

KW 49	Montag 01.12.2025	Dienstag 02.12.2025	Mittwoch 03.12.2025	Donnerstag 04.12.2025	Freitag 05.12.2025	Samstag 06.12.2025	Sonntag 07.12.2025
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: 2270 kJ, 541 kcal	Schwäbisches Linsengemüse mit Speck ^{2,4} , Sellerie, Karotten, Lauch und Bockwurstscheiben ^{2,4} , dazu Eierspätzle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2826 kJ, 676 kcal	Hähnchensteak „Virginia“ in Geflügel-Kräutersoße, dazu Mais-Paprika-Gemüse und 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 Rosenkohl und Kartoffelnocken A,E,G,G1 • Brennwert: 2873 kJ, 680 kcal
Menü 2 10,40€ kalt zum Aufwärmen	Cannelloni mit Karotten- und Kürbisstreifen, in Ingwersoße, mit Käse überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 3269 kJ, 781 kcal	Deftige Leberspätzle mit Röstzwiebeln abgeschmelzt, dazu Bratensoße und Weinsauerkraut A,E,G,G1,I • Brennwert: 1821 kJ, 435 kcal	Schupfnudelpfanne mit buntem Saisongemüse, dazu eine Kräuter-Käsesoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2355 kJ, 565 kcal	Lauch-Champignonragout in Sahnesoße, dazu eine Portion Kartoffelrösti A,G,G1,M • Brennwert: 1468 kJ, 352 kcal	Hausgemachte Gulaschsuppe mit Rindfleischwürfel, Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln, pikant gewürzt, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2215 kJ, 530 kcal	Hausgemachter Vanillereisbrei dazu Sauerkirschkompott E,G,G1,M • Brennwert: 1874 kJ, 445 kcal	
Menü 3 10,90€	Ein 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 buntes Wurzelgemüse und Dillkartoffeln A,B,F,G,G1,M • Brennwert: 2014 kJ, 481 kcal	Hausgemachte Wildbrätlnödel in Preiselbeer-Wacholderrahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 3085 kJ, 740 kcal	Badischer Rindersauerbraten mit grünen Bohnen, dazu zwei Kartoffelknödel A,B,E,G,G1,I,M • Brennwert: 3084 kJ, 737 kcal	Schweinegeschnetzeltes in Cognac ¹ -Rahmsoße, dazu Blumenkohlrischen und Eierknöpfle E,A,G,G1,M • Brennwert: 2605 kJ, 624 kcal	Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert	
Menü 4 vegetarisch 10,40€	Kräuter-Kratzete (Luftige Kräuter-Pfannkuchenstücke) mit Pastinaken a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2777 kJ, 664 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: 2833 kJ, 677 kcal	Vegetarische Maultaschen mit Ei geschnittene Gemüsemaultaschen, mit Rührei gebacken, dazu Tomatensoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2721 kJ, 644 kcal	Vegetarisches Linsengemüse mit Sellerie, Karotten und Lauch, dazu schwäbische Eierknöpfle A,E,G,G1 • Brennwert: 3136 kJ, 751 kcal	Hausgemachter Kartoffel-Gemüse-Auflauf dazu eine Röstzwiebelsoße A,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1981 kJ, 473 kcal	Veggie-Gulasch mit Milchfiletstücken in Majoransoße, dazu Rosenkohl und Kartoffelnocken E,G,G1,G4 • Brennwert: 2929 kJ, 694 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	Käsesalat „Winterzeit“ mit Kürbis- und Gemüsestreifen sowie 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“ 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 „Asia“ Karotten-, Weißkraut-, Brokkolisalat, Reissalat und Blattsalat, mit Mini-Frühlingsrollen garniert, dazu ein Sesambrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2839 kJ, 682 kcal	Salatplatte „Winter“ Karotten-, Rote Bete-, Lauch- Champignon- und Waldorfsalat, mit Blattsalat, ausgarniert, dazu ein Weizenbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,H,H1,H2,H3,M • Brennwert: 2283 kJ, 549 kcal	Salatplatte „Mediterran“^{2,4} Tomaten-, Zucchini-, grüner Bohnensalat, Frischgemüse- Fenchelsalat, Blattsalat, mit Oliven ⁶ garniert, dazu ein Mini-Baguette A,B,C,E,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	
Beilagen- salat 1 1,80€*	Rotkrautsalat A,B • Brennwert: 228 kJ, 55 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	Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Blattsalat „Winter“ mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal	
Beilagen- salat 2 1,80€*	Rotkrautsalat A,B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 260 kJ, 64 kcal	Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Blattsalat „Winter“ 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	Ein Mini-Weckmann G,G1,G3,M • Brennwert: 751 kJ, 178 kcal	Hausgemachtes „Bircher Müsli“ G,G3,G4,H,H1,H2,M • Brennwert: 939 kJ, 223 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 Clementine Brennwert: 96 kJ, 23 kcal	Eine Pflaume Brennwert: 473 kJ, 112 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
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 50	Montag 08.12.2025	Dienstag 09.12.2025	Mittwoch 10.12.2025	Donnerstag 11.12.2025	Freitag 12.12.2025	Samstag 13.12.2025	Sonntag 14.12.2025
Menü 1 10,40€	Kassler Rücken^{2,4} in Rosmarin-Jus, dazu Rotkraut und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2060 kJ, 491 kcal	Hähncheninnenfiletstücke „Mediterran“ in Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti A,E,G,G1,M • Brennwert: 2361 kJ, 566 kcal	Schnittbohne Eintopf^{2,4,8} mit grünen Bohnen, Kartoffeln, Sellerie, Bauernwurstscheiben und Speck, dazu ein Weizenbrötchen 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	1 Paar Geflügelbratwürste^{2,4} mit buntem Karottengemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2586 kJ, 617 kcal	Wildgulasch „Försterin Art“ in Waldpilzsoße, dazu Rotkraut und badische Eierknöpfle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2494 kJ, 597 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	„Nasi Goreng“ Indonesisches Reisgericht mit Hähnchenfleisch, Gemüse und Eierflocken, dazu Sojasoße A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2125 kJ, 505 kcal	Bulgurpfanne mit buntem Wintergemüse (u.a. Karotten, Lauch und Edamame), dazu eine Orangen-Ingwersoße A,B,G,G1,J • Brennwert: 1789 kJ, 427 kcal	Geschnetzelte Rinderleber „sauer“ in würziger Balsamico ¹ -Soße, dazu Schnittlauchkartoffeln B,G,G1,J • Brennwert: 1759 kJ, 420 kcal	„Coq au Vin“ eine Hähnchenkeule in Rotwein-Gemüsesoße, dazu feine Bandnudeln A,E,G,G1,J • 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 Rosenkohl und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2406 kJ, 574 kcal	Fischfilet „Pariser Art“ (in Eihülle gebraten), dazu Tomatensoße und Kräuterkartoffeln E,F,G,G1 • Brennwert: 2110 kJ, 504 kcal	Eine hausgemachte Kalbfleischfrikadelle in Champignonrahmsoße, dazu bunter Gemüserais A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2525 kJ, 600 kcal	Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert	
Menü 4 vegetarisch 10,40€	Eine Portion Rühreier mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln aus der Region A,E,G,G1,M • Brennwert: 2427 kJ, 579 kcal	3 Eierpfannkuchen dazu Romanescoröschen a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2189 kJ, 522 kcal	Allgäuer Käseknöpfle dazu feine Bio-Erbsen und eine Röstzwiebelsoße E,G,G1,M • Brennwert: 2876 kJ, 690 kcal	Spiralnudeln „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Streukäse ² E,G,G1,M • Brennwert: 2533 kJ, 600 kcal	Rustikale Reibekuchen dazu Ratatouille-Karottengemüse in Tomatensoße E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1728 kJ, 413 kcal	Leckeres Gemüse-Pilz-Gulasch in Kräuterrahmsoße, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1373 kJ, 328 kcal	Vegetarischer Hackbraten in Majoransoße, dazu Rotkraut und badische Eierknöpfle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2652 kJ, 635 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, Gemüstreifen, 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: 2381 kJ, 572 kcal	Salatplatte „Klassik“ Weißkraut-, Karotten-, Gurken-, Nudel-, und Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert, dazu ein Brötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3347 kJ, 805 kcal	Salatplatte „Farmer“ Blumenkohl-, Paprika-, Gurken- und Mais-Kidneybohnen Salat, 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 einer Käsescheibe garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2482 kJ, 596 kcal	Salatplatte „Winter“ Karotten-, Rote Bete-, Lauch- Champignon- und Waldorfsalat, mit Blattsalat, ausgarniert, dazu ein Weizenbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,H,H1,H2,H3,M • Brennwert: 2314 kJ, 556 kcal	
Beilagen- salat 1 1,80€*	Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Chinakohl mit Senfdressing A,B,E,M • Brennwert: 369 kJ, 89 kcal	Hausgemachter Weißkrautsalat mit Speck^{2,4} A,B • Brennwert: 239 kJ, 58 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Blattsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Mais-Gurken-Salat B • Brennwert: 300 kJ, 72 kcal	
Beilagen- salat 2 1,80€*	Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 281 kJ, 68 kcal	Hausgemachter Weißkrautsalat A,B • Brennwert: 235 kJ, 57 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 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	Ein Müsliriegel Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Vanillepudding M • Brennwert: 518 kJ, 118 kcal	Bio-Milchreis M • Brennwert: 647 kJ, 155 kcal	Ein Buttermilchdessert M • Brennwert: 378 kJ, 89 kcal	Ein Mini-Kuchen Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 583 kJ, 140 kcal
Dessert 2 1,10€*	Eine Pflaume Brennwert: 473 kJ, 112 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 sofortigen Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

