

KW 38	Montag 15.09.2025	Dienstag 16.09.2025	Mittwoch 17.09.2025	Donnerstag 18.09.2025	Freitag 19.09.2025	Samstag 20.09.2025	Sonntag 21.09.2025
Menü 1	Kassler Rücken^{2,4} in Rosmarin-Jus, dazu grüne Bohnen und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1783 kJ, 426 kcal 	Hähncheninnenfiletstücke „Mediterran“ in Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti A,E,G,G1,M • Brennwert: 2361 kJ, 566 kcal	Schnittbohneintopf mit grünen Bohnen, Kartoffeln und Bauernwurstscheiben ^{2,4,8} dazu ein Brötchen 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 	2 Geflügelbratwürste^{2,4} mit Karottengemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2586 kJ, 617 kcal	Hausgemachte Kalbfleischbällchen in Estragonrahmsoße, dazu Brokkoli und Kartoffelrösti A,E,G,G1,M • Brennwert: 2053 kJ, 491 kcal
Menü 2 kalt zum Aufwärmen	Eine Portion Spaghetti mit veganer Gemüse-Hacksoße (auf Erbsen-Protein-Basis) A,G,G1 • Brennwert: 2144 kJ, 504 kcal 	Bulgurpfanne „Herbst“ mit buntem Saison Gemüse (Kürbis, Karotten, Zucchini und Erbsen), dazu eine Orangen-Ingwersoße A,B,G,G1 • Brennwert: 1873 kJ, 447 kcal 	Geschnetzelte Rinderleber „sauer“ in würziger Balsamico ¹ -Soße, dazu Schnittlauchkartoffeln B,G,G1,I • Brennwert: 1759 kJ, 420 kcal	„Nasi Goreng“ Indonesisches Reisgericht mit Hähnchenfleisch, Gemüse und Eierflocken, dazu Sojasoße A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2127 kJ, 506 kcal	„Coq au Vin“ Eine Hähnchenkeule in Rotwein-Gemüesoße, dazu feine Bandnudeln A,E,G,G1,I • Brennwert: 3443 kJ, 825 kcal	Zwei Eierpfannkuchen mit Apfelkompott gefüllt, dazu Bourbon-Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2168 kJ, 517 kcal 	
Menü 3	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 Rahmspinat und Kartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2587 kJ, 618 kcal 	Fischfilet „Pariser Art“ (in Eihülle gebraten), dazu Tomatensoße und Kräuterkartoffeln E,F,G,G1 • Brennwert: 2110 kJ, 504 kcal 	Wildgulasch in Preiselbeersoße, dazu Rotkraut und badische Eierknöpfe A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2494 kJ, 597 kcal 		
Menü 4 vegetarisch	Eine Portion Rührer mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln aus der Region A,E,G,G1,M • Brennwert: 2427 kJ, 579 kcal	3 Eierpfannkuchen dazu ein Champignon-Lauch-Ragout E,G,G1,M • Brennwert: 1992 kJ, 476 kcal	Allgäuer Käseknöpfe dazu Röstzwiebelsoße und Bio-Karotten E,G,G1,M • Brennwert: 2555 kJ, 613 kcal	Spiralnudeln „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Streukäse ² E,G,G1,M • Brennwert: 2533 kJ, 600 kcal	Rustikale Reibekuchen dazu Ratatouille-Kürbisgemüse a la creme E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1728 kJ, 413 kcal	Vegetarische Nudelpfanne mit buntem Gemüse, dazu Tomatensoße A,E,G,G1 • Brennwert: 2224 kJ, 526 kcal	Brokkoliröschen in leichter Käsesoße, dazu Kartoffelrösti G,G1,M • Brennwert: 1592 kJ, 381 kcal
Menü 6 Kaltmenü	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, Gemüestreifen, 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		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: 2396 kJ, 575 kcal	Salatplatte „Klassik“ Rote Bete-, 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	„Farmer“-Salatplatte Blumenkohl-, Paprika-, Gurken- und Mais-Kidneybohnen Salat, Blattsalat, schön aus garniert, 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 Käsescheibe garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2686 kJ, 646 kcal	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	
Beilagen- salat 1	Zucchinsalat A,B,E,M • Brennwert: 323 kJ, 78 kcal	Blattsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Chinakohl mit Thousand-Island-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 369 kJ, 89 kcal	Mais-Gurken-Salat B • Brennwert: 300 kJ, 72 kcal	
Beilagen- salat 2	Zucchinsalat A,B,E,M • Brennwert: 323 kJ, 78 kcal	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 281 kJ, 68 kcal	Mais-Gurken-Salat B • Brennwert: 300 kJ, 72 kcal	
Dessert	Ein Schoko-Doppelkeks E,G,G1,M • Brennwert: 592 kJ, 141 kcal	Vanillepudding M • Brennwert: 518 kJ, 118 kcal	Ein Müsliriegel Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Bio-Milchreis M • Brennwert: 647 kJ, 155 kcal	Ein Buttermilchdessert M • Brennwert: 591 kJ, 140 kcal	Ein Mini-Kuchen Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 583 kJ, 140 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: 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.

