

KW 40	Montag 29.09.2025	Dienstag 30.09.2025	Mittwoch 01.10.2025	Donnerstag 02.10.2025	Freitag 03.10.2025	Samstag 04.10.2025	Sonntag 05.10.2025	
Menü 1	Hausgemachtes Hackfleischküchle in Soße, dazu Bio-Karotten und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1972 kJ, 471 kcal	„Jägerschnitzel“ Ein Schweinerückensteak in Pilzrahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2857 kJ, 686 kcal	Bunter Herbstgemüse-Eintopf mit Rindfleischeinlage, dazu ein Brötchen A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3001 kJ, 719 kcal	Makkaroni „Bolognese“ mit Rindfleischsoße, dazu geriebener Hartkäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2791 kJ, 662 kcal	Kassler Rücken^{2,4} im Ofen geschmort, mit Lauchrahmgemüse und Kartoffelpüree G,G1,M • Brennwert: 1985 kJ, 475 kcal	Eine Kohlroulade in Zwiebel-Specksoße ^{2,4} , dazu Salzkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2382 kJ, 567 kcal	Gefüllte Kalbsbrust⁴ in Bratensoße, dazu Herbstgemüse und schwäbische Eierknöpfe A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2466 kJ, 592 kcal	
Menü 2 kalt zum Aufwärmen	Zwei vegane Paprikaschoten in Röstzwiebelsoße, dazu Dampfkartoffeln A,G,G1,J • Brennwert: 1565 kJ, 373 kcal	Putengulasch in Rahmsoße, dazu Brokkoliröschen und Eierteigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2227 kJ, 535 kcal	Zahners Currywurst^{2,4} in pikanter Soße, dazu Kartoffelecken A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2599 kJ, 618 kcal	2 Stück Zwiebelpfannkuchen mit Lauch- Champignon Gemüse, in leichter Kräuter-Käsesoße E,G,G1,M • Brennwert: 3138 kJ, 751 kcal		2 Stück Apfelstrudel mit heißer Bourbon-Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2353 kJ, 563 kcal		
Menü 3	Rindergeschnetzeltes in Thymiansoße, dazu Eierteigwaren A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2547 kJ, 611 kcal	Ein Wildlachssteak in Röstzwiebelsoße, dazu eine Gemüse-Wildreismischung F,G,G1,I,M • Brennwert: 2460 kJ, 587 kcal	Schwarzwälder Käsebratwurst^{2,4} in Röstzwiebelsoße, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2574 kJ, 615 kcal	Selbstgemachte Leberknödel in Röstzwiebelsoße, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2227 kJ, 532 kcal				
Menü 4 vegetarisch	Zwei Gemüsefrikadellen mit Blumenkohl a la creme A,E,G,G1,M • Brennwert: 1746 kJ, 417 kcal	Feine Pilzmaultaschen mit Zwiebeln, Kürbis und Kräutern abgeschmelzt, dazu Spinatsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 3277 kJ, 785 kcal	Zwei vegane Pfannkuchen mit einer Hack-Gemüsesoße (aus Erbsen-Protein) A,G,G1 • Brennwert: 2584 kJ, 617 kcal	Makkaroni „Napoli“ mit Tomaten-Basilikum-Soße, dazu geriebener Hartkäse ² E,G,G1,M • Brennwert: 2443 kJ, 579 kcal	Leckerer Kürbis-Möhren-Gulasch mit Karotten, Kürbis und Lauch, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,G,G1,M • Brennwert: 2225 kJ, 532 kcal	Vegetarische Kohlroulade mit Weizen und Gemüse gefüllt, in Röstzwiebelsoße, dazu Salzkartoffeln A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2033 kJ, 485 kcal	Knöpfele-Gemüsepfanne mit frischem Herbstgemüse, dazu eine Kräuterrahmsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1826 kJ, 437 kcal	
Menü 6 Kaltmenü	„Bibiliskäs“ Kräuterquark mit Zwiebeln, Paprika und Radieschen garniert, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1804 kJ, 428 kcal	Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffel-Gurkensalat, dazu Tomaten-Salsa und eine Scheibe Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2478 kJ, 592 kcal	Frischgemüse-Käse-Wrap Knackige Gemüse- und Käsestreifen, mit Radieschen, Rucola und Frischkäse-Kräutercreme im Teigfladen ² A,B,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 2377 kJ, 570 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				
Menü 7 Salatplatte vegetarisch		Salatplatte „Herbst“ Kürbis-, Zucchini-Mais-, Brokkolisalat, Käsesalat mit Nüssen und Äpfeln, Blattsalat, ausgarniert, 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-, Rotkraut-, Gurken- und Eiersalat, dazu eine Blattsalatmischung und ein Brötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2418 kJ, 581 kcal	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		
Beilagen-salat 1	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 „Herbst“ mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal	Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal		Zucchini-Mais-Salat A,B,E,M • Brennwert: 304 kJ, 73 kcal		
Beilagen-salat 2	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 „Herbst“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 69 kcal	Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal		Zucchini-Mais-Salat A,B,E,M • Brennwert: 304 kJ, 73 kcal		
Dessert	Zwei Haselnusstafeln („Hanuta“) G,G1,H,H2,J,M • Brennwert: 497 kJ, 119 kcal	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	Panna Cotta (Sahnepudding) M • Brennwert: 635 kJ, 151 kcal	Rote Waldbeerengrütze G,G1 • Brennwert: 520 kJ, 124 kcal	Frischer Obstsalat Brennwert: 694 kJ, 165 kcal	Ein Gebäckstück Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Ein Buttermilchdessert M • Brennwert: 373 kJ, 89 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.

