

KW 39	Montag 21.09.2026	Dienstag 22.09.2026	Mittwoch 23.09.2026	Donnerstag 24.09.2026	Freitag 25.09.2026	Samstag 26.09.2026	Sonntag 27.09.2026
Menü 1 11,40€	Hähnchenbruststreifen in Paprika-Frischkäsesoße, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2474 kJ, 593 kcal	Ein paniertes Schweineschnitzel dazu ein Kartoffel-Gemüse-Ragout (mit Karotten, Erbsen und Kohlrabi) E,G,G1,M • Brennwert: 2398 kJ, 572 kcal	Ravioli „Carne di Manzo“ Teigtaschen mit Rindfleisch gefüllt, dazu Tomatensoße A,E,G,G1 • Brennwert: 1970 kJ, 467 kcal	Schnittbohneintopf 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	Rahmgulasch vom Schwein, dazu zwei Kartoffelknödel E,G,G1,M • Brennwert: 3018 kJ, 723 kcal	Geflügelfrikassee dazu feine Erbsen und hausgemachtes Kartoffel-Karottenpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2747 kJ, 657 kcal	Schweinebraten (vom Hals) in Majoransoße, dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 1803 kJ, 431 kcal
Menü 2 11,40€ kalt zum Aufwärmen	Wirsing-Karotten-Pfanne mit Schmand verfeinert, dazu eine Portion Schupfnudeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 2076 kJ, 496 kcal	Schwäbische Krautspätzle mit mildem Weinsauerkraut, dazu eine Röstzwiebelsoße A,E,G,G1,I • Brennwert: 2687 kJ, 649 kcal	Hausgemachtes Kartoffel-Möhren-Gratin mit Emmentaler Käse überbacken, dazu eine Röstgemüesoße E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1913 kJ, 457 kcal	Cannelloni „Ricotta-Spinat“ in Tomatensoße, mit Käse überbacken E,G,G1,M • Brennwert: 2448 kJ, 583 kcal	Chili sin Carne mit veganem Hack, Mais, Paprika, Kidneybohnen und Tomaten, dazu Langkornreis G,G1,G2,G3,J • Brennwert: 2711 kJ, 645 kcal	2 Pfannkuchen mit Apfelkompott gefüllt, dazu Bourbon-Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2168 kJ, 517 kcal	
Menü 3 11,90€	Hausgemachte Lasagne „Bolognese“ mit reinem Rinderhackfleisch, im Ofen überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2905 kJ, 691 kcal	Putengeschnetzeltes mit Bio-Erbsen und Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2739 kJ, 652 kcal	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße ⁹ , dazu Dampfkartoffeln B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 4019 kJ, 967 kcal	Hausgemachte Rindfleischbällchen in Meerrettichsoße, dazu Schnittlauchkartoffeln A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2558 kJ, 611 kcal	Rindfleisch „Asia“ Rindfleischstreifen mit Wok-Gemüse in süß-saurer Soße, dazu Mie-Nudeln A,B,E,G,G1,J • Brennwert: 1658 kJ, 395 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: 3061 kJ, 734 kcal	„Vales“ Mini-Schnitzel (paniert) dazu ein Kartoffel-Gemüseragout (mit Karotten, Erbsen und Kohlrabi) a la creme E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2180 kJ, 521 kcal	Eine Portion Bio-Gemüseravioli dazu fruchtige Tomatensoße A,G,G1,J • Brennwert: 2768 kJ, 658 kcal	Vegane Cevapcici in Paprikasoße, dazu Bio-Mais-Erbsengemüse und Langkornreis A,B,G,G1,J • Brennwert: 2729 kJ, 650 kcal	Herbstliche Knöpfe-Pfanne mit buntem Saisongemüse, dazu vegetarische Pilzrahmsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2032 kJ, 522 kcal	Ein Blumenkohl-Käsemedaillon mit feinen Rahmerbsen und Kartoffel-Karottenpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2179 kJ, 546 kcal	Drei Eierpfannkuchen dazu Ratatouillegemüse in Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 1815 kJ, 433 kcal
Menü 6 Kaltmenü 11,80€	Eiersalat in Joghurt-Senf dressing, mit Paprika, Zwiebeln, Gurke ⁹ und Schnittlauch, dazu Bio-Brot und Butter B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2776 kJ, 666 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	„Obazda“ (bayerischer Brotzeitkäse) mit Kümmel und Zwiebeln garniert, dazu eine Laugenbrezel E,G,G1,G3,M • Brennwert: 3159 kJ, 759 kcal	Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffel-Gurkensalat, dazu Tomaten-Salsa und eine Scheibe Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2034 kJ, 486 kcal	Griechischer Hirtensalat mit Käsewürfeln, Gurken, Tomaten, Hirtenpaprika ^{2,4} , Zwiebeln und Oliven ^{6,9} , dazu ein Weißbrotbaguette B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2923 kJ, 699 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch 12,50€		„Farmer“-Salatplatte Blumenkohl-, Paprika-, Gurken- und Mais-Kidneybohnen Salat, Blattsalat, schön aus garniert, dazu ein Baguettebrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2451 kJ, 588 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 „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 „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 „Kreta“^{2,6,9} Karotten-, Weißkraut-, Zucchini Salat, griechischer Bauernsalat, Blattsalat, einem gefülltem Weinblatt, dazu ein Baguetteweck A,B,C,E,G,G1,G2,G3,J,M • Brennwert: 2649 kJ, 636 kcal	
Beilagen- salat 1 1,80€*	Frischgemüsesalat A,B • Brennwert: 199 kJ, 48 kcal	Eisbergsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 450 kJ, 108 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Rote Bete-Salat⁹ B • Brennwert: 117 kJ, 28 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	
Beilagen- salat 2 1,80€*	Frischgemüsesalat A,B • Brennwert: 199 kJ, 48 kcal	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 283 kJ, 68 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Karotten-Kohlrabisalat A,B • Brennwert: 201 kJ, 49 kcal	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 263 kJ, 64 kcal	
Dessert 1 1,10€*	Pudding „Apfelkuchen mit Sahne“ M • Brennwert: 670 kJ, 160 kcal	Kirschquark M • Brennwert: 518 kJ, 124 kcal	Gebäckstück Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	Buttermilchdessert „Limette-Zitrone“ M • Brennwert: 591 kJ, 140 kcal	Mousse au chocolat M • Brennwert: 650 kJ, 155 kcal	Ein Mini-Kuchen Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung
Dessert 2 1,10€*	Eine Kiwi Brennwert: 142 kJ, 34 kcal	Eine Banane Brennwert: 318 kJ, 76 kcal	Eine Birne Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Eine Pflaume Brennwert: 118 kJ, 28 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 sofortigen Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.



KW 40	Montag 28.09.2026	Dienstag 29.09.2026	Mittwoch 30.09.2026	Donnerstag 01.10.2026	Freitag 02.10.2026	Samstag 03.10.2026	Sonntag 04.10.2026
Menü 1 11,40€	Gebackener Zwiebelfleischkäse^{2,4} mit Bratensoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2587 kJ, 618 kcal	Spaghetti „Bolognese“ mit Rindfleischsoße, dazu geriebener Hartkäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2718 kJ, 643 kcal	„Jägerschnitzel“ Ein Schweinerückensteak in Pilzrahmsauce, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2857 kJ, 686 kcal	Köttbullar in Bratensoße, dazu Bio-Karottengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2499 kJ, 597 kcal	Bunter Herbstgemüse-Eintopf mit Rindflescheinlage, dazu ein Brötchen A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2882 kJ, 691 kcal	Eine Kohlroulade in Zwiebel-Specksoße ^{2,4} , dazu Salzkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2382 kJ, 567 kcal	Gefüllte Kalbsbrust⁴ in Bratensoße, dazu Herbstgemüse und schwäbische Eierknöpfe A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2466 kJ, 592 kcal
Menü 2 11,40€ kalt zum Aufwärmen	Bio-Käse-Spinat-Tortelloni „Napoli“ mit einer Kräuter-Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 2405 kJ, 570 kcal	Zahners Currywurst^{2,4} in pikanter Soße, dazu Würfelkartoffeln „Rancher Art“ A,B,E,G,G1 • Brennwert: 1968 kJ, 469 kcal	Makkaroni-Lauch-Auflauf mit Veggie-Hack und Käse überbacken, dazu Tomatensoße E,G,G1,G4,J,M • Brennwert: 2188 kJ, 520 kcal	2 Stück Zwiebelpfannkuchen mit Lauch-Champignon Gemüse, in einer leichten Kräuter-Käsesoße E,G,G1,M • Brennwert: 3138 kJ, 751 kcal	Feine Pilzmaultaschen mit Zwiebeln, Kürbis und Kräutern abgeschmezt, dazu Spinatsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 3277 kJ, 785 kcal	Das Essen für den 03. Oktober wird am Freitag, 02.10.2026 ausgeliefert.	
Menü 3 11,90€	Rindergeschnetzeltes in Thymiansoße, dazu Eierteigwaren A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2547 kJ, 611 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	Hausgemachte Leberknödel in Röstzwiebelsoße, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2227 kJ, 532 kcal	Fischroulade „Gärtnerin Art“ in Dillrahmsauce, dazu Tomatennudeln A,E,F,G,G1,M • Brennwert: 2704 kJ, 648 kcal	Eine Rinderfrikadelle in grüner Paprikarahmsauce, dazu Eierspätzle A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2836 kJ, 681 kcal	Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert	
Menü 4 vegetarisch 11,40€	Veggie-Geschnetzeltes in vegetarischer Röstgemüsesoße, dazu grüne Bio-Bohnen und Langkornreis A,B,G,G1,J • Brennwert: 2738 kJ, 631 kcal	Spaghetti mit Soja-Bolognese, dazu geriebener Hartkäse ² A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2467 kJ, 582 kcal	Zwei vegane Pfannkuchen mit Ratatouillegemüse in einer fruchtigen Tomatensoße A,G,G1 • Brennwert: 2552 kJ, 609 kcal	Veggie-Köttbullar in Röstgemüsesoße, dazu Bio-Karottengemüse und Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2842 kJ, 679 kcal	Eine Portion hausgemachte Rühreier mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 2427 kJ, 579 kcal	Vegetarische Kohlroulade mit Weizen und Gemüse gefüllt, in Röstzwiebelsoße, dazu Salzkartoffeln A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2033 kJ, 485 kcal	Eine hausgemachte Kürbis-Lasagne mit Käse überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2357 kJ, 560 kcal
Menü 6 Kaltmenü 11,80€	Hausgemachter Nudelsalat in Joghurt-Sauerrahmdressing und mit buntem Gemüse, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3042 kJ, 732 kcal	„Schlemmersalat“^{2,3,4,8,9} mit geräucherter Putenbrust, Mais, Paprika und Lauch, in Sauerrahmdressing, dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2427 kJ, 835 kcal	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	Schwarzwälder Schäuferle^{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	Hausgemachte Räucherlachsrolle mit einer Frischkäse- Räucherlachscreme gefüllt und mit einem Ei garniert E,F,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 3412 kJ, 822 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch 12,50€		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 „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 „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 „Ei“ Karotten-, Rotkraut-, Gurken- und Eiersalat, dazu eine Blattsalatsmischung und 2 Scheiben Bio-Brot A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2570 kJ, 617 kcal		
Beilagen- salat 1 1,80€*	Cole-Slaw-Salat (Weißkraut-Karottensalat in weißem Dressing) A,B,E,M • Brennwert: 519 kJ, 126 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Bunte Blattsalatsmischung mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Eisbergsalat mit French-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 450 kJ, 108 kcal	Mais-Kürbis-Salat B • Brennwert: 330 kJ, 79 kcal		
Beilagen- salat 2 1,80€*	Cole-Slaw-Salat (Weißkraut-Karottensalat in weißem Dressing) A,B,E,M • Brennwert: 519 kJ, 126 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Bunte Blattsalatsmischung mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 283 kJ, 68 kcal	Mais-Kürbis-Salat B • Brennwert: 330 kJ, 79 kcal		
Dessert 1 1,10€*	Hausgemachtes „Bircher Müsli“ G,G3,G4,H,H1,H2,M • Brennwert: 939 kJ, 223 kcal	Zwei Mini-Waffeln E,G,G1,J,L • Brennwert: 988 kJ, 237 kcal	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	Schokopudding M • Brennwert: 619 kJ, 148 kcal	Birnenquark M • Brennwert: 554 kJ, 133 kcal	Rote Waldbeerengrütze G,G1 • Brennwert: 520 kJ, 124 kcal	Gebäckstück Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung
Dessert 2 1,10€*	Eine Pflaume Brennwert: 118 kJ, 28 kcal	Ein Apfel Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Eine Kiwi Brennwert: 142 kJ, 34 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= 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 sofortigen Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

