

KW 47	Montag 17.11.2025	Dienstag 18.11.2025	Mittwoch 19.11.2025	Donnerstag 20.11.2025	Freitag 21.11.2025	Samstag 22.11.2025	Sonntag 23.11.2025
Menü 1 10,40€	Köttbullar in Rahmsoße (kleine Fleischbällchen), dazu Mais-Karottengemüse und Langkornreis A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3722 kJ, 887 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	Badischer Kartoffeleintopf^{2,4,8} mit Bauernwurstscheiben, Speck und Schnittlauch verfeinert, dazu ein Brötchen A,B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1824 kJ, 436 kcal	3 Eierpannkuchen mit einer herzhaften Fleisch-Gemüesoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1549 kJ, 368 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	Eine Rinderroulade^{2,4,9} (klassisch mit Speck und Gurke gefüllt) in Bratensoße, dazu Rotkraut und Dampfkartoffeln A,B,G,G1,I,M • Brennwert: 2031 kJ, 484 kcal	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße, dazu Vichy-Karotten und Eierteigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2446 kJ, 587 kcal
Menü 2 10,40€ kalt zum Aufwärmen	Veggie-Bällchen in Paprikarahmsoße, dazu Mais-Karottengemüse und Langkornreis E,G,G1,G4,J,M • Brennwert: 2247 kJ, 534 kcal	Herbstliche Bulgur-Pfanne mit frischen Möhren, Kürbis, Paprika und Edamame (Sojabohnen), dazu eine fruchtige Orangen-Ingwer-Soße ¹ A,G,G1,J • Brennwert: 1926 kJ, 460 kcal	Schwäbische Krautspätzle mit mildem Weinsauerkraut, dazu eine Röstzwiebelsoße A,E,G,G1,I • Brennwert: 2379 kJ, 574 kcal	Ragout fin vom Geflügel mit Pfirsichwürfeln in Sahnesoße, dazu bunter Gemüseis A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2491 kJ, 593 kcal	Makkaroni-Lauch-Auflauf mit Veggie-Hack und Käse überbacken, dazu fruchtige Tomatensoße E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1926 kJ, 457 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€	Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2533 kJ, 609 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	Geschnetzelte Rinderleber „sauer“ in Rotwein-Balsamico ¹ -Soße, dazu Kartoffel-Kräuterpüree B,G,G1,J • Brennwert: 1917 kJ, 458 kcal	Ein paniertes Seelachsfilet mit Dampfkartoffeln, dazu Joghurt-Remouladensoße ⁹ B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 4019 kJ, 967 kcal	Badisches Ochsenragout Rindfleischwürfel in Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2274 kJ, 543 kcal		
Menü 4 vegetarisch 10,40€	3 Gemüsemaultaschen mit Zwiebeln, Kürbis und Kräutern abgeschmelzt, dazu eine Spinat-Frischkäsesoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2751 kJ, 660 kcal	Zwei Knusperfrikadellen mit Karotten-Kürbisgemüse a la creme und hausgemachtem Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2421 kJ, 578 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 verfeinert, dazu Röstgemüesoße E,G,G1,M • Brennwert: 3291 kJ, 785 kcal	Ein Eieromelette mit Spinat a la creme, dazu Kartoffeln aus regionalem Anbau E,G,G1,M • Brennwert: 1930 kJ, 462 kcal	Hausgemachtes Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Käse überbacken, dazu eine Majoransoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1913 kJ, 460 kcal	Vegetarische Cannelloni „Ricotta-Spinaci“ in Tomatensoße, mit Käse überbacken E,G,G1,M • Brennwert: 2448 kJ, 583 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: 2195 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,H,H3,I,M • Brennwert: 3311 kJ, 796 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch 11,50€		Salatplatte „Ei“ Karotten-, Rotkraut-, Gurken- und Eiersalat, dazu eine Blattsalatmischung und ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1653 kJ, 398 kcal	Salatplatte „Holländische Art“ Karotten-, Gurken-, Rettichsalat, Nudelsalat und Blattsalat, mit Käsescheibe garniert, dazu ein Weizenbrötchen 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 Sesambrötchen A,B,C,E,G,G1,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	Rote Bete-Salat⁹ Brennwert: 115 kJ, 28 kcal	Blattsalat „Herbst“ mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 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	Selleriesalat A,B • Brennwert: 444 kJ, 106 kcal	Blattsalat „Herbst“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 284 kJ, 69 kcal	
Dessert 1 1,10€*	Zwei Haselnusstaefeln („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 Clementine Brennwert: 159 kJ, 38 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 48	Montag 24.11.2025	Dienstag 25.11.2025	Mittwoch 26.11.2025	Donnerstag 27.11.2025	Freitag 28.11.2025	Samstag 29.11.2025	Sonntag 30.11.2025
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	Penne „Carbonara“^{2,4} mit würziger Schinken-Sahne-Soße E,G,G1,M • Brennwert: 3127 kJ, 743 kcal	Ein paniertes Schweineschnitzel dazu ein Kartoffel-Gemüse-Ragout (mit Kohlrabi, Karotten und Erbsen) E,G,G1,M • Brennwert: 2541 kJ, 606 kcal	Geflügeleintopf mit buntem Gemüse, Kartoffeln, Nudeln und Huhnfleischseinlage, dazu ein Sesambrotchen A,B,C,E,G,G1,G3,M • Brennwert: 3010 kJ, 721 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-Karottenpüree 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	Serviettenknödelscheiben mit Apfelrotkraut, dazu Waldpilze in Rahmsoße E,G,G1,M • Brennwert: 2160 kJ, 516 kcal	Hausgemachtes Kartoffel-Lauch-Gratin mit Käse überbacken, dazu eine Karottensoße E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1984 kJ, 474 kcal	Vollkorn-Spaghetti mit einer Karotten-Kürbis-Bolognese A,G,G1,J • Brennwert: 2262 kJ, 533 kcal	Pfeffersteak „Madagaskar“ in grüner Pfefferrahmsoße ⁴ , dazu Eierteigwaren E,G,G1,M • Brennwert: 2578 kJ, 619 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	Piccata von der Hähnchenbrust mit Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti A,E,G,G1,M • Brennwert: 3036 kJ, 728 kcal	Gebackener Putenfleischkäse^{2,4} mit Rotkraut und Dampfkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2404 kJ, 573 kcal	Gefüllte Kalbsbrust in Estragonrahmsoße, dazu Rosenkohl und zwei Kartoffelrösti A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1758 kJ, 421 kcal	Fischtopf „Sylt“ verschiedene Sorten Seefisch und Krabben ^{1,8} in Dillrahmsoße, dazu Petersilienkartoffeln A,B,E,F,G,G1,K,M • Brennwert: 2140 kJ, 503 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	Ein Veggie-Hacksteak in Röstzwiebelsoße, dazu Wirsing a la creme und Kartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2788 kJ, 668 kcal	Ravioli „Formaggio“ mit Kräutern abgeschmelzt, dazu fruchtige Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 2975 kJ, 710 kcal	Zwei Veggie-Schnitzel (paniert) dazu ein Kartoffel-Gemüseragout a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2989 kJ, 714 kcal	Herbstliche Nudelpfanne mit buntem Saisongemüse und Kräutern, dazu eine Pilzrahmsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2161 kJ, 514 kcal	Vegetarische Klopse in Majoransoße, 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 in Sahnesoße und Kartoffel-Karottenpüree E,G,G1,M • Brennwert: 2130 kJ, 509 kcal
Menü 6 Kaltmenü 10,80€	Rindfleischsalat „Ungarisch“ mit Paprika, Essiggurken ⁹ und Zwiebeln, ausgemariert 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, ausgemariert, 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-, Rotkraut-, Gurken- und Eiersalat, dazu eine Blattsalatmischung und ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1653 kJ, 398 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 Baguettebrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2396 kJ, 575 kcal	Salatplatte „Holländische Art“ Karotten-, Gurken-, Rettichsalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit Käsescheibe garniert, dazu ein Weizenbrötchen 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	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	Weißer Rettichsalat A,B,E,M • Brennwert: 295 kJ, 72 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	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	Weißer Rettichsalat A,B,E,M • Brennwert: 295 kJ, 72 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 Birne Brennwert: 152 kJ, 36 kcal	Eine Pflaume Brennwert: 178 kJ, 43 kcal	Eine Banane Brennwert: 318 kJ, 76 kcal	Eine Clementine Brennwert: 159 kJ, 38 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 = Weizen⁹, G2 = Roggen⁹, G3 = Gerste⁹, G4 = Hafer⁹, H = Schalenfrüchte, H1 = Mandeln⁹, H2 = Haselnüsse⁹, H3 = Walnüsse⁹, H4 = Kaschunüsse⁹, H5 = Pecannüsse⁹, H6 = Paranüsse⁹, H7 = Pistazien⁹, H8 = Macadamianüsse⁹, 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.

