

| KW 49  | Montag<br>01.12.2025  | Dienstag<br>02.12.2025  | Mittwoch<br>03.12.2025  | Donnerstag<br>04.12.2025   | Freitag<br>05.12.2025  | Samstag<br>06.12.2025   | Sonntag<br>07.12.2025  |
|--|---|---|---|--|--|---|--|
| <b>Menü 1</b><br>10,40€                            | Frisch gebackener Fleischkäse <sup>2,4</sup> mit Bratensoße, dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln<br>A,B,G1,M •<br>Brennwert: 2495 kJ, 596 kcal                                | Eine Portion Geflügel-Cevapcici in Pusztasoße <sup>9</sup> , dazu Bio-Erbsgemüse und Langkornreis<br>A,B,E,G1,M •<br>Brennwert: 3649 kJ, 871 kcal   | Ein paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße und Kartoffelpüree<br>A,E,G1,M •<br>Brennwert: 2270 kJ, 541 kcal     | Schwäbisches Linsengemüse mit Speck <sup>2,4</sup> , Sellerie, Karotten, Lauch und Bockwurstscheiben <sup>2,4</sup> , dazu Eierspätzle<br>A,B,E,G1 •<br>Brennwert: 2826 kJ, 676 kcal                     | Hähnchensteak „Virginia“ in Geflügel-Kräutersoße, dazu Mais-Paprika-Gemüse und Langkornreis<br>A,E,G1 •<br>Brennwert: 2725 kJ, 648 kcal  | Rindfleischstreifen „Stroganoff“ <sup>9</sup> mit schwäbischen Eierknöpfle<br>A,B,E,G1 •<br>Brennwert: 2741 kJ, 657 kcal  | Zarter Putengulasch dazu Rosenkohl und Kartoffelknöcken<br>A,E,G1 •<br>Brennwert: 2873 kJ, 680 kcal  |
| <b>Menü 2</b><br>10,40€<br>kalt zum Aufwärmen      | Cannelloni mit Karotten- und Kürbisstreifen, in Ingwersoße, mit Käse überbacken<br>A,E,G1,M •<br>Brennwert: 3269 kJ, 781 kcal   | Deftige Leberspätzle mit Röstzwiebeln abgeschmelzt, dazu Bratensoße und Weinsauerkraut<br>A,E,G1,J •<br>Brennwert: 1821 kJ, 435 kcal  | Schupfnudelpfanne mit buntem Saisongemüse, dazu eine Kräuter-Käsesoße<br>A,E,G1,M •<br>Brennwert: 2355 kJ, 565 kcal | Lauch-Champignonragout in Sahnesoße, dazu eine Portion Kartoffelrösti<br>A,G,G1,M •<br>Brennwert: 1468 kJ, 352 kcal  | Hausgemachte Gulaschsuppe mit Rindfleischwürfel, Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln, pikant gewürzt, dazu ein Brötchen<br>A,B,E,G1,G2,G3 •<br>Brennwert: 2215 kJ, 530 kcal                             | Hausgemachter Vanillereisbrei dazu Sauerkirschkompost<br>E,G,G1,M •<br>Brennwert: 1874 kJ, 445 kcal   |  |
| <b>Menü 3</b><br>10,90€                            | Ein hausgemachtes Geflügelhacksteak in Soße, dazu Karottengemüse und Sahnepurée<br>A,E,G1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 1677 kJ, 401 kcal   | Ein Seelachsfilet in Senfsoße, dazu buntes Wurzelgemüse und Dillkartoffeln<br>A,B,F,G,G1,M •<br>Brennwert: 2014 kJ, 481 kcal  | ZERTIFIZIERTES<br>DURCHGEZOGENES<br>FISCHEREI<br>MSC<br>www.msc.org   | Hausgemachte Wildbrätknödel in Preiselbeer-Wacholderrahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle<br>A,E,G1,M •<br>Brennwert: 3085 kJ, 740 kcal   | Badischer Rindersauerbraten mit grünen Bohnen, dazu zwei Kartoffelknödel<br>A,B,E,G1,I,M •<br>Brennwert: 3084 kJ, 737 kcal   | Schweinegeschnetzeltes in Cognac-Rahmsoße, dazu Blumenkohlöschen und Eierknöpfle<br>E,A,G1,M •<br>Brennwert: 2605 kJ, 624 kcal  | <b>Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert</b>  |
| <b>Menü 4</b><br>vegetarisch<br>10,40€             | Kräuter-Kratzete (Luftige Kräuter-Pfannkuchenstücke) mit Pastinaken a la creme<br>E,G,G1,M •<br>Brennwert: 2777 kJ, 664 kcal  | Eine Portion vegane Cevapcici in Paprikasoße, dazu Bio-Erbsgemüse und Langkornreis<br>A,B,G1 •<br>Brennwert: 3122 kJ, 743 kcal  |  <b>Vegan</b>                  | Zwei panierte Veggie-Schnitzel mit Bio-Karotten in Sahnesoße, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree<br>A,E,G1,M •<br>Brennwert: 2833 kJ, 677 kcal  | Vegetarische Maultaschen mit Ei geschnittene Gemüsemaultaschen, mit Rührei gebacken, dazu Tomatensoße<br>A,E,G1,M •<br>Brennwert: 2721 kJ, 644 kcal  | Vegetarisches Linsengemüse mit Sellerie, Karotten und Lauch, dazu schwäbische Eierknöpfle<br>A,E,G1 •<br>Brennwert: 3136 kJ, 751 kcal   | Hausgemachter Kartoffel-Gemüse-Auflauf dazu eine Röstzwiebelsoße<br>A,E,G1,G4,M •<br>Brennwert: 1981 kJ, 473 kcal  |
| <b>Menü 6</b><br>Kaltmenü<br>10,80€                | 1 Paar Wiener Würstchen <sup>2,4</sup> mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Portionsketchup und eine Scheibe Bio-Brot<br>A,B,E,G1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 1388 kJ, 332 kcal |  Lyoner Wurstsalat <sup>2,3,4,8,9</sup> „nach Art des Hauses“ mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln, dazu 2 Scheiben Bio-Brot<br>A,B,G1,G2,G3 •<br>Brennwert: 3609 kJ, 862 kcal |  <b>Vegan</b>                  | Käsesalat „Winterzeit“ mit Kürbis- und Gemüsestreifen sowie Nüssen, in Honig-Senf-Dressing, mit Trauben garniert, dazu ein Mini-Baguette<br>A,B,E,G1,G2,G3,H1,H2,H3,M •<br>Brennwert: 4478 kJ, 1074 kcal | Hähnchen-Nuggets paniert, mit Gurken-Mais-Paprikasalat, dazu ein Joghurt-Currydip und ein Brötchen<br>A,B,E,G1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 3407 kJ, 820 kcal   | Hausgemachte Räucherlachsrolle mit Frischkäse-Räucherlachscreme gefüllt und mit Ei garniert<br>E,F,G1,G3,G4,J,M •<br>Brennwert: 3412 kJ, 822 kcal   |  |
| <b>Menü 7</b><br>Salatplatte vegetarisch<br>11,50€ |   |  <b>Vegan</b>  |  <b>Vegan</b>                  | Salatplatte „Klassik“ Weißkraut, Karotten-, Gurken-, Nudel- und Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen<br>A,B,C,E,G1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 3347 kJ, 805 kcal | Salatplatte „Asia“ Karotten-, Weißkraut-, Brokkolisalat, Reissalat und Blattsalat, mit Mini-Frühlingsrollen garniert, dazu ein Sesambrötchen<br>A,B,C,E,G1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 2839 kJ, 682 kcal | Salatplatte „Winter“ Karotten-, Rote Bete-, Lauch-Champignon- und Waldorfsalat, mit Blattsalat, ausgarniert, dazu ein Weizenbrötchen<br>A,B,C,E,G1,G2,G3,H1,H2,H3,M •<br>Brennwert: 2283 kJ, 549 kcal | Salatplatte „Mediterran“ <sup>2,4</sup> Tomaten-, Zucchini-, grüner Bohnensalat, Frischgemüse-Fenchelsalat, Blattsalat, mit Oliven <sup>6</sup> garniert, dazu ein Mini-Baguette<br>A,B,C,E,F,G1,G2,G3,I,M •<br>Brennwert: 2230 kJ, 536 kcal |
| <b>Beilagensalat 1</b><br>1,80€*                   | Rotkrautsalat<br>A,B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal   | <b>Frisee-Salat</b> mit weißem Dressing<br>A,B,E,M • Brennwert: 344 kJ, 83 kcal   | <b>Endiviensalat</b> mit weißem Dressing<br>A,B,E,M • Brennwert: 428 kJ, 104 kcal                                   | <b>Hausgemachter Karottensalat</b><br>B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal   | <b>Rahm-Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert<br>A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal  | <b>Blattsalat „Winter“</b> mit weißem Dressing<br>A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal  |  |
| <b>Beilagensalat 2</b><br>1,80€*                   | Rotkrautsalat<br>A,B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal   | <b>Frisee-Salat</b> mit Essig-Öl-Dressing<br>B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal   | <b>Endiviensalat</b> mit Essig-Öl-Dressing<br>B • Brennwert: 260 kJ, 64 kcal  | <b>Hausgemachter Karottensalat</b><br>B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal   | <b>Rahm-Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert<br>A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal  | <b>Blattsalat „Winter“</b> mit Essig-Öl-Dressing<br>B • Brennwert: 276 kJ, 69 kcal  |  |
| <b>Dessert 1</b><br>1,10€*                         | Fruchtjoghurt<br>M •<br>Brennwert: 588 kJ, 140 kcal   | <b>Ein Mini-Kuchen</b><br>Allergene: siehe Verpackung<br>Brennwert: siehe Verpackung  | <b>Kirschquark</b><br>M •<br>Brennwert: 518 kJ, 124 kcal  | <b>Grießdessert</b><br>G,G1,M •<br>Brennwert: 684 kJ, 163 kcal   | <b>Ein Mini-Weckmann</b><br>G,G1,G3,M •<br>Brennwert: 751 kJ, 178 kcal   | <b>Hausgemachtes „Bircher Müsli“</b><br>G,G3,G4,H,H1,H2,M •<br>Brennwert: 939 kJ, 223 kcal  | <b>Ein Buttermilchdessert</b><br>M • Brennwert: 591 kJ, 140 kcal   |
| <b>Dessert 2</b><br>1,10€*                         | Eine Birne<br>Brennwert: 152 kJ, 36 kcal  | <b>Eine Bio-Banane</b><br>Brennwert: 318 kJ, 76 kcal  | <b>Eine Clementine</b><br>Brennwert: 96 kJ, 23 kcal   | <b>Eine Pflaume</b><br>Brennwert: 473 kJ, 112 kcal   | <b>Eine Kiwi</b><br>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 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<sup>7</sup>, G2 = Roggen<sup>8</sup>, G3 = Gerste<sup>9</sup>, G4 = Hafer<sup>10</sup>, H = Schalenfrüchte, H1 = Mandeln<sup>11</sup>, H2 = Haselnüsse<sup>12</sup>, H3 = Walnüsse<sup>13</sup>, H4 = Kaschunüsse<sup>14</sup>, H5 = Pecannüsse<sup>15</sup>, H6 = Paranüsse<sup>16</sup>, H7 = Pistazien<sup>17</sup>, H8 = Macadamianüsse<sup>18</sup>, I = Schweißdioxid + 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<br>08.12.2025  | Dienstag<br>09.12.2025  | Mittwoch<br>10.12.2025  | Donnerstag<br>11.12.2025   | Freitag<br>12.12.2025  | Samstag<br>13.12.2025  | Sonntag<br>14.12.2025  |
|---|---|---|---|--|--|--|--|
| <b>Menü 1</b><br>10,40€                               | <b>Kassler Rücken</b> <sup>2,4</sup><br>in Rosmarin-Jus,<br>dazu Rotkraut<br>und hausgemachtes Kartoffelpüree<br>A,B,E,G,1,M •<br>Brennwert: 2060 kJ, 491 kcal                                      | <b>Hähncheninnenfiletstücke</b><br>„Mediterran“<br>in Tomatensoße,<br>dazu Gabelspaghetti<br>A,E,G,1,M •<br>Brennwert: 2361 kJ, 566 kcal                              | <b>Schnittbohneneintopf</b> <sup>2,4,8</sup><br>mit grünen Bohnen, Kartoffeln, Sellerie,<br>Bauernwurstscheiben und Speck,<br>dazu ein Weizenbrötchen<br>A,B,E,G,1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 3169 kJ, 757 kcal  | <b>Fusilli-Teigwaren</b><br>mit Bolognesesoße<br>und geriebenem Hartkäse <sup>2</sup><br>A,E,G,1,M •<br>Brennwert: 2881 kJ, 684 kcal   | <b>Ein Schweinerückensteak</b><br>in Rahmsoße,<br>dazu schwäbische Eierspätzle<br>A,E,G,1,M •<br>Brennwert: 2679 kJ, 643 kcal  | <b>1 Paar Geflügelbratwürste</b> <sup>2,4</sup><br>mit buntem Karottengemüse<br>und hausgemachtem Kartoffelpüree<br>A,B,E,G,1,M •<br>Brennwert: 2586 kJ, 617 kcal  | <b>Wildgulasch</b> „Fürsterin Art“<br>in Waldpilzsoße,<br>dazu Rotkraut<br>und badische Eierknöpfle<br>A,B,E,G,1 •<br>Brennwert: 2494 kJ, 597 kcal   |
| <b>Menü 2</b><br>10,40€<br>kalt zum<br>Aufwärmen      | <b>Eine Portion Spaghetti</b><br>mit veganer Gemüse-Hacksoße<br>(auf Erbsen-Protein-Basis)<br>A,G,G1 •<br>Brennwert: 2144 kJ, 504 kcal  | <b>„Nasi Goreng“</b><br>Indonesisches Reisgericht<br>mit Hähnchenfleisch, Gemüse<br>und Eierflocken, dazu Sojasoße<br>A,B,E,G,1,J,M •<br>Brennwert: 2125 kJ, 505 kcal | <b>Bulgurpfanne</b><br>mit buntem Wintergemüse<br>(u.a. Karotten, Lauch und Edamame),<br>dazu eine Orangen-Ingwersoße<br>A,B,G,1,J •<br>Brennwert: 1789 kJ, 427 kcal  | <b>Geschnetzelte Rinderleber</b> „sauer“<br>in würziger Balsamico <sup>1</sup> -Soße,<br>dazu Schnittlauchkartoffeln<br>B,G,G1,J •<br>Brennwert: 1759 kJ, 420 kcal   | <b>„Coq au Vin“</b><br>eine Hähnchenkeule<br>in Rotwein-Gemüsesoße,<br>dazu feine Bandnudeln<br>A,E,G,1,J •<br>Brennwert: 3443 kJ, 825 kcal  | <b>Zwei Eierpfannkuchen</b><br>mit Apfelkompott gefüllt,<br>dazu Bourbon-Vanillesoße<br>E,G,G1,M •<br>Brennwert: 2168 kJ, 517 kcal   |   |
| <b>Menü 3</b><br>10,90€                               | <b>Ein Hähnchen-Cordon bleu</b> <sup>1,2,3,4</sup><br>gefüllt mit Putenschinken und Käse,<br>dazu Geflügelsoße<br>und Dampfkartoffeln aus der Region<br>A,E,G,1,M •<br>Brennwert: 2334 kJ, 557 kcal | <b>4 Stück Maultaschen</b><br>(mit Rindfleischfüllung)<br>im Wurzelgemüsesud,<br>dazu Zwiebelsoße und Kartoffelsalat<br>A,B,E,G,1 •<br>Brennwert: 2194 kJ, 526 kcal   | <b>Frisch gebackener</b><br><b>Putenfleischkäse</b> <sup>2,4</sup><br>in Geflügelsoße, dazu Rosenkohl<br>und hausgemachtes Kartoffelpüree<br>A,B,E,G,1,M •<br>Brennwert: 2406 kJ, 574 kcal  | <b>Fischfilet</b> „Pariser Art“<br>(in Eihülle gebraten),<br>dazu Tomatensoße<br>und Kräuterkartoffeln<br>E,F,G,G1 •<br>Brennwert: 2110 kJ, 504 kcal   | <b>Eine hausgemachte</b><br><b>Kalbfleischfrikadelle</b><br>in Champignonrahmsoße,<br>dazu bunter Gemüsereis<br>A,E,G,1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 2525 kJ, 600 kcal  | <b>Die Sonntagsmenüs<br/>werden am Samstag zum<br/>Aufwärmen ausgeliefert</b>  |  |
| <b>Menü 4</b><br>vegetarisch<br>10,40€                | <b>Eine Portion Rühreier</b><br>mit Rahmspinat<br>und Dampfkartoffeln aus der Region<br>A,E,G,1,M •<br>Brennwert: 2427 kJ, 579 kcal   | <b>3 Eierpfannkuchen</b><br>dazu Romanescoröschen a la creme<br>E,G,G1,M •<br>Brennwert: 2189 kJ, 522 kcal  | <b>Allgäuer Käseköpfe</b><br>dazu feine Bio-Erbsen<br>und eine Rösti-Zwiebelsoße<br>E,G,G1,M •<br>Brennwert: 2876 kJ, 690 kcal  | <b>Spiralnuedeln</b> „Napoli“<br>mit fruchtiger Tomatensoße,<br>dazu Streukäse <sup>2</sup><br>E,G,G1,M •<br>Brennwert: 2533 kJ, 600 kcal  | <b>Rustikale Reibekuchen</b><br>dazu Ratatouille-Karottengemüse<br>in Tomatensoße<br>E,G,G1,G4,M •<br>Brennwert: 1728 kJ, 413 kcal   | <b>Leckeres Gemüse-Pilz-Gulasch</b><br>in Kräuterrahmsoße,<br>dazu hausgemachtes Kartoffelpüree<br>A,E,G,1,M •<br>Brennwert: 1373 kJ, 328 kcal   | <b>Vegetarischer Hackbraten</b><br>in Majoranoße,<br>dazu Rotkraut<br>und badische Eierknöpfle<br>A,B,E,G,1 •<br>Brennwert: 2652 kJ, 635 kcal  |
| <b>Menü 6</b><br>Kaltmenü<br>10,80€                   | <b>Hausgemachtes</b> „Bircher Müsli“<br>mit frischen Äpfeln, gerösteten<br>Mandeln, Honig und Joghurt verfeinert,<br>dazu frischer Obstsalat<br>G,G3,G4,H,H1,H2,M •<br>Brennwert: 3768 kJ, 896 kcal |    | <b>2 panierte Schweineschnitzel</b><br>mit hausgemachtem Kartoffelsalat,<br>dazu Portionsketchup<br>und eine Scheibe Bio-Brot<br>A,B,E,G,1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 2441 kJ, 584 kcal  | <b>Elsässer Wurstsalat</b> <sup>2,3,4,8,9</sup><br>von der Lyoner Wurst,<br>mit Käse, Tomaten und Gurken,<br>dazu 2 Scheiben Bio-Brot<br>A,B,G,1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal                     | <b>Wrap</b> „Italia“<br>Tortillafladen gefüllt mit Salat,<br>Gemüsestreifen, Mini-Tomaten,<br>Mozzarella-Käse und<br>einer Tomaten-Kräuterpaste<br>A,B,G,1,G3,G4,J,M •<br>Brennwert: 2490 kJ, 598 kcal                 |   | <b>Matjesfilet</b> „Hausfrauen Art“ <sup>2,4,9</sup><br>mit Äpfeln und Zwiebeln<br>in Joghurt-Dressing,<br>dazu ein Baguettebrötchen<br>B,E,F,G,G1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 3886 kJ, 935 kcal                                 |
| <b>Menü 7</b><br>Salatplatte<br>vegetarisch<br>11,50€ |   |   | <b>Salatplatte</b> „Italia“<br>Karotten-, Paprika-, Gurken-,<br>und Tomaten-Mozzarella-Salat <sup>1</sup> ,<br>dazu Blattsalat und Garnitur <sup>4,6</sup> ,<br>mit einem Bio-Vollkornbrötchen<br>A,B,C,E,G,1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 2381 kJ, 572 kcal | <b>Salatplatte</b> „Klassik“<br>Weißkraut-, Karotten-, Gurken-, Nudel-<br>und Blattsalat, mit einem halben Ei<br>und Käse garniert, dazu ein Brötchen<br>A,B,C,E,G,1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 3347 kJ, 805 kcal | <b>Salatplatte</b> „Farmer“<br>Blumenkohl-, Paprika-, Gurken- und<br>Mais-Kidneybohnensalat, Blattsalat,<br>schön ausgarniert,<br>dazu ein Kürbiskernbrötchen<br>A,B,C,E,G,1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 2482 kJ, 596 kcal | <b>Salatplatte</b> „Holländische Art“<br>Karotten-, Gurken-, Rettich-, Nudel-<br>und Blattsalat, mit einer Käsescheibe<br>garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen<br>A,B,C,E,G,1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 2686 kJ, 646 kcal | <b>Salatplatte</b> „Winter“<br>Karotten-, Rote Bete-, Lauch-<br>Champignon- und Waldorfsalat,<br>mit Blattsalat, ausgarniert,<br>dazu ein Weizenbrötchen<br>A,B,C,E,G,1,G2,G3,H,H1,H2,H3,M •<br>Brennwert: 2314 kJ, 556 kcal |
| <b>Beilagensalat 1</b><br>1,80€*                      | <b>Karottensalat</b><br>B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal  | <b>Chinakohl</b><br>mit Senfdressing<br>A,B,E,M • Brennwert: 369 kJ, 89 kcal  | <b>Hausgemachter Weißkrautsalat</b> <sup>2,4</sup><br>mit Speck <sup>2</sup><br>A,B • Brennwert: 239 kJ, 58 kcal  | <b>Rahm-Gurkensalat</b><br>mit Dill verfeinert<br>A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal   | <b>Blattsalat</b><br>mit weißem Dressing<br>A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal   | <b>Mais-Gurken-Salat</b><br>B • Brennwert: 300 kJ, 72 kcal   |  |
| <b>Beilagensalat 2</b><br>1,80€*                      | <b>Karottensalat</b><br>B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal  | <b>Chinakohl</b><br>mit Essig-Öl-Dressing<br>B • Brennwert: 281 kJ, 68 kcal   | <b>Hausgemachter Weißkrautsalat</b><br>A,B • Brennwert: 235 kJ, 57 kcal   |   | <b>Rahm-Gurkensalat</b><br>mit Dill verfeinert<br>A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal   | <b>Blattsalat</b><br>mit Essig-Öl-Dressing<br>B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal   | <b>Mais-Gurken-Salat</b><br>B • Brennwert: 300 kJ, 72 kcal   |
| <b>Dessert 1</b><br>1,10€*                            | <b>Ein Schoko-Doppelkeks</b><br>E,G,G1,M •<br>Brennwert: 592 kJ, 141 kcal   | <b>Ein Müsliriegel</b><br>Allergene: siehe Verpackung<br>Brennwert: siehe Verpackung  | <b>Vanillepudding</b><br>M •<br>Brennwert: 518 kJ, 118 kcal   | <b>Bio-Milchreis</b><br>M •<br>Brennwert: 647 kJ, 155 kcal   | <b>Ein Buttermilchdessert</b><br>M • Brennwert: 378 kJ, 89 kcal  | <b>Ein Mini-Kuchen</b><br>Allergene: siehe Verpackung<br>Brennwert: siehe Verpackung   | <b>Fruchtjoghurt</b><br>M •<br>Brennwert: 583 kJ, 140 kcal   |
| <b>Dessert 2</b><br>1,10€*                            | <b>Eine Pflaume</b><br>Brennwert: 473 kJ, 112 kcal  | <b>Ein Apfel</b><br>Brennwert: 152 kJ, 36 kcal  | <b>Eine Birne</b><br>Brennwert: 152 kJ, 36 kcal   | <b>Eine Orange</b><br>Brennwert: 158 kJ, 38 kcal   | <b>Eine Banane</b><br>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<sup>1</sup>, G2 = Roggen<sup>1</sup>, G3 = Gerste<sup>1</sup>, G4 = Hafer<sup>1</sup>, H = Schalenfrüchte, H1 = Mandeln<sup>1</sup>, H2 = Haselnüsse<sup>1</sup>, H3 = Walnüsse<sup>1</sup>, H4 = Kaschunüsse<sup>1</sup>, H5 = Pecannüsse<sup>1</sup>, H6 = Paranüsse<sup>1</sup>, H7 = Pistazien<sup>1</sup>, H8 = Macadamianüsse<sup>1</sup>, I = Schweißdioxid + Sulfite, J = Soja, K = Krebstiere, L = Lupine, M = Milch, Laktose, N = Weichtiere \*Enthaltene Allergene können über unsere Bestellhotline erfragt werden. Brennwerte: Kj= Kilojoule, Kg= 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.

