

KW 44	Montag 27.10.2025	Dienstag 28.10.2025	Mittwoch 29.10.2025	Donnerstag 30.10.2025	Freitag 31.10.2025	Samstag 01.11.2025	Sonntag 02.11.2025
Menü 1	Geflügelstreifen in Soße, mit grünen Bio-Bohnen und Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2404 kJ, 573 kcal	Spaghetti „Bolognese“ mit Rindfleischsoße, dazu geriebener Hartkäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2718 kJ, 643 kcal	Halloween-Eintopf mit Karotten, Kürbis, Kartoffeln, Lauch und Geflügelklößchen, dazu ein Kürbiskernbrötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2510 kJ, 601 kcal	Hausgemachte Fleischklopse in Bratensoße, dazu Bio-Karottengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2499 kJ, 597 kcal	3 Maultaschen mit Zwiebel-Speck ^{2,4} -Schmelze verfeinert, dazu Bratensoße und hausgemachter Kartoffelsalat A,B,E,G,G1 • Brennwert: 3358 kJ, 806 kcal	Kassler Rücken^{2,4} im Ofen geschmort, auf Grünkohl und Dampfkartoffeln aus der Region A,B,G,G1 • Brennwert: 1877 kJ, 447 kcal	Ein hausgemachtes Geflügelhacksteak in Geflügelrahmsoße, dazu Erbsen und Sahnepüree A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1945 kJ, 465 kcal
Menü 2 kalt zum Aufwärmen	„Jäger-Topf“ kleine Fleischbällchen in Pilzrahmsoße mit Speckstreifen ^{2,4} und Kräutern, dazu Eierteigwaren A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3124 kJ, 749 kcal	Frisch gebackener Zwiebelfleischkäse^{2,4} mit Bratensoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln A,B,G,G1,M • Brennwert: 2587 kJ, 618 kcal	Spätzle-Gemüsepfanne „Herbst“ mit frischem Saisongemüse, Champignons und einer vegetarischen Kräuterrahmsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1905 kJ, 452 kcal	Chili sin Carne mit Zwiebeln, Mais, Paprika, Kidneybohnen und Tomaten, dazu Langkornreis G,G1 • Brennwert: 2711 kJ, 645 kcal	Sahniger Milchreis mit heißem Sauerkirschkompott G,G1,M • Brennwert: 1791 kJ, 425 kcal		
Menü 3	Ein Cordon bleu vom Schwein^{1,2,4} mit Bratensoße, dazu Zahners Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2317 kJ, 554 kcal	„Pollo al aglio“ Knoblauch-Hähnchenschenkel, dazu mediterranes Gemüse und Käsereis A,E,G,G1,M • Brennwert: 3627 kJ, 867 kcal	Rindfleischragout in Schnittlauch-Meerrettichsoße ⁴ , dazu Bouillon-Kartoffeln A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 1929 kJ, 460 kcal	Fischroulade „Gärtnerin Art“ in Dillrahmsoße, dazu Tomatennudeln A,E,F,G,G1,M • Brennwert: 2704 kJ, 648 kcal	Hähnchensteak „Madagaskar“ in grüner Pfefferrahmsoße ⁴ , dazu Eierteigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2537 kJ, 610 kcal		
Menü 4 vegetarisch	3 Stück Kartoffelrösti dazu Blumenkohl- und Brokkoliröschen, in einer milden Käsesoße E,G,G1,M • Brennwert: 1973 kJ, 473 kcal	Spaghetti mit Soja-Bolognese, dazu geriebener Hartkäse ² A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2349 kJ, 555 kcal	Hausgemachtes Kartoffel-Lauch-Gratin mit Käse überbacken, dazu eine Paprikasoße E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1495 kJ, 427 kcal	Veggie-Köttbullar in Röstgemüsesoße, dazu Bio-Karottengemüse und Langkornreis A,B,E,G,G1,G4,J • Brennwert: 3735 kJ, 891 kcal	3 Stück vegetarische Maultaschen im Wurzelgemüsesud, dazu Röstzwiebelsoße und hausgemachter Kartoffelsalat A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2591 kJ, 617 kcal	Überbackene Zucchini mit veganem Hack, Gemüse und Käse überbacken, dazu Dampfkartoffeln aus der Region A,G,G1,M • Brennwert: 1414 kJ, 337 kcal	Vegetarischer Gulasch „Provencale“ mit Tomaten und franz. Kräutern, dazu feine Erbsen und Sahnepüree A,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1679 kJ, 400 kcal
Menü 6 Kaltmenü	„Schlemmersalat“^{2,3,4,8,9} mit geräucherter Putenbrust, Mais, Paprika und Lauch, in Sauerrahmdressing, dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2427 kJ, 835 kcal	Hausgemachter Linsensalat mit Scheiben vom Schweinefilet, dazu ein Baguettebrötchen A,B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2411 kJ, 576 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	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	Hausgemachte Räucherlachsrolle mit Frischkäse-Räucherlachscreme gefüllt, und garniert mit Ei E,F,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 3412 kJ, 822 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch		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 „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 „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	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		
Beilagen- salat 1	Weißkraut-Zucchini-salat A,B,E,M • Brennwert: 323 kJ, 78 kcal	Eisbergsalat mit French-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 450 kJ, 108 kcal	Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Bunte Blattsalatmischung 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		
Beilagen- salat 2	Weißkraut-Zucchini-salat A,B,E,M • Brennwert: 323 kJ, 78 kcal	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 283 kJ, 68 kcal	Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Bunte Blattsalatmischung mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal		
Dessert	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	Ein Mini-Kuchen Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Schokopudding M • Brennwert: 619 kJ, 148 kcal	Frischer Obstsalat Brennwert: 455 kJ, 109 kcal	Hausgemachtes Bircher Müsli G,G3,G4,H,H1,H2,M • Brennwert: 939 kJ, 223 kcal	Buttermilchdessert M • Brennwert: 591 kJ, 140 kcal	Gebäckstück 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.

