

KW 42	Montag 13.10.2025	Dienstag 14.10.2025	Mittwoch 15.10.2025	Donnerstag 16.10.2025	Freitag 17.10.2025	Samstag 18.10.2025	Sonntag 19.10.2025
Menü 1	Gebratene Hähnchenkeule in Geflügeljus, dazu feine Gemüse-Bandnudeln A,E,G,G1 • Brennwert: 2945 kJ, 707 kcal	Geflügel-Hackfleischröllchen in Paprikasoße, dazu Mais-Erbsengemüse, und Langkornreis A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3110 kJ, 790 kcal	„Schinken-Hörnle“ Hörnchen-Teigwaren mit Hinterschinken ^{2,4,8} , dazu eine Käse-Gemüsesoße A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3151 kJ, 750 kcal	Allgäuer Käse-Hacksteak in Bratensoße dazu grüne Bohnen und Dampfkartoffeln A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1957 kJ, 468 kcal	Frisch gebackener Putenfleischkäse^{2,4} mit Rosenkohl und hausgemachtem Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2490 kJ, 594 kcal	Schweinegeschnetzeltes „Schweizer Art“ mit Tomaten und Champignons in Rahmsoße, dazu Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2595 kJ, 624 kcal	Rinderroulade „Bürgerliche Art“^{2,4} in Bratensoße, dazu Apfelrotkohl und Sahnepüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2079 kJ, 495 kcal
Menü 2 kalt zum Aufwärmen	3 Stück Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu ein Karotten-Kürbis-Letscho E,G,G1,M • Brennwert: 2597 kJ, 623 kcal	Spaghetti „Carbonara“ mit Schinken-Sahnesoße ^{2,4} A,E,G,G1,M • Brennwert: 2771 kJ, 657 kcal	Kesselfleisch (vom Schweinehals) auf Weinsauerkraut, dazu hausgemachtes Kartoffel-Erbsenpüree A,B,G,G1,I,M • Brennwert: 1048 kJ, 250 kcal	„Bami Goreng“ Indonesisches Nudelgericht mit Hähnchenfleisch, Gemüse und Eierflocken, dazu Sojasoße A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 1902 kJ, 455 kcal	3 Eier in Spinat-Senfsoße dazu Zwiebel-Kartoffeln vom heimischen Kartoffelhof B,E,G,G1,M • Brennwert: 2446 kJ, 584 kcal	2 Stück Wiener Apfelstrudel mit Bourbon-Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2353 kJ, 563 kcal	
Menü 3	Rindergeschnetzeltes „Ungarisch“ mit Paprika und Zwiebelstreifen, dazu schwäbische Eierspätzle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2647 kJ, 635 kcal	Hähnchenbruststreifen „Kreolische Art“ in Kokos-Limonen-Soße, dazu Risi-Bisi (Reis mit Erbsen) A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2694 kJ, 641 kcal	Geflügel-Köttbullar Geflügelfleischbällchen in Soße, dazu Bio-Karottengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2230 kJ, 534 kcal	Fischfilet „Pariser Art“ (in Eihülle gebraten), dazu Bio-Karottengemüse und Kräuterkartoffeln E,F,G,G1 • Brennwert: 2110 kJ, 504 kcal	Herzhafte Wild-Bolognese dazu Eierknöpfle, mit gemahlenen Haselnüssen abgeschmelzt A,E,G,G1,H,H2,M • Brennwert: 2916 kJ, 699 kcal		
Menü 4 vegetarisch	Eine Portion Rührei mit Rahmspinat und Würfelkartoffeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 2427 kJ, 579 kcal	Sojageschnetzeltes in milder Paprikasoße, dazu Mais-Erbsengemüse und Langkornreis A,G,G1,J • Brennwert: 2554 kJ, 586 kcal	Krautspätzle mit Karotten- und Kürbisstreifen, dazu eine Röstzwiebelsoße E,G,G1,M • Brennwert: 2379 kJ, 574 kcal	„Kräuter-Kratzete“ (Luftiger Kräuter-Pfannkuchen), mit Pastinaken a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2777 kJ, 664 kcal	Spinat-Tortellini mit Käsefüllung, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 3506 kJ, 828 kcal	Buntes Gemüseragout mit verschiedenem Saisongemüse in Soße, dazu schwäbische Eierspätzle E,G,G1,M • Brennwert: 2407 kJ, 579 kcal	Eine hausgemachte Veggie-Frikadelle in Röstgemüsesoße, dazu Apfelrotkohl und Sahnepüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2761 kJ, 661 kcal
Menü 6 Kaltmenü	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	Zwei panierte Mini-Schnitzel mit Zitronenscheibe garniert, dazu Kartoffel-Radieschensalat und eine Scheibe Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2441 kJ, 584 kcal	Geflügelsalat „Florida“ in Joghurt-Curry-Dressing, mit Ananas und Melone garniert, dazu ein Baguettebrötchen B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3729 kJ, 895 kcal	Italienischer Nudelsalat in Tomatendressing, mit Oliven ⁶ , Salamistreifen ^{2,4} , Paprika und Zucchini, dazu 2 Scheiben Bio-Brot B,E,G,G1,G2,G3,I • Brennwert: 3110 kJ, 743 kcal	Heringssalat „Klabautermann“⁹ in leichtem Joghurt-Dressing, mit Rote Bete und Äpfeln, dazu ein Baguettebrötchen B,E,F,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3879 kJ, 934 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch		Salatplatte „Klassik“ Rote Bete-, Karotten-, Gurken-, Nudel-, Salat 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 „Hawaii“ Karotten-, Mais-, Kraut-, Tofu-Ananas- Salat und Blattsalat, mit frischen Früchten garniert, dazu ein Baguettebrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,J,M • Brennwert: 2695 kJ, 646 kcal	Salatplatte „Italia“ Karotten-, Paprika-, Gürkensalat und Tomaten-Mozzarella-Salat ¹ , dazu Blattsalat und Garnitur ^{4,6} , und ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2396 kJ, 575 kcal	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	
Beilagen- salat 1	Hausgemachter Weißkrautsalat mit Speck^{2,4} A,B • Brennwert: 239 kJ, 58 kcal	Gürkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Blattsalat mit Joghurt-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Karotten-Ananas-Salat B • Brennwert: 598 kJ, 143 kcal	Blattsalatmischung „Herbst“ mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal	Mais-Kürbis-Salat B • Brennwert: 330 kJ, 79 kcal	
Beilagen- salat 2	Hausgemachter Weißkrautsalat A,B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal	Gürkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Karotten-Ananas-Salat B • Brennwert: 598 kJ, 143 kcal	Blattsalatmischung „Herbst“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 69 kcal	Mais-Kürbis-Salat B • Brennwert: 330 kJ, 79 kcal	
Dessert	Vanillepudding M • Brennwert: 499 kJ, 119 kcal	Eine Portion Apfelmus⁴ Brennwert: 346 kJ, 83 kcal	Ein Berliner E,G,G1,J,M • Brennwert: 607 kJ, 145 kcal	Grießdessert G,G1,M • Brennwert: 1050 kJ, 251 kcal	Joghurtdessert M • Brennwert: 446 kJ, 106 kcal	Frischer Obstsalat Brennwert: 455 kJ, 109 kcal	Ein Mini-Kuchen Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung

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.

