

KW 46	Montag 10.11.2025	Dienstag 11.11.2025	Mittwoch 12.11.2025	Donnerstag 13.11.2025	Freitag 14.11.2025	Samstag 15.11.2025	Sonntag 16.11.2025
Menü 1	Spaghetti „Bolognese“ aus reinem Rindfleisch, dazu Streukäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2718 kJ, 643 kcal	„Gaisburger Marsch“ Gemüseintopf mit Nudeln und Rindfleischeinlage, dazu ein Brötchen A,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 3315 kJ, 793 kcal	Kassler Rückenbraten ^{2,4} in Bratensoße, dazu Lauchgemüse a la creme und Dampfkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1899 kJ, 454 kcal	Geflügelbällchen in Tomatensoße, dazu feine Bio-Erbsen und Gabelspaghetti A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2699 kJ, 648 kcal	Ein Jägerschnitzel in PilzrahmsöÙe, dazu schwäbische Eierspätzle E,G,G1,M • Brennwert: 2820 kJ, 676 kcal	Eine Schweineroulade in PaprikasoÙe, dazu Rosenkohl und Sahnepüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2148 kJ, 513 kcal	Gefüllte Kalbsbrust in BratensoÙe, dazu Herbstgemüse und Eierknöpfle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2466 kJ, 592 kcal
Menü 2 kalt zum Aufwärmen	Mediterraner Gnocchi-Auflauf mit frischem Gemüse und Basilikum, in einer Tomaten-FrischkäsesoÙe überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2638 kJ, 625 kcal	Eine hausgemachte Veggie-Lasagne mit Soja-Gemüse-Bolognese und Käse überbacken A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2531 kJ, 601 kcal	Spanische „Paella“ Reispfanne mit Hühnerfleisch, Meeresfrüchten ^{1,8} und Gemüse, dazu eine pikante SoÙe A,B,E,G,G1,K,N • Brennwert: 2317 kJ, 545 kcal	Hausgemachtes Moussaka Kartoffelaufbau mit veganem Hack, Feta-Käse, Zucchini, Auberginen und Paprika, dazu mediterrane SoÙe A,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2136 kJ, 510 kcal	Eine geschmorte Hähnchenkeule in RahmgemüsesoÙe, dazu Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2552 kJ, 610 kcal	3 Quarkkälchen mit Rosinen dazu Waldbeerenkompott und VanillesoÙe E,G,G1,M • Brennwert: 3270 kJ, 776 kcal	
Menü 3	Schweinebraten vom Hals mit Bayrisch Kraut und 2 Semmelknödeln A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2243 kJ, 537 kcal	Ein Hähnchenbruststeak in Geflügeljus, dazu feine Lauchnudeln A,E,G,G1 • Brennwert: 2817 kJ, 674 kcal	Ein paniertes Hähnchenschnitzel dazu Bio-Erbsen-Karottengemüse a la creme und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2162 kJ, 515 kcal	Pizza-Fleischkäse ^{2,4} in BratensoÙe, mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2297 kJ, 548 kcal	Lachs-Paprika-Ragout in FrischkäsesoÙe, dazu Spinat-Bandnudeln E,F,G,G1,M • Brennwert: 3475 kJ, 829 kcal		
Menü 4 vegetarisch	Spaghetti mit veggie Hack-GemüsesoÙe, dazu geriebener Hartkäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2349 kJ, 555 kcal	Hausgemachtes Herbstgemüse-Curry mit Kokosmilch verfeinert, dazu Langkornreis A,B,G,G1 • Brennwert: 2785 kJ, 664 kcal	Badische Knöpfle-Pfanne mit frischem Herbstgemüse und Kräutern verfeinert, dazu ChampignonrahmsöÙe A,E,G,G1,M • Brennwert: 2075 kJ, 497 kcal	3 Eierpfannkuchen mit Blumenkohlröschen „Mornay“, in einer leichten KäsesoÙe E,G,G1,M • Brennwert: 2475 kJ, 591 kcal	Eine Portion Rühreier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln aus der Region A,E,G,G1,M • Brennwert: 2427 kJ, 579 kcal	3 Stück Kartoffelrösti dazu buntes Wurzelgemüse (Karotte, Pastinake und Kürbis) in RahmsöÙe A,G,G1,M • Brennwert: 2383 kJ, 571 kcal	Sojageschnetzeltes in MajoransöÙe, dazu Herbstgemüse und Eierknöpfle A,B,G,G1,J • Brennwert: 2634 kJ, 611 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	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	Griechischer Hirtensalat ^{6,9} mit Käsewürfeln, Gurken, Tomaten, Hirtensalatsauce ^{2,4} , Zwiebeln und Oliven, dazu ein Weißbrotbaguette B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2923 kJ, 699 kcal	Zwei panierte Mini-Schnitzel mit Zitronenscheibe garniert, dazu Kartoffelsalat und eine Scheibe Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2441 kJ, 584 kcal	Vitello Tonnato Kalbsbratenscheiben in ThunfischsoÙe, mit Kapern ^{4,8,9} garniert, dazu ein Mini-Baguette B,E,F,G,G1,G2,G3,I,M • Brennwert: 2888 kJ, 694 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch		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 „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-, 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 „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 Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1653 kJ, 398 kcal	
Beilagen- salat 1	Gurken-Maissalat A,B • Brennwert: 313 kJ, 75 kcal	Blattsalat „Herbst“ mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal	Frisee-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 344 kJ, 83 kcal	Chinakohl mit Thousand-Island-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 373 kJ, 141 kcal	Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Rotkrautsalat B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal	
Beilagen- salat 2	Gurken-Maissalat A,B • Brennwert: 313 kJ, 75 kcal	Blattsalat „Herbst“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 284 kJ, 69 kcal	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 286 kJ, 108 kcal	Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Rotkrautsalat B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal	
Dessert	Ein Berliner E,G,G1,M • Brennwert: 978 kJ, 233 kcal	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 299 kJ, 71 kcal	Nusspudding H,H2,M • Brennwert: 596 kJ, 142 kcal	Pflaumenkompott Brennwert: 336 kJ, 79 kcal	Grießdessert G,G1,M • Brennwert: 684 kJ, 163 kcal	Heidelbeerquark M • Brennwert: 518 kJ, 124 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.

