

KW 51	Montag 15.12.2025	Dienstag 16.12.2025	Mittwoch 17.12.2025	Donnerstag 18.12.2025	Freitag 19.12.2025	Samstag 20.12.2025	Sonntag 21.12.2025	
Menü 1 10,40€	Geflügel-Köttbullar in Bratensoße, dazu Mais-Erbsgemüse und Langkornreis A,B,E,G,G1 • Brennwert: 3070 kJ, 733 kcal	Bio-Möhren-Kartoffel-Eintopf mit Bio-Möhren, Kartoffeln, Sellerie und Wienerlescheiben ^{2,4} , dazu ein Sesambrötchen A,B,C,E,G,G1,G3,M • Brennwert: 2915 kJ, 696 kcal	Schweinefilet in Backpflaumen-Specksoße ^{2,4} , dazu badische Eierknöpfle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2488 kJ, 597 kcal	Cannelloni „Carne di Manzo“ Teigröhren mit Rindfleisch gefüllt, in Tomaten-Frischkäsesoße überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 4022 kJ, 964 kcal	„Jäger-Topf“ vom Schwein, mit Pilzen, Speck ^{2,4} und Kräutern in Rahmsoße, dazu schwäbische Spätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2710 kJ, 651 kcal	Eine Geflügelroulade dazu feine Erbsen und hausgemachtes Kartoffel-Kürbispüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2240 kJ, 536 kcal	Schweinebraten (vom Hals) in Majoransoße, dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 1803 kJ, 431 kcal	
Menü 2 10,40€ kalt zum Aufwärmen	Rindfleisch „Asia“ Rindfleischstreifen mit Gemüse in süß-saurer Soße, dazu feine Bandnudeln A,B,E,G,G1,J • Brennwert: 2724 kJ, 651 kcal	Wirsing-Karotten-Pfanne mit Schmand verfeinert, dazu eine Portion Schupfnudeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 2076 kJ, 496 kcal	Veggie	Bayrischer Biergulasch in Dunkelbier-Soße, dazu zwei Semmelknödel E,G,G1,J,M • Brennwert: 2240 kJ, 536 kcal	Veggie	Spätzle-Gemüse-Pfanne mit buntem Wintergemüse, dazu eine Champignonrahmsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1829 kJ, 434 kcal	Veggie	3 Quarkküldchen mit Rosinen dazu Waldbeerenkompott E,G,G1,M • Brennwert: 2978 kJ, 706 kcal
Menü 3 10,90€	Hausgemachte Leberknödel in Röstzwiebelsoße, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2227 kJ, 532 kcal	Rindfleischbällchen in Meerrettichsoße, dazu Schnittlauchkartoffeln A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2558 kJ, 611 kcal	Eine Wildbratwurst ^{2,4} in Bratapfelsosse, dazu Rotkraut und Kartoffel-Haselnuss-Püree A,B,E,G,G1,H,H2,M • Brennwert: 1977 kJ, 471 kcal	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße ³ , dazu Risoleekartoffeln B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 4020 kJ, 967 kcal	ZERTIFIZIERTES FISCHE MSC www.msc.org/de	Ein Cordon bleu vom Schwein ^{1,2,4} mit Bratensoße, dazu Salzkartoffeln aus der Region A,E,G,G1,M • Brennwert: 2350 kJ, 562 kcal		Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert
Menü 4 vegetarisch 10,40€	Veggie-Köttbullar in Röstgemüsesoße, dazu Mais-Erbsgemüse und Langkornreis E,G,G1,G4 • Brennwert: 2723 kJ, 649 kcal	Sojageschnetzeltes in Paprikasoße, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2446 kJ, 565 kcal	Kartoffel-Gemüse-Gratin (Karotten, Wirsing und Lauch) mit Käse überbacken, dazu eine Morchelrahmsoße E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1813 kJ, 433 kcal	Bio-Vollkorn-Tortelloni mit Käse und Spinat gefüllt, dazu fruchtige Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 3590 kJ, 859 kcal	Vegan	Chili sin Carne mit veganem Hack, Mais, Paprika, Kidneybohnen und Tomaten, dazu Bulgur G,G1 • Brennwert: 4256 kJ, 1016 kcal		Eine Veggie-Bratenscheibe in Röstgemüsesoße, mit Wirsing a la creme und Dampfkartoffeln A,B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2564 kJ, 612 kcal
Menü 6 Kaltmenü 10,80€	Eiersalat in Joghurt-Senfdressing, mit Paprika, Zwiebeln, Essiggurke ⁹ und Schnittlauch, dazu Bio-Brot und Butter B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2776 kJ, 666 kcal	Veggie	Hausgemachter Fleischsalat ^{2,4,8,9} mit Zwiebeln, Essiggurken und Paprika, garniert mit Ei, dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 4052 kJ, 970 kcal	Vitello Tonnato Kalbsbratscheiben in Thunfischsoße, mit Kapern ^{4,8,9} garniert, dazu ein Mini-Baguette B,E,F,G,G1,G2,G3,I,M • Brennwert: 2888 kJ, 694 kcal	Fisch	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	Veggie	„Obazda“ (bayerischer Brotzeitkäse) mit Kümmel und Zwiebeln garniert, dazu eine Laugenbrezel B,E,G,G1,G3,M • Brennwert: 2697 kJ, 649 kcal
Menü 7 Salatplatte vegetarisch 11,50€			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-, Rettichsalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit einer Käsescheibe garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen 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: 3347 kJ, 805 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,M • Brennwert: 2230 kJ, 536 kcal	
Beilagensalat 1 1,80€*	Hausgemachter Weißkrautsalat mit Speck ^{2,4} A,B • Brennwert: 239 kJ, 58 kcal	Rote Bete-Salat ⁹ B • Brennwert: 117 kJ, 28 kcal	Winterliche Blattsalatmischung mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal	Frischgemüsesalat A,B • Brennwert: 194 kJ, 47 kcal	Karotten-Ananas-Salat A,B • Brennwert: 598 kJ, 143 kcal	Frisee-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 344 kJ, 83 kcal		
Beilagensalat 2 1,80€*	Hausgemachter Weißkrautsalat mit Dill verfeinert A,B • Brennwert: 235 kJ, 57 kcal	Vegan	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Winterliche Blattsalatmischung mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 69 kcal	Frischgemüsesalat A,B • Brennwert: 194 kJ, 47 kcal	Karotten-Ananas-Salat A,B • Brennwert: 598 kJ, 143 kcal	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	
Dessert 1 1,10€*	Eine Portion Apfelmus ⁴ Brennwert: 345 kJ, 83 kcal	Zwei Mini-Waffeln E,G,G1,J,L • Brennwert: 988 kJ, 237 kcal	Fruchtige Orangencreme ¹ mit Zimt M • Brennwert: 731 kJ, 173 kcal	Schokopudding M • Brennwert: 591 kJ, 141 kcal	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	Grießtraum-Dessert G,G1,M • Brennwert: 1050 kJ, 251 kcal	Ein Mini-Kuchen Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	
Dessert 2 1,10€*	Eine Banane Brennwert: 318 kJ, 76 kcal	Eine Kiwi Brennwert: 142 kJ, 34 kcal	Eine Clementine Brennwert: 96 kJ, 23 kcal	Eine Pflaume Brennwert: 473 kJ, 112 kcal	Ein Apfel Brennwert: 152 kJ, 36 kcal			

1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Geschmacksverstärker, 4= mit Antioxidationsmittel, 5= geschwefelt, 6= geschwärtzt, 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 = Weizen¹, G2 = Roggen², G3 = Gerste³, G4 = Hafer⁴, H = Schalenfrüchte, H1 = Mandeln⁵, H2 = Haselnüsse⁶, H3 = Walnüsse⁷, H4 = Kaschunüsse⁸, H5 = Pecannüsse⁹, H6 = Paranüsse¹⁰, H7 = Pistazien¹¹, H8 = Macadamianüsse¹², 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 52	Montag 22.12.2025	Dienstag 23.12.2025	Mittwoch 24.12.2025	Donnerstag 25.12.2025	Freitag 26.12.2025	Samstag 27.12.2025	Sonntag 28.12.2025
Menü 1 10,40€	Hausgemachtes Hackfleischküchle in Soße, dazu Bio-Karotten und Kartoffeln aus der Region A,B,E,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1886 kJ, 450 kcal	Ein Sahneschnitzel vom Schwein, dazu schwäbische Eierspätzle E,G,G1,M • Brennwert: 2787 kJ, 669 kcal	Zartes Kalbsgulasch in Rahmsoße, dazu breite Eiernudeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 2391 kJ, 571 kcal	Eine Portion Entenkeulenfleisch (ohne Knochen) in Salbeisoße, dazu Apfelsrotkraut und hausgemachtes Sahnpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2345 kJ, 560 kcal	Gefüllte Kalbsbrust ⁴ in Bratensoße, dazu Wintergemüse und schwäbische Eierknöpfle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2466 kJ, 592 kcal	Eine Kohlroulade in Zwiebel-Specksoße ^{2,4} , dazu Salzkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2382 kJ, 567 kcal	Kassler Rücken ^{2,4} im Ofen geschmort, mit Lauchrahmgemüse und Kartoffelpüree A,B,G,G1,M • Brennwert: 1985 kJ, 475 kcal
Menü 2 10,40€ kalt zum Aufwärmen	Ratatouillegemüse in provencalischer Soße, dazu eine Portion Kartoffelknödel E,G,G1,M • Brennwert: 2280 kJ, 546 kcal	Vegetarische Köttbullar „Strindberg“ in Zwiebel-Senfsoße, dazu grüne Bohnen und Langkornreis A,B,E,G,G1,G4,J,M • Brennwert: 2627 kJ, 624 kcal	2 Stück Wiener Apfelstrudel mit heißer Bourbon-Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2353 kJ, 563 kcal	Das Essen für den 1. Weihnachtsfeiertag wird am Mittwoch, 24.12.2025 ausgeliefert	Das Essen für den 2. Weihnachtsfeiertag wird am Mittwoch, 24.12.2025 ausgeliefert	3 Stück Topfenpalatschinken (mit Quark und Rosinen gefüllte Pfannkuchen) dazu Waldbeerengompott E,G,G1,M • Brennwert: 2729 kJ, 652 kcal	
Menü 3 10,90€	Rindergeschnetzeltes in Thymianoße, dazu Eierteigwaren A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2547 kJ, 611 kcal	Putenrollbraten (gefüllt mit Geflügelbrät ⁸ und Gemüse) in Sauerrahmsoße, dazu Romanesco und Sahnpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1862 kJ, 445 kcal					Die Sonntagsmenüs werden am Samstag zum Aufwärmen ausgeliefert
Menü 4 vegetarisch 10,40€	Zwei Gemüsefrikadellen mit Schwarzwurzelgemüse a la creme A,E,G,G1,M • Brennwert: 1843 kJ, 442 kcal	Feine Pilzmaultaschen mit Zwiebeln, Kürbis und Kräutern abgeschmelzt, dazu Spinatsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 3251 kJ, 778 kcal	Veggie-Gulasch in Rahmsoße, dazu breite Eiernudeln A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2679 kJ, 641 kcal	Leckeres Kürbis-Möhren-Ragout mit Karotten, Kürbis und Lauch, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,G,G1,M • Brennwert: 2225 kJ, 532 kcal	Knöpfle-Gemüsepflanne mit frischem Wintergemüse, dazu eine Kräuter Rahmsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1826 kJ, 437 kcal	Vegetarische Kohlroulade mit Weizen und Gemüse gefüllt, in Röstzwiebelsoße, dazu Salzkartoffeln A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2033 kJ, 485 kcal	Zwei Knusperfrikadellen mit Lauchgemüse a la creme, dazu Kartoffelpüree A,B,G,G1,M • Brennwert: 2293 kJ, 547 kcal
Menü 6 Kaltmenü 10,80€	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	Schwarzwalder Schäufele ^{2,4} mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu eine Essiggurke ⁹ , Portionssenf und eine Scheibe Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2449 kJ, 588 kcal					
Menü 7 Salatplatte vegetarisch 11,50€		Salatplatte „Winter“ Karotten-, Rote Bete-, Lauch-Champignon- und Waldorfsalat, mit Blattsalat, ausgarniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,H,H1,H2,H3,M • Brennwert: 2314 kJ, 556 kcal					
Beilagensalat 1 1,80€*	Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Frisee-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 344 kJ, 83 kcal	Blattsalat „Winter“ mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal			Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	
Beilagensalat 2 1,80€*	Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	Blattsalat „Winter“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 69 kcal			Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	
Dessert 1 1,10€*	Zwei Haselnusstafeln („Hanuta“) G,G1,H,H2,J,M • Brennwert: 994 kJ, 239 kcal	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	Mousse au chocolat M • Brennwert: 649 kJ, 155 kcal	Frischer Obstsalat mit Mandeln H,H1 • Brennwert: 694 kJ, 165 kcal	Rote Waldbeerengrütze G,G1 • Brennwert: 520 kJ, 124 kcal	Ein Gebäckstück Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Panna Cotta (Sahnepudding) M • Brennwert: 635 kJ, 151 kcal
Dessert 2 1,10€*	Eine Clementine	Eine Banane					

1= mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärtzt, 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 = Weizen¹, G2 = Roggen², G3 = Gerste³, G4 = Hafer⁴, H = Schalenfrüchte, H1 = Mandeln⁵, H2 = Haselnüsse⁶, H3 = Walnüsse⁷, H4 = Kaschunüsse⁸, H5 = Pecannüsse⁹, H6 = Paranüsse¹⁰, H7 = Pistazien¹¹, H8 = Macadamianüsse¹², 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.

