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 37 vom 08.09.- 14.09.2025

KW 37	Montag 08.09.2025	Dienstag 09.09.2025	Mittwoch 10.09.2025	Donnerstag 11.09.2025	Freitag 12.09.2025	Samstag 13.09.2025	Sonntag 14.09.2025
Menü 1 10,40€	**Frisch gebackener Fleischkäse**[2,4] mit Bratensoße, dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln A,B,G,G1,M • Brennwert: 2495 kJ, 596 kcal	**Eine Portion Geflügel-Cevapcici** in Pusztasoße[9], dazu Bio-Erbsengemüse und Langkornreis A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3649 kJ, 871 kcal	**Ein paniertes Schweineschnitzel** mit Bratensoße und Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2121 kJ, 506 kcal	**Schwäbisches Linsengemüse** mit Speck[2,4], Sellerie, Karotten, Lauch und einer Bockwurst[2,4,8], dazu Eierspätzle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 3737 kJ, 893 kcal	**Hähnchensteak „Virginia"** mit Mais-Paprika-Gemüse, dazu Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2725 kJ, 648 kcal	**Rindfleischstreifen „Stroganoff"**[9] mit schwäbischen Eierknöpfle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2741 kJ, 657 kcal	**Zarter Putengulasch** dazu Zucchinigemüse und Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2402 kJ, 572 kcal
Menü 2 10,40€ kalt zum Aufwärmen	**Vegetarische Maultaschen mit Ei** geschnittene Gemüsemaultaschen, mit Rührei gebacken, dazu Tomatensoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2558 kJ, 604 kcal	**Ragout fin vom Schwein** mit Champignons, dazu Erbsengemüse und weißer Reis G,G1,M • Brennwert: 3023 kJ, 721 kcal	**Schupfnudelpfanne** mit buntem Saisongemüse, dazu eine Kräuter-Käsesoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2355 kJ, 565 kcal	**Chili con Carne** mit Mais, Kidneybohnen, Paprika und Zwiebeln, dazu Langkornreis B,E,G,G1,M • Brennwert: 3209 kJ, 764 kcal	**Cannelloni** mit Karotten-, Zucchini- und Kürbisstreifen, in Ingwersoße und mit Käse überbacken E,G,G1,M • Brennwert: 2547 kJ, 607 kcal	**Hausgemachter Vanillereisbrei,** dazu Sauerkirschkompott E,G,G1,M • Brennwert: 1874 kJ, 445 kcal	
Menü 3 10,90€	**Hausgemachtes Geflügelhacksteak** in Soße, dazu Karottengemüse und Sahnepüree A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1677 kJ, 401 kcal	**Ein Seelachsfilet** in Senfsoße, dazu Zucchinigemüse und Risoleekartoffeln B,F,G,G1,M • Brennwert: 1879 kJ, 449 kcal	**Tagliatelle „della Casa"** dazu feine Kalbfleischwürfel, Gemüse und frische Champignons in Rahmsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2777 kJ, 664 kcal	**Badischer Rindersauerbraten** mit grünen Bohnen, dazu zwei Kartoffelknödel A,B,E,G,G1,I,M • Brennwert: 3084 kJ, 737 kcal	**Zartes Schweinefilet** in Cognac[1]-Rahmsoße, dazu Blumenkohlröschen und Eierknöpfle E,G,G1,M • Brennwert: 2482 kJ, 595 kcal		**Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert**
Menü 4 vegetarisch 10,40€	**Blumenkohl „Mornay"** in Käsesoße, dazu eine Portion Schupfnudeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 2110 kJ , 504 kcal	**Eine Portion vegane Cevapcici** in Paprikasoße, dazu Bio-Erbsengemüse und Langkornreis A,B,G,G1 • Brennwert: 3122 kJ, 743 kcal	**Zwei panierte Veggie-Schnitzel** mit Bio-Karotten in Sahnesoße, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2853 kJ, 682 kcal	**Kräuter-Kratzete** (Luftige Kräuter-Pfannkuchenstücke) mit Karotten-Kürbisgemüse a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2802 kJ, 670 kcal	**Hausgemachter Kartoffel-Gemüse-Auflauf** dazu eine Röstzwiebelsoße A,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2274 kJ, 543 kcal	**Vegetarisches Linsengemüse** mit Sellerie, Karotten und Lauch, dazu schwäbische Eierknöpfle A,E,G,G1 • Brennwert: 3136 kJ, 751 kcal	**Veggie-Gulasch vom Milchfilet** in Majoransoße, dazu frisches Zucchinigemüse und Langkornreis E,G,G1,G4 • Brennwert: 2458 kJ, 585 kcal
Menü 6 Kaltmenü 10,80€	**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	**Herbstlicher Käsesalat** mit Kürbis- und Gemüsestreifen und Nüssen in Honig-Senf-Dressing, mit Trauben garniert, dazu ein Mini-Baguette A,B,E,G,G1,G2,G3,H,H1,H3,M • Brennwert: 4478 kJ, 1074 kcal	**Hähnchen-Nuggets** paniert, mit Gurken-Mais-Paprikasalat, dazu ein Joghurt-Currydip und ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3407 kJ, 820 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 11,50€		**Salatplatte „Klassik"** Rote Bete-, 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 „Asia"** Karotten-, Weißkraut-, Brokkolisalat, Reissalat und Blattsalat, mit Mini-Frühlingsrollen garniert, dazu ein Sesambrötchen A,B,C,E,G,G1,G3,M • Brennwert: 2839 kJ, 682 kcal	**Salatplatte „Herbst"** Kürbis-, Zucchini-Mais-, Brokkolisalat, Käsesalat mit Nüssen und Äpfeln, Blattsalat, ausgarniert, dazu ein Vollkorn-Kürbisweck A,B,C,E,G,G1,G2,G3,H,H1,H2,H3,M • Brennwert: 2314 kJ, 556 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 „Ei"** Karotten-, Rotkraut-, Gurken- und Eiersalat, dazu eine Blattsalatmischung und ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2418 kJ, 581 kcal	
Beilagensalat 1 1,80€*	**Hausgemachter Karottensalat** B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	**Frisee-Salat** mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 344 kJ, 83 kcal	**Endiviensalat** mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 428 kJ, 104 kcal	**Rotkrautsalat** A,B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal	**Rahm-Gurkensalat** mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	**Blattsalat „Herbst"** mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal	
Beilagensalat 2 1,80€*	**Hausgemachter Karottensalat** B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	**Frisee-Salat** mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	**Endiviensalat** mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 260 kJ, 64 kcal	**Rotkrautsalat** A,B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal	**Rahm-Gurkensalat** mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	**Blattsalat „Herbst"** mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 69 kcal	
Dessert 1 1,10€*	**Fruchtjoghurt** M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	**Ein Mini-Kuchen** Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	**Kirschquark** M • Brennwert: 518 kJ, 124 kcal	**Grießdessert** G,G1,M • Brennwert: 684 kJ, 163 kcal	**Pfirsichkompott** Brennwert: 336 kJ, 79 kcal	**Ein Berliner** E,G,G1,M • Brennwert: 978 kJ, 233 kcal	**Ein Buttermilchdessert** M • Brennwert: 591 kJ, 140 kcal
Dessert 2 1,10€*	**Eine Birne** Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	**Eine Bio-Banane** Brennwert: 318 kJ, 76 kcal	**Eine Nektarine** Brennwert: 145 kJ, 35 kcal	**Eine Pflaume** Brennwert: 118 kJ, 28 kcal	**Eine Kiwi** Brennwert: 1 kJ, 31 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 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 38
vom 15.09.- 21.09.2025

KW 38	Montag 15.09.2025	Dienstag 16.09.2025	Mittwoch 17.09.2025	Donnerstag 18.09.2025	Freitag 19.09.2025	Samstag 20.09.2025	Sonntag 21.09.2025
Menü 1 10,40€	**Kassler Rücken**[2,4] in Rosmarin-Jus, dazu grüne Bohnen und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1783 kJ, 426 kcal	**Hähncheninnenfiletstücke „Mediterran“** in Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti A,E,G,G1,M • Brennwert: 2361 kJ, 566 kcal	**Schnittbohneneintopf** mit grünen Bohnen, Kartoffeln und Bauernwurstscheiben[2,4,8] dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3169 kJ, 757 kcal	**Fusilli-Teigwaren** mit Bolognesesoße und geriebenem Hartkäse[2] A,E,G,G1,M • Brennwert: 2881 kJ, 684 kcal	**Ein Schweinerückensteak** in Rahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2679 kJ, 643 kcal	**2 Geflügelbratwürste**[2,4] mit Karottengemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2586 kJ, 617 kcal	**Hausgemachte Kalbfleischbällchen** in Estragonrahmsoße, dazu Brokkoli und Kartoffelrösti A,E,G,G1,M • Brennwert: 2053 kJ, 491 kcal
Menü 2 10,40€ kalt zum Aufwärmen	**Eine Portion Spaghetti** mit veganer Gemüse-Hacksoße (auf Erbsen-Protein-Basis) A,G,G1 • Brennwert: 2144 kJ, 504 kcal	**Bulgurpfanne „Herbst“** mit buntem Saisongemüse (Kürbis, Karotten, Zucchini und Erbsen), dazu eine Orangen-Ingwersoße A,B,G,G1 • Brennwert: 1873 kJ, 447 kcal	**Geschnetzelte Rinderleber „sauer“** in würziger Balsamico[1]-Soße, dazu Schnittlauchkartoffeln B,G,G1,I • Brennwert: 1759 kJ, 420 kcal	**„Nasi Goreng“** Indonesisches Reisgericht mit Hähnchenfleisch, Gemüse und Eierflocken, dazu Sojasoße A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2127 kJ, 506 kcal	**„Coq au Vin“** Eine Hähnchenkeule in Rotwein-Gemüsesoße, dazu feine Bandnudeln A,E,G,G1,I • Brennwert: 3443 kJ, 825 kcal	**Zwei Eierpfannkuchen** mit Apfelkompott gefüllt, dazu Bourbon-Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2168 kJ, 517 kcal	
Menü 3 10,90€	**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	**4 Stück Maultaschen** (mit Rindfleischfüllung) im Wurzelgemüsesud, dazu Zwiebelsoße und Kartoffelsalat A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2194 kJ, 526 kcal	**Frisch gebackener Putenfleischkäse**[2,4] in Geflügelsoße, dazu Rahmspinat und Kartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2587 kJ, 618 kcal	**Fischfilet „Pariser Art“** (in Eihülle gebraten), dazu Tomatensoße und Kräuterkartoffeln E,F,G,G1 • Brennwert: 2110 kJ, 504 kcal	**Wildgulasch** in Preiselbeersoße, dazu Rotkraut und badische Eierknöpfle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2494 kJ, 597 kcal		**Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert**
Menü 4 vegetarisch 10,40€	**Eine Portion Rührreier** mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln aus der Region A,E,G,G1,M • Brennwert: 2427 kJ, 579 kcal	**3 Eierpfannkuchen** dazu ein Champignon-Lauch-Ragout E,G,G1,M • Brennwert: 1992 kJ, 476 kcal	**Allgäuer Käseknöpfle** dazu Röstzwiebelsoße und Bio-Karotten E,G,G1,M • Brennwert: 2555 kJ, 613 kcal	**Spiralnudeln „Napoli“** mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Streukäse[2] E,G,G1,M • Brennwert: 2533 kJ, 600 kcal	**Rustikale Reibekuchen** dazu Ratatouille-Kürbisgemüse a la creme E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1728 kJ, 413 kcal	**Vegetarische Nudelpfanne** mit buntem Gemüse, dazu Tomatensoße A,E,G,G1 • Brennwert: 2224 kJ, 526 kcal	**Brokkoliröschen** in leichter Käsesoße, dazu Kartoffelrösti G,G1,M • Brennwert: 1592 kJ, 381 kcal
Menü 6 Kaltmenü 10,80€	**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,M • Brennwert: 2441 kJ, 584 kcal	**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	**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	**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 11,50€		**Salatplatte „Italia“** Karotten-, Paprika-, Gurken-, 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 „Klassik“** Rote Bete-, 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	**„Farmer“-Salatplatte** Blumenkohl-, Paprika-, Gurken- und Mais-Kidneybohnensalat, Blattsalat, schön ausgarniert, dazu ein Kürbiskernbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2482 kJ, 596 kcal	**Salatplatte „Holländische Art“** Karotten-, Gurken-, Rettich-, Nudel- und Blattsalat, mit Käsescheibe garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2686 kJ, 646 kcal	**Salatplatte „Herbst“** Kürbis-, Zucchini-Mais-, Brokkolisalat, Käsesalat mit Nüssen und Äpfeln, Blattsalat, ausgarniert, dazu ein Vollkorn-Kürbisweck A,B,C,E,G,G1,G2,G3,H,H1,H2,H3,M • Brennwert: 2314 kJ, 556 kcal	
Beilagensalat 1 1,80€*	**Zucchinsalat** A,B,E,M • Brennwert: 323 kJ, 78 kcal	**Blattsalat** mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	**Rahm-Gurkensalat** mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	**Karottensalat** B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	**Chinakohl** mit Thousand-Island-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 369 kJ, 89 kcal	**Mais-Gurken-Salat** B • Brennwert: 300 kJ, 72 kcal	
Beilagensalat 2 1,80€*	**Zucchinsalat** A,B,E,M • Brennwert: 323 kJ, 78 kcal	**Blattsalat** mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	**Rahm-Gurkensalat** mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	**Karottensalat** B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	**Chinakohl** mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 281 kJ, 68 kcal	**Mais-Gurken-Salat** B • Brennwert: 300 kJ, 72 kcal	
Dessert 1 1,10€*	**Ein Schoko-Doppelkeks** E,G,G1,M • Brennwert: 592 kJ, 141 kcal	**Vanillepudding** M • Brennwert: 518 kJ, 118 kcal	**Ein Müsliriegel** Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	**Bio-Milchreis** M • Brennwert: 647 kJ, 155 kcal	**Ein Buttermilchdessert** M • Brennwert: 591 kJ, 140 kcal	**Ein Mini-Kuchen** Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	**Fruchtjoghurt** M • Brennwert: 583 kJ, 140 kcal
Dessert 2 1,10€*	**Eine Pflaume** Brennwert: 118 kJ, 28 kcal	**Ein Apfel** Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	**Eine Birne** Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	**Eine Orange** Brennwert: 158 kJ, 38 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= 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