

KW 33	Montag 10.08.2026	Dienstag 11.08.2026	Mittwoch 12.08.2026	Donnerstag 13.08.2026	Freitag 14.08.2026	Samstag 15.08.2026	Sonntag 16.08.2026
Menü 1 11,40€	Schwäbisches Linsengemüse mit Speck ^{2,4} , Sellerie, Karotten, Lauch und Bockwurstscheiben ^{2,4} , dazu Eierspätzle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2826 kJ, 676 kcal	Eine Portion Geflügel-Cevapcici in Pusztasoße ⁹ , dazu Bio-Erbsengemüse und Langkornreis A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3649 kJ, 871 kcal	Ravioli „Carne di Manzo“ mit Rindfleisch gefüllt, dazu fruchtige Tomatensoße A,E,G,G1 • Brennwert: 1970 kJ, 467 kcal	Gebackener Fleischkäse^{2,4} mit Bratensoße, dazu Rahmspinat und Dampfkartoffeln A,B,G,G1,M • Brennwert: 2587 kJ, 618 kcal	Hähnchensteak „Holzfäller Art“ mit rustikalem Gemüse und Zwiebeln, dazu Würfelpkartoffeln A,E,G,G1 • Brennwert: 1746 kJ, 416 kcal	Hausgemachte Rindfleischbällchen in Thymiansoße, mit Erbsen- Karottengemüse und Eierteigwaren A,E,G,G1 • Brennwert: 2812 kJ, 674 kcal	Eine Wirsingkohlroulade mit Hackfleisch gefüllt, in Zwiebel-Specksoße ^{2,4} , dazu Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2320 kJ, 557 kcal
Menü 2 11,40€ kalt zum Aufwärmen	Zwei Gemüsefrikadellen mit Blumenkohl „Mornay“ in einer leichten Käsesoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1965 kJ, 470 kcal	Vegetarische Maultaschen mit Ei geschnittene Gemüsemaultaschen, mit Rührei gebacken, dazu Tomatensoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2721 kJ, 644 kcal	Champignon-Reispfanne mit frischem, knackigem Gemüse und Steinchampignons, dazu Spinatsoße G,G1,M • Brennwert: 2185 kJ, 521 kcal	Putenstreifen „Asia“ mit chinesischem Gemüse in Sojasoße, dazu Mandelreis A,B,E,G,G1,H,H1,J,M • Brennwert: 2523 kJ, 601 kcal	Ein Paar Bratwürste^{2,4} in Röstzwiebelsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1937 kJ, 463 kcal	Süße Dampfnudeln mit Zimtucker bestreut, dazu Vanillesoße und Waldbeerenkompott E,G,G1,M • Brennwert: 1834 kJ, 436 kcal	
Menü 3 11,90€	Eine Frikadelle in Bratensoße, dazu Karotten-Kohlrabigemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2488 kJ, 596 kcal	Seelachsfilet im Backteig dazu Salzkartoffeln und ein Sauerrahm-Kräuterdip B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 1778 kJ, 425 cal	Schweineroulade „Mediterran“^{2,4,6} mit Tomatenstücken, Zucchini und Oliven in Tomatensoße, dazu Rosmarinkartoffeln A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1895 kJ, 453 kcal	Ein paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu hausgemachtes Sahnepüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2046 kJ, 487 kcal	Tagliatelle Verde „Salmone“ feine Spinatbandnudeln mit einer Lachs-Limonensoße B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 3032 kJ, 722 kcal	Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert	
Menü 4 vegetarisch 11,40€	Vegetarisches Linsengemüse mit Sellerie, Karotten und Lauch, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1 • Brennwert: 3136 kJ, 751 kcal	Eine Portion vegane Cevapcici in Paprikasoße, dazu Bio-Erbsengemüse und Langkornreis A,B,G,G1,J • Brennwert: 3122 kJ, 743 kcal	Mediterraner Gnocchi-Auflauf mit frischem Gemüse und Basilikum, in einer Tomaten-Frischkäsesoße überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2638 kJ, 625 kcal	Eine Portion Spaghetti mit Soja-Bolognese und geriebenem Hartkäse ² A,G,G1,J,M • Brennwert: 2264 kJ, 534 kcal	3 Stück Kartoffelrösti dazu Sommergemüse a la creme G,G1,M • Brennwert: 1659 kJ, 396 kcal	Hausgemachte Veggie-Klopse in Majoransoße, mit Erbsen-Karottengemüse und Eierteigwaren A,E,G,G1 • Brennwert: 4041 kJ, 966 kcal	Hausgemachter Kartoffel-Gemüse-Auflauf dazu eine Röstzwiebelsoße A,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1981 kJ, 473 kcal
Menü 6 Kaltmenü 11,80€	1 Paar Wiener Würstchen^{2,4} mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Portionsketchup und eine Scheibe Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1388 kJ, 332 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	Emmentaler Käsesalat mit bunten Gemüsestreifen, in Honig-Senf-Dressing, mit Trauben garniert, dazu ein Mini-Baguette A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3645 kJ, 876 kcal	Hähnchen-Nuggets (paniert) mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu ein Joghurt-Currydip und ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2278 kJ, 546 kcal	Hausgemachte Räucherlachsrolle mit Frischkäse-Räucherlachscreme gefüllt und mit Ei garniert E,F,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 3412 kJ, 822 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch 12,50€		Salatplatte „Klassik“ Weißkraut-, Karotten-, Gurken-, Nudel- und Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert, dazu eine Scheibe Bio-Brot A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3110 kJ, 748 kcal	Salatplatte „Mediterran“^{2,4} Tomaten-, Zucchini-, grüner Bohnensalat, Frischgemüse- Fenchelsalat, Blattsalat, mit Oliven ⁶ garniert, dazu ein Mini-Baguette A,B,C,E,F,G,G1,G2,G3,I,M • Brennwert: 2230 kJ, 536 kcal	Salatplatte „Sommer“ Kohlrabi-, Zucchini-, Karotten- und Blattsalat, dazu frischer Obstsalat mit Joghurt, schön aus garniert, und ein Weizenbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2293 kJ, 550 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 „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	
Beilagen- salat 1 1,80€*	Weißkraut-Zucchini-Salat A,B,E,M • Brennwert: 339 kJ, 81 kcal	Frisee-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 344 kJ, 83 kcal	Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 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	Blattsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	
Beilagen- salat 2 1,80€*	Weißkraut-Zucchini-Salat A,B,E,M • Brennwert: 339 kJ, 81 kcal	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 260 kJ, 64 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	
Dessert 1 1,10€*	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	Ein Mini-Kuchen Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Pfirsichquark M • Brennwert: 280 kJ, 66 kcal	Grießdessert G,G1,M • Brennwert: 684 kJ, 163 kcal	Vanillepudding M • Brennwert: 661 kJ, 157 kcal	Buttermilchdessert M • Brennwert: 378 kJ, 89 kcal	Frischer Obstsalat Brennwert: 437 kJ, 105 kcal
Dessert 2 1,10€*	Ein Apfel Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Eine Bio-Banane Brennwert: 318 kJ, 76 kcal	Eine Nektarine Brennwert: 178 kJ, 43 kcal	Eine Kiwi Brennwert: 142 kJ, 34 kcal	Eine Aprikose Brennwert: 178 kJ, 43 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.



KW 34	Montag 17.08.2026	Dienstag 18.08.2026	Mittwoch 19.08.2026	Donnerstag 20.08.2026	Freitag 21.08.2026	Samstag 22.08.2026	Sonntag 23.08.2026
Menü 1 11,40€	Kassler Rückenbraten^{2,4} auf mildem Ananaskraut, dazu Sahnepüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1733 kJ, 414 kcal	Fusilli-Teigwaren mit Bolognesesoße und geriebenem Hartkäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2576 kJ, 610 kcal	Hausgemachter Kartoffel-Eintopf mit Wiener Würstchenscheiben ^{2,4} , Schmand und Schnittlauch, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3014 kJ, 720 kcal	Geflügel-Köttbullar Geflügelfleischbällchen in Soße, dazu Gartengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2084 kJ, 499 kcal	Ein Schweinerückensteak in Rahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2679 kJ, 643 kcal	Rindergeschnetzeltes in Bratensoße, dazu Mais-Erbsengemüse und Langkornreis A,B,G,G1 • Brennwert: 2654 kJ, 632 kcal	Gefüllte Kalbsbrust in Bratensoße, dazu Sommergemüse und Eierknöpfe A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2421 kJ, 580 kcal
Menü 2 11,40€ kalt zum Aufwärmen	Hausgemachtes Sommergemüse-Curry mit Kokosmilch verfeinert, dazu Langkornreis A,B,G,G1 • Brennwert: 2749 kJ, 655 kcal	Hausgemachtes Moussaka Kartoffelauflauf mit veganem Hack, Feta-Käse, Zucchini, Auberginen und Paprika, dazu mediterrane Soße A,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2136 kJ, 510 kcal	Badische Knöpfele-Pfanne mit frischem Sommergemüse und Kräutern verfeinert, dazu Champignonrahmsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2075 kJ, 497 kcal	„Tagliatelle con Zucchini“ (Bandnudeln mit Zucchiniestreifen), dazu fruchtige Tomatensoße und eine Portion Streukäse ² E,G,G1,M • Brennwert: 2411 kJ, 578 kcal	Eine geschmorte Hähnchenkeule in Rahmgemüsesoße, dazu Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2552 kJ, 610 kcal	Hausgemachter Schokoreisbrei dazu Sauerkirsch-Zimtkompott G,G1,M • Brennwert: 1625 kJ, 385 kcal	
Menü 3 11,90€	Ein Hähnchenbruststeak in Geflügeljus, dazu Zucchini nudeln A,E,G,G1 • Brennwert: 2279 kJ, 546 kcal	Geschnetzelte Rinderleber „sauer“ in würziger Balsamico ¹ -Soße, dazu eine Portion Kartoffelrösti B,G,G1,I • Brennwert: 2050 kJ, 491 kcal	Ein Hähnchen-Cordon bleu^{1,2,3,4} gefüllt mit Putenschinken und Käse, dazu Geflügelsoße und Dampfkartoffeln aus der Region A,E,G,G1,M • Brennwert: 2334 kJ, 557 kcal	Eine hausgemachte Kalbfleischfrikadelle in Champignonrahmsoße, dazu bunter Gemüserais A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2525 kJ, 600 kcal	Ein Seehechtfilet in Senfsoße, auf buntem Wurzelgemüse, dazu Salzkartoffeln A,B,F,G,G1,M • Brennwert: 2080 kJ, 496 kcal	Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert	
Menü 4 vegetarisch 11,40€	Eine Portion Rühreier mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln aus der Region A,E,G,G1,M • Brennwert: 2427 kJ, 579 kcal	Spiralnudeln „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße, dazu geriebener Hartkäse ² E,G,G1,M • Brennwert: 2227 kJ, 527 kcal	Veggie-Nuggets mit Kartoffel-Ecken, dazu ein Sauerrahm-Kräuter dip A,B,G,G1,J,M • Brennwert: 4065 kJ, 974 kcal	3 Eierpfannkuchen dazu Blumenkohl a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2475 kJ, 591 kcal	„Förster-Topf“ vegetarische Hackbällchen mit Gemüse und Pilzen in Rahmsoße, dazu Eierspätzle A,E,G,G1,G4,J,M • Brennwert: 2037 kJ, 490 kcal	Sojageschnetzeltes in milder Paprikasoße, dazu Mais-Erbsengemüse und Langkornreis A,G,G1,J • Brennwert: 2554 kJ, 586 kcal	Vegetarischer Hackbraten in Majoransoße, dazu Sommergemüse und badische Eierknöpfe A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3474 kJ, 831 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	2 panierte Schweineschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Portionsketchup und eine Scheibe Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2441 kJ, 584 kcal	Elsässer Wurstsalat^{2,3,4,8} von der Lyoner Wurst, mit Käse, Tomaten, Zwiebeln und Gurken ⁹ , dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal	Friskkäse-Wrap Weizenfladen ² gefüllt mit Kräuterfriskkäse, Salatgurke, Radieschen und Zwiebeln B,G,G1,M • Brennwert: 2377 kJ, 570 kcal	Matjesfilet „Hausfrauen Art“^{2,4,9} mit Äpfeln und Zwiebeln in Joghurt-Dressing, dazu ein Baguettebrötchen B,E,F,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3886 kJ, 935 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch 12,50€		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 „Sommer“ Kohlrabi-, Zucchini-, Karotten- und Blattsalat, dazu frischer Obstsalat mit Joghurt, schön aus garniert, und 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 Brötchen 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 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 Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2418 kJ, 581 kcal	
Beilagen- salat 1 1,80€*	Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Zucchini-Mais-Salat A,B,E,M • Brennwert: 304 kJ, 73 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Chinakohl mit Senfdressing A,B,E,M • Brennwert: 369 kJ, 89 kcal	Blattsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Eisbergsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 450 kJ, 108 kcal	
Beilagen- salat 2 1,80€*	Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Zucchini-Mais-Salat A,B,E,M • Brennwert: 304 kJ, 73 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 281 kJ, 68 kcal	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 283 kJ, 68 kcal	
Dessert 1 1,10€*	Ein Schoko-Doppelkeks E,G,G1,M • Brennwert: 592 kJ, 141 kcal	Panna Cotta (Sahnepudding) M • Brennwert: 635 kJ, 151 kcal	Ein Müsliriegel Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Bio-Milchreis M • Brennwert: 647 kJ, 155 kcal	Buttermilchdessert M • Brennwert: 378 kJ, 89 kcal	Ein Mini-Kuchen Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 583 kJ, 140 kcal
Dessert 2 1,10€*	Eine Nektarine Brennwert: 178 kJ, 43 kcal	Ein Apfel Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Eine Aprikose Brennwert: 178 kJ, 43 kcal	Ein Pfirsich Brennwert: 145 kJ, 35 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 = Maca-
damianüsse*, 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.

