

KW 43	Montag 20.10.2025	Dienstag 21.10.2025	Mittwoch 22.10.2025	Donnerstag 23.10.2025	Freitag 24.10.2025	Samstag 25.10.2025	Sonntag 26.10.2025
Menü 1 10,40€	Ein Paar Geflügelbratwürste^{2,4} mit Röstzwiebelsoße, dazu Rotkraut und Dampfkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2684 kJ, 640 kcal	Rahmschnitzel vom Schwein in Sahnesoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2679 kJ, 643 kcal	3 Eierpfannkuchen mit hausgemachtem Haschee A,E,G,G1,M • Brennwert: 2245 kJ, 536 kcal	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchwurstscheiben ^{2,4} und buntem Gemüse, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2176 kJ, 519 kcal	Kassler Rückenbraten^{2,4} in Bratenjus, dazu Rosenkohl und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1937 kJ, 462 kcal	Eine Geflügelroulade „Brokkoli-Käse“, dazu breite Bandnudeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 2956 kJ, 709 kcal	Ein hausgemachtes Hacksteak in Bratensoße, dazu Herbstgemüse und Dampfkartoffeln A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1928 kJ, 460 kcal
Menü 2 10,40€ kalt zum Aufwärmen	Makkaroni-Lauch-Auflauf mit Veggie-Hack und Käse überbacken, dazu fruchtige Tomatensoße E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2188 kJ, 520 kcal	Eine Portion Reibekuchen mit einem Lauch-Champignon-Ragout E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1905 kJ, 456 kcal	Gemüsemautaschen „Asia“ mit knackigem Wok-Gemüse, dazu Sojasoße A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 1549 kJ, 368 kcal	Eine vegetarische Frühlingsrolle mit asiatischem Gemüse gefüllt, dazu Sojasoße und Eier-Reis (Langkornreis mit Eierflocken) A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2909 kJ, 692 kcal	Bandnudeln mit frischem Kürbis und Pfifferlingen, dazu eine Gorgonzola-Walnutsoße E,G,G1,H,H3,M • Brennwert: 3074 kJ, 737 kcal	Luftiger Kaiserschmarrn dazu Apfel-Sultaninen-Kompott ⁴ E,G,G1,M • Brennwert: 3228 kJ, 770 kcal	
Menü 3 10,90€	Hausgemachte Wildfrikadelle in würziger Wacholdersoße, dazu Rosenkohl und Kartoffel-Pastinaken-Püree A,B,E,G,G1,G2,G3,I,M • Brennwert: 2428 kJ, 580 kcal	Putenragout mit Bio-Erbsen und Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2801 kJ, 667 kcal	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße ⁹ , dazu Dampfkartoffeln B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 4019 kJ, 967 kcal	Ein Hähnchenbrustfilet in Geflügelrahmssoße, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2402 kJ, 577 kcal	Bayrischer Biergulasch mit Kraut-Fleckerl in Dunkelbier-Soße, dazu 3 Serviettenknödel E,G,G1,I • Brennwert: 2476 kJ, 595 kcal	Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert	
Menü 4 vegetarisch 10,40€	Vegane Cevapcici in Röstgemüesoße, dazu grüne Bohnen und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1598 kJ, 382 kcal	Hausgemachte Veggie-Klopse „Königsberger Art“ in Kapernsoße, dazu feine Bio-Erbsen und Langkornreis A,E,G,G1,I,J,M • Brennwert: 4152 kJ, 991 kcal	3 Eierpfannkuchen mit vegetarischer Hack-Gemüse-Bolognese A,E,G,G1,M • Brennwert: 1876 kJ, 447 kcal	Ein paniertes Gemüseschnitzel dazu Röstgemüesoße und Vollkornnudeln A,E,G,G1 • Brennwert: 2944 kJ, 705 kcal	Vegetarisches Linsengemüse mit Sellerie, Karotten und Lauch, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1 • Brennwert: 3061 kJ, 734 kcal	Feinschmecker-Knöpflepfanne mit frischem Saisongemüse und Champignons, dazu eine Kräuterrahmssoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1917 kJ, 458 kcal	Ein Eieromelett mit Herbstgemüse a la creme (u.a. Karotte, Kürbis, Bohnen) und Dampfkartoffeln E,G,G1,M • Brennwert: 1799 kJ, 430 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	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	Hähnchen-Nuggets paniert mit einer Rohkostsalat-Mischung und Currydip, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3407 kJ, 820 kcal	Eiersalat mit 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	Grüner Bohnensalat mit Thunfisch ^{4,9} , Zwiebeln, Tomaten und Kuhmilchkäsewürfel in Olivenöl-Senf dressing, dazu ein Mini-Baguette B,E,F,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2796 kJ, 670 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch 11,80€		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	Salatplatte „Holländische Art“ Karotten-, Gurken-, Rettichsalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit Käsescheibe garniert, dazu ein Brötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2686 kJ, 646 kcal	Salatplatte „Asia“ Karotten-, Weißkraut-, Brokkoli-, Glasnudel und Blattsalat, mit Mini- Frühlingsrollen garniert, dazu ein Brötchen A,B,C,E,G,G1,G3,M • Brennwert: 2839 kJ, 682 kcal	Salatplatte „Klassik“ Rote Bete-, Karotten-, Gurken-, Nudel-, und Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert, dazu ein Baguette 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 Zwiebeln garniert, dazu ein Baguette A,B,C,E,F,G,G1,G2,G3,I,M • Brennwert: 2230 kJ, 536 kcal	
Beilagen- salat 1 1,80€*	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Frischgemüsesalat A,B • Brennwert: 199 kJ, 48 kcal	Blattsalatmischung „Herbst“ mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal	Frisee-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 344 kJ, 83 kcal	Rotkrautsalat B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal	Endiviensalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 428 kJ, 104 kcal	
Beilagen- salat 2 1,80€*	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Frischgemüsesalat A,B • Brennwert: 199 kJ, 48 kcal	Blattsalatmischung „Herbst“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 69 kcal	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	Rotkrautsalat B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal	Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 263 kJ, 64 kcal	
Dessert 1 1,10€*	Bio-Milchreis M • Brennwert: 647 kJ, 155 kcal	Kirschquark M • Brennwert: 518 kJ, 124 kcal	Gebäckstück Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	Mandarine-Mascarpone-Creme M • Brennwert: 670 kJ, 160 kcal	„Froop“ Joghurtzubereitung¹ M • Brennwert: 446 kJ, 106 kcal	Mousse au chocolat M • Brennwert: 650 kJ, 155 kcal
Dessert 2 1,10€*	Eine Kiwi Brennwert: 142 kJ, 34 kcal	Eine Birne Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Eine Pflaume Brennwert: 118 kJ, 28 kcal	Eine Banane Brennwert: 318 kJ, 76 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.



KW 44	Montag 27.10.2025	Dienstag 28.10.2025	Mittwoch 29.10.2025	Donnerstag 30.10.2025	Freitag 31.10.2025	Samstag 01.11.2025	Sonntag 02.11.2025
Menü 1 10,40€	Geflügelstreifen in Soße, mit grünen Bio-Bohnen und Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2404 kJ, 573 kcal	Spaghetti „Bolognese“ mit Rindfleischsoße, dazu geriebener Hartkäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2718 kJ, 643 kcal	Halloween-Eintopf mit Karotten, Kürbis, Kartoffeln, Lauch und Geflügelklößchen, dazu ein Kürbiskornbrötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2510 kJ, 601 kcal	Hausgemachte Fleischklopse in Bratensoße, dazu Bio-Karottengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2499 kJ, 597 kcal	3 Maultaschen mit Zwiebel-Speck ^{2,4} -Schmelze verfeinert, dazu Bratensoße und hausgemachter Kartoffelsalat A,B,E,G,G1 • Brennwert: 3358 kJ, 806 kcal	Kassler Rücken^{2,4} im Ofen geschmort, auf Grünkohl und Dampfkartoffeln aus der Region A,B,G,G1 • Brennwert: 1877 kJ, 447 kcal	Ein hausgemachtes Geflügelhacksteak in Geflügelrahmsoße, dazu Erbsen und Sahnepüree A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1945 kJ, 465 kcal
Menü 2 10,40€ kalt zum Aufwärmen	„Jäger-Topf“ kleine Fleischbällchen in Pilzrahmsoße mit Speckstreifen ^{2,4} und Kräutern, dazu Eierteigwaren A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3124 kJ, 749 kcal	Frisch gebackener Zwiebelfleischkäse^{2,4} mit Bratensoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln A,B,G,G1,M • Brennwert: 2587 kJ, 618 kcal	Spätzle-Gemüsepfanne „Herbst“ mit frischem Saison Gemüse, Champignons und einer vegetarischen Kräuterrahmsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1905 kJ, 452 kcal	Chili sin Carne mit Zwiebeln, Mais, Paprika, Kidneybohnen und Tomaten, dazu Langkornreis G,G1 • Brennwert: 2711 kJ, 645 kcal	Sahniger Milchreis mit heißem Sauerkirschkompott G,G1,M • Brennwert: 1791 kJ, 425 kcal	Das Essen für Allerheiligen wird am Freitag, 31.10.2025 ausgeliefert.	
Menü 3 10,90€	Ein Cordon bleu vom Schwein^{1,2,4} mit Bratensoße, dazu Zahners Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2317 kJ, 554 kcal	„Pollo al aglio“ Knoblauch-Hähnchenschenkel, dazu mediterranes Gemüse und Käsereis A,E,G,G1,M • Brennwert: 3627 kJ, 867 kcal	Rindfleischragout in Schnittlauch- Meerrettichsoße ⁴ , dazu Bouillon-Kartoffeln A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 1929 kJ, 460 kcal	Fischroulade „Gärtnerin Art“ in Dillrahmsoße, dazu Tomatennudeln A,E,F,G,G1,M • Brennwert: 2704 kJ, 648 kcal	Hähnchensteak „Madagaskar“ in grüner Pfefferrahmsoße ⁴ , dazu Eierteigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2537 kJ, 610 kcal	Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert	
Menü 4 vegetarisch 10,40€	3 Stück Kartoffelrösti dazu Blumenkohl- und Brokkoliröschen, in einer milden Käsesoße E,G,G1,M • Brennwert: 1973 kJ, 473 kcal	Spaghetti mit Soja-Bolognese, dazu geriebener Hartkäse ² A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2349 kJ, 555 kcal	Hausgemachtes Kartoffel-Lauch-Gratin mit Käse überbacken, dazu eine Paprikasoße E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1495 kJ, 427 kcal	Veggie-Köttbullar in Röstgemüesoße, dazu Bio-Karottengemüse und Langkornreis A,B,E,G,G1,G4,J • Brennwert: 3735 kJ, 891 kcal	3 Stück vegetarische Maultaschen im Wurzelgemüsesud, dazu Röstzwiebelsoße und hausgemachter Kartoffelsalat A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2591 kJ, 617 kcal	Überbackene Zucchini mit veganem Hack, Gemüse und Käse überbacken, dazu Dampfkartoffeln aus der Region A,G,G1,M • Brennwert: 1414 kJ, 337 kcal	Vegetarischer Gulasch „Provencale“ mit Tomaten und franz. Kräutern, dazu feine Erbsen und Sahnepüree A,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1679 kJ, 400 kcal
Menü 6 Kaltmenü 10,80€	„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	Hausgemachter Linsensalat mit Scheiben vom Schweinefilet, dazu ein Baguettebrötchen A,B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2411 kJ, 576 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	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	Hausgemachte Räucherlachsrolle mit Frischkäse-Räucherlachscreme gefüllt, und garniert mit Ei E,F,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 3412 kJ, 822 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch 11,80€		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 „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 „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 „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		
Beilagen- salat 1 1,80€*	Weißkraut-Zucchini-salat A,B,E,M • Brennwert: 323 kJ, 78 kcal	Eisbergsalat mit French-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 450 kJ, 108 kcal	Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Bunte Blattsalatmischung 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		
Beilagen- salat 2 1,80€*	Weißkraut-Zucchini-salat A,B,E,M • Brennwert: 323 kJ, 78 kcal	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 283 kJ, 68 kcal	Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Bunte Blattsalatmischung mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal		
Dessert 1 1,10€*	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	Ein Mini-Kuchen Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Schokopudding M • Brennwert: 619 kJ, 148 kcal	Frischer Obstsalat Brennwert: 455 kJ, 109 kcal	Hausgemachtes Bircher Müsli G,G3,G4,H,H1,H2,M • Brennwert: 939 kJ, 223 kcal	Buttermilchdessert M • Brennwert: 591 kJ, 140 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 Banane Brennwert: 318 kJ, 76 kcal	Eine Birne 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.

