,40€	Allgäuer Käsespätzle mit Emmentaler-, Bergkäse und mit Zwiebeln verfeinert, dazu Röstgemüesoße E,G,G1,M • Brennwert: 3291 kJ, 785 kcal	Zwei Hackbällchen in Röstzwiebelsoße, dazu Bio-Karotten-Erbsengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,G,G1,M • Brennwert: 3360 kJ, 801 kcal	Vegetarische Cannelloni „Ricotta-Spinat“ in Tomatensoße, mit Käse überbacken E,G,G1,M • Brennwert: 2448 kJ, 583 kcal	Hausgemachte Linsenbolognese mit bunten Farfalle-Teigwaren, dazu geriebener Hartkäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 3097 kJ, 741 kcal	Ein Eieromelett mit Spinat a la creme, dazu Kartoffeln aus regionalem Anbau E,G,G1,M • Brennwert: 2019 kJ, 483 kcal	Überbackene Zucchini mit Gemüse und Käse überbacken, dazu hausgemachtes Zwiebelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1909 kJ, 456 kcal	Zwei Gemüsefrikadellen dazu Romanescoröschen, in einer milden Käsesoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2098 kJ, 502 kcal
Menü 6 Kaltmenü 11,80€	Fleischsalat „Balkan Art“^{2,3,4,8,9} mit Zwiebeln, Essigurken und Paprika, dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 4003 kJ, 959 kcal	Nudelsalat „Holländische Art“ mit Käsestreifen, Gurken und Tomaten, dazu 2 Scheiben Bio-Brot B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3906 kJ, 933 kcal	Zwei vegane Knusperfrikadellen mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Tomaten-Paprika-Dip, dazu ein Brötchen B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2503 kJ, 598 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	Sommerlicher grüner Bohnensalat mit Thunfisch ^{4,9} , Zwiebeln, Tomaten und Kuhmilchkäsewürfeln, in Olivenöl-Senf dressing, dazu ein Mini-Baguette B,E,F,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2796 kJ, 670 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: 2349 kJ, 565 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: 2551 kJ, 613 kcal	Salatplatte „Asia“ Karotten-, Weißkraut-, Brokkolisalat, Glasnudelsalat, Blattsalat, mit Mini- Frühlingsrollen garniert, dazu ein Sesambrotchen A,B,C,E,G,G1,G3,M • Brennwert: 2839 kJ, 682 kcal	Salatplatte „Mediterran“^{2,4} Tomaten-, Zucchini-, grüner Bohnensalat, Frischgemüse- Fenchelsalat, Blattsalat, mit Oliven ⁶ garniert, dazu ein Mini-Baguette A,B,C,E,G,G1,G2,G3,I,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	
Beilagen- salat 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	Karotten-Ananas-Salat A,B • Brennwert: 598 kJ, 143 kcal	Eisbergsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 450 kJ, 108 kcal	Kohlrabisalat A,B,E,M • Brennwert: 333 kJ, 81 kcal	Blattsalat „Sommer“ mit Joghurt-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	
Beilagen- salat 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	Karotten-Ananas-Salat A,B • Brennwert: 598 kJ, 143 kcal	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 283 kJ, 68 kcal	Kohlrabisalat A,B,E,M • Brennwert: 333 kJ, 81 kcal	Blattsalat „Sommer“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	
Dessert 1 1,10€*	Zwei Haselnusstafeln („Hanuta“) G,G1,H,H2,J,M • Brennwert: 995 kJ, 239 kcal	Buttermilchdessert „Limette-Zitrone“ M • Brennwert: 591 kJ, 140 kcal	Frischer Obstsalat Brennwert: 437 kJ, 105 kcal	Eine Portion Apfelmus⁴ 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 Nektarine Brennwert: 145 kJ, 35 kcal	Ein Apfel Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Eine Aprikose Brennwert: 178 kJ, 43 kcal	Eine Kiwi Brennwert: 142 kJ, 34 kcal	Eine Bio-Banane 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, E = Erdnüsse, G = Gluten, G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Hafer, H = Schalenfrüchte, H1 = Mandeln, H2 = Haselnüsse, H3 = Walnüsse, H4 = Kaschunüsse, H5 = Pecanüsse, 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 32	Montag 03.08.2026	Dienstag 04.08.2026	Mittwoch 05.08.2026	Donnerstag 06.08.2026	Freitag 07.08.2026	Samstag 08.08.2026	Sonntag 09.08.2026
Menü 1 11,40€	Penne „Carbonara“^{2,4} mit würziger Schinken-Sahne-Soße E,G,G1,M • Brennwert: 3127 kJ, 743 kcal 	Ein paniertes Schweineschnitzel dazu ein Kartoffel-Gemüse-Ragout (mit Karotten, Kohlrabi und Erbsen) E,G,G1,M • Brennwert: 2541 kJ, 606 kcal 	Chili con Carne mit Mais, Kidneybohnen, Paprika und Zwiebeln, dazu Langkornreis B,E,G,G1 • Brennwert: 3193 kJ, 761 kcal 	Eine hausgemachte Geflügelfrikadelle dazu Wirsing a la creme und Dampfkartoffeln A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1803 kJ, 431 kcal	Paprika-Hähnchenragout mit bunten Paprikastreifen, dazu Teigwaren A,E,G,G1 • Brennwert: 2380 kJ, 570 kcal	Kleine Fleischbällchen in Röstzwiebelsoße, dazu Bio-Erbsen und Kartoffel-Karottenpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2642 kJ, 632 kcal 	Piccata von der Hähnchenbrust mit Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti A,E,G,G1,M • Brennwert: 3036 kJ, 728 kcal
Menü 2 11,40€ kalt zum Aufwärmen	3 Stück Kartoffelrösti dazu Blumenkohl- und Brokkoliröschen in einer milden Käsesoße E,G,G1,M • Brennwert: 1973 kJ, 473 kcal 	Bio-Vollkorn-Fusilli mit einer Zucchini-Frischkäsesoße G,G1,M • Brennwert: 3010 kJ, 716 kcal 	Zahners Currywurst^{2,4} in pikanter Soße, dazu Kartoffelecken A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2599 kJ, 618 kcal 	Pfeffersteak „Madagaskar“ in grüner Pfefferrahmsoße ⁴ , dazu Eierteigwaren E,G,G1,M • Brennwert: 2562 kJ, 615 kcal 	3 Eier in Senfsoße dazu Zwiebel-Kartoffeln vom heimischen Kartoffelhof B,E,G,G1,M • Brennwert: 2449 kJ, 585 kcal 	Sahniger Milchreis dazu Pfirsichkompott G,G1,M • Brennwert: 1631 kJ, 386 kcal 	
Menü 3 11,90€	Gebackener Putenfleischkäse^{2,4} mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2587 kJ, 618 kcal	Rindergeschnetzeltes in Thymiansoße, dazu grüne Bohnen und Eierknöpfe A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2553 kJ, 611 kcal	Ein Cordon bleu vom Schwein^{1,2,4} mit Bratensoße, dazu Zahners Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2317 kJ, 554 kcal	Schwarzwälder Käsebratwurst^{2,4} in Röstzwiebelsoße, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2574 kJ, 615 kcal 	Fischroulade „Gärtnerin Art“ in Dillrahmsoße, dazu eine Langkorn-Wildreisemischung A,E,F,G,G1,M • Brennwert: 2879 kJ, 685 kcal 	Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert	
Menü 4 vegetarisch 11,40€	Ravioli „Formaggio“ mit Kräutern abgeschmelzt, dazu fruchtige Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 2975 kJ, 710 kcal	Zwei Veggie-Schnitzel (paniert) dazu ein Kartoffel-Gemüseragout a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2989 kJ, 714 kcal	Falafel (Kichererbsenbällchen) mit Soja-Bolognese, Gemüse und Käse überbacken A,G,G1 • Brennwert: 3125 kJ, 747 kcal 	Hausgemachte Veggie-Lasagne mit Soja-Bolognese, Gemüse und Käse überbacken A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2531 kJ, 601 kcal	3 Stück vegetarische Maultaschen im Wurzelgemüsesud, dazu Röstzwiebelsoße und hausgemachter Kartoffelsalat A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2591 kJ, 617 kcal	Ein Blumenkohl-Käse-Medaillon dazu Bio-Erbsen in Sahnesoße und Kartoffel-Karottenpüree E,G,G1,M • Brennwert: 2169 kJ, 518 kcal	Mediterrane Nudelpfanne mit frischem Gemüse und Kräutern, dazu eine Tomaten-Joghurtsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2533 kJ, 601 kcal
Menü 6 Kaltmenü 11,80€	Elsässer Wurstsalat^{2,3,4,8} von der Lyoner Wurst, mit Käse, Tomaten und Gurken ⁹ , dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal 	Gervais pikant verfeinert, dazu Gemüsesticks, mit Weintrauben garniert, und ein Laugenbrötchen G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2931 kJ, 704 kcal 	Tomaten und Mozzarella mit Balsamico ¹ , Olivenöl und frischem Basilikum mariniert, aus garniert ^{2,4,6} , dazu ein Baguettebrötchen B,G,G1,G2,G3,I,M • Brennwert: 2634 kJ, 631 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 	Frischgemüse-Käse-Wrap knackige Gemüse- und Käsestreifen mit Radieschen, Rucola und Frischkäse-Kräutercreme im Teigfladen ² A,B,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 2268 kJ, 542 kcal 		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch 12,50€		Salatplatte „Italia“ Karotten-, Paprika-, Gurkensalat und Tomaten-Mozzarella-Salat ¹ , dazu Blattsalat und Garnitur ^{4,6} , mit einem Baguettebrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2508 kJ, 602 kcal	Salatplatte „Ei“ 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	Salatplatte „Sommer“ Kohlrabi-, Zucchini-, Karotten- und frischer Obstsalat mit Joghurt, Blattsalat, schön aus garniert, dazu ein Baguettebrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2293 kJ, 550 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	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: 2551 kJ, 613 kcal	
Beilagen-salat 1 1,80€*	Cole-Slaw-Salat (Weißkraut-Karottensalat in weißem Dressing) A,B,E,M • Brennwert: 519 kJ, 126 kcal	Chinakohl mit Senf-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 346 kJ, 84 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Endiviensalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 428 kJ, 104 kcal	Hausgemachter Roter Rettichsalat B • Brennwert: 204 kJ, 50 kcal	Blattmix-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	
Beilagen-salat 2 1,80€*	Cole-Slaw-Salat (Weißkraut-Karottensalat in weißem Dressing) A,B,E,M • Brennwert: 519 kJ, 126 kcal	Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 281 kJ, 68 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 263 kJ, 64 kcal	Hausgemachter Roter Rettichsalat B • Brennwert: 204 kJ, 50 kcal	Blattmix-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	
Dessert 1 1,10€*	Vanillejoghurt M • Brennwert: 522 kJ, 124 kcal	Ein Berliner E,G,G1,M • Brennwert: 978 kJ, 233 kcal	Schokopudding M • Brennwert: 619 kJ, 148 kcal	Rote Grütze G,G1 • Brennwert: 520 kJ, 124 kcal	Hausgemachtes Bircher Müsli G,G3,G4,H,H1,H2,M • Brennwert: 939 kJ, 223 kcal	Gebäckstück Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Aprikosenkompott Brennwert: 336 kJ, 79 kcal
Dessert 2 1,10€*	Eine Kiwi Brennwert: 142 kJ, 34 kcal	Ein Pfirsich Brennwert: 145 kJ, 35 kcal	Eine Banane Brennwert: 318 kJ, 76 kcal	Eine Nektarine Brennwert: 178 kJ, 43 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 = 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.

