

Liebe Kunden,  
bitte beachten Sie die neuen Preise  
ab **01.09.2025**.

Preise:  
Menü 1, 2, 4, 6: 10,50 € Menü 3: 11,50 €  
Menü 7: 10,50 € Dessert: 0,80 €  
Samstag, Sonntag und Feiertag: 11,50 €

Bitte kreuzen Sie den Beilagensalat an!  
Dieser ist im Menüpreis 1 – 4 inklusive.

**KW 36**  
**vom 01.09. - 07.09.2025**

KW 36	Montag 01.09.2025	Dienstag 02.09.2025	Mittwoch 03.09.2025	Donnerstag 04.09.2025	Freitag 05.09.2025	Samstag 06.09.2025	Sonntag 07.09.2025
<b>Menü 1</b>	<b>Paprika-Hähnchenragout</b> mit bunten Paprikastreifen, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1 • Brennwert: 2380 kJ, 570 kcal	<b>Ein hausgemachtes Kräuterhacksteak</b> dazu Wirsing a la creme und Dampfkartoffeln A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1954 kJ, 467 kcal	<b>Kartoffeleintopf</b> mit Wienerlescheiben <sup>2,4</sup> , Schmand und Schnittlauch verfeinert, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2938 kJ, 701 kcal	<b>Ein paniertes Schweineschnitzel</b> dazu ein Kartoffel-Gemüse-Ragout mit Kohlrabi, Karotten und Erbsen E,G,G1,M • Brennwert: 2541 kJ, 606 kcal	<b>Penne „Carbonara“<sup>2,4</sup></b> mit würziger Schinken-Sahne-Soße E,G,G1,M • Brennwert: 3127 kJ, 743 kcal	<b>Rindergeschnetzeltes</b> in Thymiansoße, dazu grüne Bohnen und Langkornreis A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2634 kJ, 627 kcal	<b>Eine Bratwurst<sup>2,4</sup></b> in Röstzwiebelsoße, dazu grüne Bio-Erbsen und Kartoffel-Karottenpüree A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2568 kJ, 613 kcal
<b>Menü 2 kalt zum Aufwärmen</b>	<b>Eine hausgemachte Gemüselasagne</b> mit Käse überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2358 kJ, 560 kcal	<b>3 Eierpfannkuchen</b> mit einer herzhaften Fleisch-Gemüse-Soße A,E,G,G1,M •	<b>Hausgemachtes Kartoffel-Lauch-Gratin</b> mit Käse überbacken, dazu eine Karottensoße E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1984 kJ, 474 kcal	<b>Ravioli „Formaggio“</b> mit Kräutern abgeschmelzt, dazu fruchtige Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 2975 kJ, 710 kcal	<b>Gebackener Putenfleischkäse<sup>2,4</sup></b> mit Rotkraut und Dampfkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2404 kJ, 573 kcal	<b>Zwei süße Dampfnudeln</b> mit Vanillesoße und Pflaumen-Zimt-Kompott E,G,G1,M • Brennwert: 1857 kJ, 443 kcal	
<b>Menü 3</b>	<b>Zahners Currywurst<sup>2,4</sup></b> in pikanter Soße, dazu Kartoffelecken A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2599 kJ, 618 kcal	<b>Eine Hähnchenbrust</b> in Geflügelsoße, dazu buntes Herbstgemüse und Sahnepüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1630 kJ, 389 kcal	<b>Pfeffersteak „Madagaskar“</b> in grüner Pfefferrahmsoße <sup>4</sup> , dazu Eierteigwaren E,G,G1,M • Brennwert: 2578 kJ, 619 kcal	<b>Gefüllte Kalbsbrust</b> in Estragonrahmsoße, dazu Karotten-Erbsengemüse und zwei Kartoffelrösti A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1758 kJ, 421 kcal	<b>Fischroulade „Gärtnerin Art“</b> in Dillrahmsoße, dazu Tomatennudeln A,E,F,G,G1,M • Brennwert: 2704 kJ, 648 kcal		
<b>Menü 4 vegetarisch</b>	<b>Falafel (Kichererbsenbällchen)</b> mit Ratatouillegemüse, in Tomatensoße, dazu Langkornreis A,G,G1 • Brennwert: 3125 kJ, 747 kcal	<b>Zwei Veggie Hacksteaks</b> in Röstzwiebelsoße, dazu Wirsing a la creme und Kartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2788 kJ, 668 kcal	<b>Vollkorn-Spaghetti</b> mit einer Kohlrabi-Zucchini-Bolognese A,G,G1,J • Brennwert: 2262 kJ, 533 kcal	<b>Zwei Veggie-Schnitzel (paniert)</b> dazu ein Kartoffel-Gemüseragout a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2989 kJ, 714 kcal	<b>„Bami Goreng“</b> Indonesisches Nudelgericht, mit viel Gemüse und Eierflocken, dazu Sojasoße A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 1984 kJ, 475 kcal	<b>Vegetarische Klopse</b> in Majoransoße, dazu grüne Bohnen und Langkornreis A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3834 kJ, 915 kcal	<b>Ein Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> dazu Bio-Erbsen und Kartoffel-Karottenpüree E,G,G1,M • Brennwert: 2216 kJ, 530 kcal
<b>Menü 6 Kaltmenü</b>	<b>Rindfleischsalat „Ungarisch“</b> mit Paprika, Essiggurken <sup>9</sup> und Zwiebeln, aus garniert mit Hirtenpaprika <sup>2,4</sup> und Maiskölbchen <sup>4</sup> , dazu 2 Scheiben Bio-Brot B,G,G1,G2,G3,I • Brennwert: 2866 kJ, 685 kcal	<b>Elsässer Wurstsalat<sup>2,3,4,8</sup></b> von der Lyoner Wurst, mit Käse, Tomaten, Gurken <sup>9</sup> , dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal	<b>Eiersalat</b> in einer Vinaigrette-Soße mit Paprika, Zwiebeln, Gurke <sup>9</sup> und Schnittlauch, dazu Bio-Brot und Butter B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2776 kJ, 666 kcal	<b>Schwarzwälder Schäufele<sup>2,4</sup></b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu eine Essiggurke <sup>9</sup> , Portionssenf und eine Scheibe Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2333 kJ, 557 kcal	<b>Thunfischsalat<sup>4,9</sup></b> 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		
<b>Menü 7 Salatplatte vegetarisch</b>		<b>Salatplatte „Herbst“</b> 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	<b>Salatplatte „Ei“</b> 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	<b>Salatplatte „Klassik“</b> 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	<b>Salatplatte „Italia“</b> Karotten-, Paprika-, Gurkensalat und Tomaten-Mozzarella-Salat <sup>1</sup> , dazu Blattsalat und Garnitur <sup>4,6</sup> , mit einem Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2396 kJ, 575 kcal	<b>Salatplatte „Holländische Art“</b> Karotten-, Gurken-, Radieschensalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit Käsescheibe garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2686 kJ, 646 kcal	
<b>Beilagen- salat 1</b>	<b>Cole-Slaw-Salat</b> (Weißkraut-Karottensalat in weißem Dressing) A,B,E,M • Brennwert: 519 kJ, 126 kcal	<b>Blattmix-Salat</b> mit Joghurt-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	<b>Weißer Rettichsalat</b> A,B,E,M • Brennwert: 295 kJ, 72 kcal	<b>Endiviensalat</b> mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 428 kJ, 104 kcal	<b>Rahm-Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	<b>Chinakohl</b> mit Senf-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 346 kJ, 84 kcal	
<b>Beilagen- salat 2</b>	<b>Cole-Slaw-Salat</b> (Weißkraut-Karottensalat in weißem Dressing) A,B,E,M • Brennwert: 519 kJ, 126 kcal	<b>Blattmix-Salat</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	<b>Weißer Rettichsalat</b> A,B,E,M • Brennwert: 295 kJ, 72 kcal	<b>Endiviensalat</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 263 kJ, 64 kcal	<b>Rahm-Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	<b>Chinakohl</b> mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 281 kJ, 68 kcal	
<b>Dessert</b>	<b>Ein Mini-Kuchen</b> Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	<b>Vanillejoghurt</b> M • Brennwert: 522 kJ, 124 kcal	<b>Schokopudding</b> M • Brennwert: 619 kJ, 148 kcal	<b>Rote Grütze</b> G,G1 • Brennwert: 520 kJ, 124 kcal	<b>Grießdessert</b> G,G1,M • Brennwert: 1050 kJ, 251 kcal	<b>Gebäckstück</b> Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	<b>Pflaumenkompott</b> Brennwert: 336 kJ, 79 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. Brennwert: Kcal= Kilokalorien, Kj= Kilojoule. Alle Preise gelten inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Abgepackte Desserts siehe Verpackung; \* und daraus gewonnene Erzeugnisse · Regelmäßige neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg. Unsere Frischmenüs sind zum sofortigem Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

