

KW 35	Montag 25.08.2025	Dienstag 26.08.2025	Mittwoch 27.08.2025	Donnerstag 28.08.2025	Freitag 29.08.2025	Samstag 30.08.2025	Sonntag 31.08.2025
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 Rindfleisch einlage, dazu ein Weizenbrötchen A,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2882 kJ, 690 kcal	Makkaroni „alla Calabrese“ mit einer 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	Hähnchenbruststreifen in Champignonrahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2533 kJ, 609 kcal	Badisches Ochsenragout Rindfleischwürfel in Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2274 kJ, 543 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 Gemüseaultaschen „Prinzess“ mit Zwiebeln und Kräutern abgeschmezt, dazu Rucolasoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 3106 kJ, 744 kcal	Bulgurpfanne „Sommer“ mit buntem Saisongemüse (Zucchini, Karotten, Erbsen und Paprika), dazu Orangensoße A,B,E,G,G1 • Brennwert: 1926 kJ, 460 kcal	Geschnetzelte Rinderleber „sauer“ in Rotwein-Balsamico ¹ -Soße, dazu Schnittlauchkartoffeln B,G,G1,I • Brennwert: 1759 kJ, 420 kcal	Vegetarische Cannelloni „Ricotta-Spinaci“ 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	Hausgemachtes „Köfte“ (Hacksteak mit Fetakäse und buntem Gemüse) in orientalischer Soße, dazu Nudelreis A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3641 kJ, 874 kcal	Ragout fin vom Geflügel mit Pfirsichwürfeln in Sahnesoße, dazu bunter Gemüseris A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2491 kJ, 593 kcal	Ein paniertes Seelachsfilet mit Dampfkartoffeln, dazu Joghurt-Remouladensoße ⁹ B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 4019 kJ, 967 kcal	Rindfleischbällchen in Röstzwiebelsoße, dazu grüne Bio-Bohnen und Kartoffel-Karottenpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1983 kJ, 473 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 mit Bio-Erbsen a la creme und hausgemachtem 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, 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	Wrap „Indien“ gefüllt mit Gemüse- und Geflügelstreifen, knackigem Salat, Rucola und Frischkäse-Currycreme im Teigfladen A,B,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 2195 kJ, 523 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,H3,I,M • Brennwert: 3311 kJ, 796 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch 11,50€		Salatplatte „Ei“ Karotten-, Roter Rettich-, Gurken- 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 Käsescheibe garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2686 kJ, 646 kcal	Salatplatte „Asia“ 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	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 „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	
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	Eisbergsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 450 kJ, 108 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	Rote Bete-Salat⁹ Brennwert: 115 kJ, 28 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	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 283 kJ, 68 kcal	Karotten-Ananas-Salat A,B • Brennwert: 598 kJ, 143 kcal	Blattsalat „Sommer“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 284 kJ, 69 kcal	Kohlrabisalat A,B • Brennwert: 333 kJ, 81 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 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 Pflaume 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 = 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 sofortigen Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.



KW 36	Montag 01.09.2025	Dienstag 02.09.2025	Mittwoch 03.09.2025	Donnerstag 04.09.2025	Freitag 05.09.2025	Samstag 06.09.2025	Sonntag 07.09.2025
Menü 1 10,40€	Paprika-Hähnchenragout mit bunten Paprikastreifen, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1 • Brennwert: 2380 kJ, 570 kcal	Ein hausgemachtes Kräuterhacksteak dazu Wirsing a la creme und Dampfkartoffeln A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1954 kJ, 467 kcal	Kartoffeleintopf mit Wienerlescheiben ^{2,4} , Schmand und Schnittlauch verfeinert, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2938 kJ, 701 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	Rindergeschnetzeltes in Thymiansoße, dazu grüne Bohnen und Langkornreis A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2634 kJ, 627 kcal	Eine Bratwurst^{2,4} in Röstzwiebelsoße, dazu grüne Bio-Erbsen und Kartoffel-Kartottenpüree A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2568 kJ, 613 kcal
Menü 2 10,40€ kalt zum Aufwärmen	Eine hausgemachte Gemüselasagne mit Käse überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2358 kJ, 560 kcal	3 Eierpfannkuchen mit einer herzhaften Fleisch-Gemüesoße A,E,G,G1,M •	Hausgemachtes Kartoffel-Lauch-Gratin mit Käse überbacken, dazu eine Karottensoße E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1984 kJ, 474 kcal	Ravioli „Formaggio“ mit Kräutern abgeschmelzt, dazu fruchtige Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 2975 kJ, 710 kcal	Gebackener Putenfleischkäse^{2,4} mit Rotkraut und Dampfkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2404 kJ, 573 kcal	Zwei süße Dampfnudeln mit Vanillesoße und Pflaumen-Zimt-Kompott E,G,G1,M • Brennwert: 1857 kJ, 443 kcal	
Menü 3 10,90€	Zahners Currywurst^{2,4} in pikanter Soße, dazu Kartoffelecken A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2599 kJ, 618 kcal	Eine Hähnchenbrust in Geflügelsoße, dazu buntes Herbstgemüse und Sahnepüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1630 kJ, 389 kcal	Pfeffersteak „Madagaskar“ in grüner Pfefferrahmsauce ⁴ , dazu Eierteigwaren E,G,G1,M • Brennwert: 2578 kJ, 619 kcal	Gefüllte Kalbsbrust in Estragonrahmsauce, dazu Karotten-Erbsengemüse und zwei Kartoffelrösti A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1758 kJ, 421 kcal	Fischroulade „Gärtnerin Art“ in Dillrahmsauce, 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€	Falafel (Kichererbsenbällchen) mit Ratatouillegemüse, in Tomatensoße, dazu Langkornreis A,G,G1 • Brennwert: 3125 kJ, 747 kcal	Zwei Veggie Hacksteaks in Röstzwiebelsoße, dazu Wirsing a la creme und Kartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2788 kJ, 668 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 Majoransauce, dazu grüne Bohnen und Langkornreis A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3834 kJ, 915 kcal	Ein Blumenkohl-Käse-Medaillon dazu Bio-Erbsen und Kartoffel-Kartottenpüree E,G,G1,M • Brennwert: 2216 kJ, 530 kcal
Menü 6 Kaltmenü 10,80€	Rindfleischsalat „Ungarisch“ mit Paprika, Essiggurken ⁹ und Zwiebeln, aus garniert mit Hirtenpaprika ^{2,4} und Maiskölbchen ⁴ , dazu 2 Scheiben Bio-Brot B,G,G1,G2,G3,I • Brennwert: 2866 kJ, 685 kcal	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	Thunfischsalat^{4,9} in Essig-Olivenöl-Dressing, mit buntem Gemüse und Tomaten, dazu ein Mini-Baguette B,E,F,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2796 kJ, 670 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch 11,50€		Salatplatte „Herbst“ Kürbis-, Zucchini-Mais-, Brokkolisalat, Käsesalat mit Nüssen und Äpfeln, Blattsalat, aus garniert, dazu ein Vollkorn-Kürbisweck A,B,C,E,G,G1,G2,G3,H,H1,H2,H3,M • Brennwert: 2314 kJ, 556 kcal	Salatplatte „Ei“ Karotten-, Roter Rettich-, Gurken- und Eiersalat, dazu eine Blattsalatsmischung und ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2418 kJ, 581 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 „Italia“ Karotten-, Paprika-, Gurkensalat und Tomaten-Mozzarella-Salat ¹ , dazu Blattsalat und Garnitur ^{4,6} , mit einem Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2396 kJ, 575 kcal	Salatplatte „Holländische Art“ Karotten-, Gurken-, Radieschensalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit Käsescheibe garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2686 kJ, 646 kcal	
Beilagen- salat 1 1,80€*	Cole-Slaw-Salat (Weißkraut-Karottensalat in weißem Dressing) A,B,E,M • Brennwert: 519 kJ, 126 kcal	Blattmix-Salat mit Joghurt-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Weißer Rettichsalat A,B,E,M • Brennwert: 295 kJ, 72 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	
Beilagen- salat 2 1,80€*	Cole-Slaw-Salat (Weißkraut-Karottensalat in weißem Dressing) A,B,E,M • Brennwert: 519 kJ, 126 kcal	Blattmix-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Weißer Rettichsalat A,B,E,M • Brennwert: 295 kJ, 72 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	Pflaumenkompott Brennwert: 336 kJ, 79 kcal
Dessert 2 1,10€*	Eine Kiwi Brennwert: 142 kJ, 34 kcal	Eine Pflaume Brennwert: 178 kJ, 43 kcal	Eine Banane Brennwert: 318 kJ, 76 kcal	Eine Birne Brennwert: 152 kJ, 36 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 = 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 sofortigen Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

