

KW 37	Montag 07.09.2026	Dienstag 08.09.2026	Mittwoch 09.09.2026	Donnerstag 10.09.2026	Freitag 11.09.2026	Samstag 12.09.2026	Sonntag 13.09.2026
Menü 1 11,40€	Ein Hähnchenbrustfilet in Estragonrahmsoße, 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-Gemüesoße A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3151 kJ, 750 kcal	Geflügel-Cevapcici in Balkansoße, dazu Djuvec-Reis (mit Paprika und Erbsen) A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3227 kJ, 771 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 grüne Bohnen und Teigwaren A,E,G,G1 • Brennwert: 2301 kJ, 553 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	Romanesco-Röschen „Mornay“ in Käsesoße, dazu eine Portion Schupfnudeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 1978 kJ , 472 kcal	Tagliatelle „della Casa“ dazu feine Kalbfleischwürfel, Gemüse und frische Champignons in Rahmsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2777 kJ, 664 kcal	Bunte Gnocchi-Gemüse-Pfanne dazu Soja-Bolognese A,G,G1,J • Brennwert: 2871 kJ, 680 kcal	2 Stück Apfelstrudel mit Bourbon-Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2353 kJ, 563 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 grüner Pfefferrahmsoße ⁴ , dazu Blumenkohlrischen und Eierknöpfe A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2471 kJ, 592 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 Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln verfeinert, dazu Röstgemüesoße E,G,G1,M • Brennwert: 3291 kJ, 785 kcal	Zwei panierte Veggie-Schnitzel mit Röstgemüesoße, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2695 kJ, 645 kcal	Kräuter-Kratzete (luftige Kräuter-Pfannkuchenstücke) mit Kohlrabi-Kürbisgemüse a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2803 kJ, 669 kcal	Bio-Vollkorn-Spaghetti mit einer würzigen Möhren-Zucchini-Bolognese A,G,G1,J • Brennwert: 2262 kJ, 533 kcal	Mediterranes Gemüsegulasch mit frischem Ratatouillegemüse in Tomaten-Kräutersoße, dazu Sahnepüree G,G1,M • Brennwert: 1499 kJ, 359 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} 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	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	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-, Rotkraut-, Gurken- und Eiersalat, dazu eine Blattsalatmischung und 2 Scheiben Bio-Brot A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2570 kJ, 617 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: 2570 kJ, 617 kcal	Salatplatte „Asia“ Weißkraut-, Karotten-, Brokkolisalat, Glasnudelsalat, Blattsalat, mit Mini-Frühlingsrollen garniert, dazu ein Sesambrötchen A,B,C,E,G,G1,G3,M • Brennwert: 2686 kJ, 646 kcal	Salatplatte „Klassik“ Karotten-, Weißkraut-, 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: 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	
Beilagen- salat 1 1,80€*	Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Blattsalat „Herbst“ mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal	Blattmix-Salat mit weißem 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 „Herbst“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 69 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	Pflaumenkompott 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 Pflaume Brennwert: 118 kJ, 28 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 sofortigem Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.



KW 38	Montag 14.09.2026	Dienstag 15.09.2026	Mittwoch 16.09.2026	Donnerstag 17.09.2026	Freitag 18.09.2026	Samstag 19.09.2026	Sonntag 20.09.2026
Menü 1 11,40€	Ein Geflügelhacksteak in Soße, mit grünen Bio-Bohnen und Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1637 kJ, 391 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	Bulgurpfanne „Herbst“ mit buntem Saisongemüse (Kürbis, Karotten, Zucchini und Erbsen), dazu eine Orangen-Ingwersoße A,B,G,G1 • Brennwert: 1873 kJ, 447 kcal	Veggie-Bällchen „Asia“ (aus Erbsen-Protein) in fruchtiger Currysoße mit Gemüse, dazu Mandelreis A,B,G,G1,H,H1,M • Brennwert: 3179 kJ, 758 kcal	Champignon-Reispfanne mit knackigem Gemüse, dazu eine 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	Süßer Quark-Auflauf dazu Pflaumenkompott E,G,G1,M • Brennwert: 1598 kJ, 379 kcal	
Menü 3 11,90€	3 Stück Maultaschen (mit Rindfleischfüllung) im Wurzelgemüsesud, dazu Zwiebelsoße und Kartoffelsalat A,B,E,G,G1 • Brennwert: 1793 kJ, 429 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	Piccata von der Hähnchenbrust mit Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti A,E,G,G1,M • Brennwert: 3036 kJ, 728 kcal	Ein Paar Bratwürste (vom Schwein) in Röstzwiebelsoße, dazu Apfelrotkraut und hausgemachtes Sahnepüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1839 kJ, 438 kcal	Lachs-Tortelloni mit einer sahnigen Spinatsoße F,G,G1,M • Brennwert: 3020 kJ, 716 kcal	Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert	
Menü 4 vegetarisch 11,40€	3 Eierpfannkuchen dazu ein Champignon-Lauch-Ragout E,G,G1,M • Brennwert: 1992 kJ, 476 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: 2227 kJ, 527 kcal	Gemüsegulasch mit frischem Saisongemüse in Röstgemüsesoße, dazu Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1510 kJ, 361 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 Herbstgemüse, 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, dazu Kartoffelsalat und eine Melone garniert, dazu ein Baguettebrötchen B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3729 kJ, 895 kcal	Bunte Käseplatte¹ verschiedene Sorten Hart- und Weichkäse, mit Trauben und Zwiebeln garniert, dazu ein Laugenbrötchen E,G,G1,G3,M • Brennwert: 3502 kJ, 840 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		
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-, Rotkraut-, Gurken- und Eiersalat, dazu eine Blattsalatmischung und 2 Scheiben Bio-Brot A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2570 kJ, 617 kcal	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 „Mediterran“^{2,4} Tomaten-, Zucchini-, grüner Bohnensalat, Frischgemüse- Fenchelsalat, Blattsalat, mit Zwiebeln garniert, dazu ein Mini-Baguette A,B,C,E,G,G1,G2,G3,I,M • Brennwert: 2230 kJ, 536 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 A,B,E,M • Brennwert: 304 kJ, 73 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 A,B,E,M • Brennwert: 304 kJ, 73 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 Apfelmus⁴ 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 Birne Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Eine Pflaume Brennwert: 118 kJ, 28 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.

