

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
Menü 1	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	Kartoffeleintopf mit Wienerlescheiben ^{2,4} , Schmand und Schnittlauch verfeinert, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2938 kJ, 701 kcal	Ein paniertes Schweineschnitzel dazu ein Kartoffel-Gemüse-Ragout mit Kohlrabi, Karotten und Erbsen E,G,G1,M • Brennwert: 2541 kJ, 606 kcal	Penne „Carbonara“^{2,4} mit würziger Schinken-Sahne-Soße E,G,G1,M • Brennwert: 3127 kJ, 743 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 kalt zum Aufwärmen	Eine hausgemachte Gemüselasagne mit Käse überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2358 kJ, 560 kcal	3 Eierpfannkuchen mit einer herzhaften Fleisch-Gemüsesoße A,E,G,G1,M •	Hausgemachtes Kartoffel-Lauch-Gratin mit Käse überbacken, dazu eine Karottensoße E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1984 kJ, 474 kcal	Ravioli „Formaggio“ mit Kräutern abgeschmelzt, dazu fruchtige Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 2975 kJ, 710 kcal	Gebackener Putenfleischkäse^{2,4} mit Rotkraut und Dampfkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2404 kJ, 573 kcal	Zwei süße Dampfnudeln mit Vanillesoße und Pflaumen-Zimt-Kompott E,G,G1,M • Brennwert: 1857 kJ, 443 kcal	
Menü 3	Zahners Currywurst^{2,4} in pikanter Soße, dazu Kartoffelecken A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2599 kJ, 618 kcal	Eine Hähnchenbrust in Geflügelsoße, dazu buntes Herbstgemüse und Sahnepüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1630 kJ, 389 kcal	Pfeffersteak „Madagaskar“ in grüner Pfefferrahmsoße ⁴ , dazu Eierteigwaren E,G,G1,M • Brennwert: 2578 kJ, 619 kcal	Gefüllte Kalbsbrust in Estragonrahmsoße, dazu Karotten-Erbsengemüse und zwei Kartoffelrösti A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1758 kJ, 421 kcal	Fischroulade „Gärtnerin Art“ in Dillrahmsoße, dazu Tomatennudeln A,E,F,G,G1,M • Brennwert: 2704 kJ, 648 kcal		
Menü 4 vegetarisch	Falafel (Kichererbsenbällchen) mit Ratatouillegemüse, in Tomatensoße, dazu Langkornreis A,G,G1 • Brennwert: 3125 kJ, 747 kcal	Zwei Veggie Hacksteaks in Röstzwiebelsoße, dazu Wirsing a la creme und Kartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2788 kJ, 668 kcal	Vollkorn-Spaghetti mit einer Kohlrabi-Zucchini-Bolognese A,G,G1,J • Brennwert: 2262 kJ, 533 kcal	Zwei Veggie-Schnitzel (paniert) dazu ein Kartoffel-Gemüseragout a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2989 kJ, 714 kcal	„Bami Goreng“ Indonesisches Nudelgericht, mit viel Gemüse und Eierflocken, dazu Sojasoße A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 1984 kJ, 475 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 und Kartoffel-Karottenpüree E,G,G1,M • Brennwert: 2216 kJ, 530 kcal
Menü 6 Kaltmenü	Rindfleischsalat „Ungarisch“ mit Paprika, Essiggurken ⁹ und Zwiebeln, aus garniert 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		Salatplatte „Herbst“ 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	Salatplatte „Ei“ 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	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 Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2396 kJ, 575 kcal	Salatplatte „Holländische Art“ 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	
Beilagen- salat 1	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	Weißer Rettichsalat A,B,E,M • Brennwert: 295 kJ, 72 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	Chinakohl mit Senf-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 346 kJ, 84 kcal	
Beilagen- salat 2	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	Weißer Rettichsalat A,B,E,M • Brennwert: 295 kJ, 72 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	Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 281 kJ, 68 kcal	
Dessert	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

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.

