

KW 52	Montag 22.12.2025	Dienstag 23.12.2025	Mittwoch 24.12.2025	Donnerstag 25.12.2025	Freitag 26.12.2025	Samstag 27.12.2025	Sonntag 28.12.2025
Menü 1	Hausgemachtes Hackfleischküchle in Soße, dazu Bio-Karotten und Kartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1886 kJ, 450 kcal	Ein Sahneschnitzel vom Schwein, dazu schwäbische Eierspätzle E,G,G1,M • Brennwert: 2787 kJ, 669 kcal	Zartes Kalbsgulasch in Rahmsoße, dazu breite Eiernudeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 2391 kJ, 571 kcal	Eine Portion Entenkeulenfleisch (ohne Knochen) in Salbeisoße, dazu Apfelrotkraut und hausgemachtes Sahnepüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2345 kJ, 560 kcal	Gefüllte Kalbsbrust⁴ in Bratensoße, dazu Wintergemüse und schwäbische Eierknöpfle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2466 kJ, 592 kcal	Eine Kohlroulade in Zwiebel-Specksoße ^{2,4} , dazu Salzkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2382 kJ, 567 kcal	Kassler Rücken^{2,4} im Ofen geschmort, mit Lauchrahmgemüse und Kartoffelpüree A,B,G,G1,M • Brennwert: 1985 kJ, 475 kcal
Menü 2 kalt zum Aufwärmen	Ratatouillegemüse in provençalischer Soße, dazu eine Portion Kartoffelknödel E,G,G1,M • Brennwert: 2280 kJ, 546 kcal	Vegetarische Köttbullar „Strindberg“ in Zwiebel-Senfsoße, dazu grüne Bohnen und Langkornreis A,B,E,G,G1,G4,J,M • Brennwert: 2627 kJ, 624 kcal	2 Stück Wiener Apfelstrudel mit heißer Bourbon-Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2353 kJ, 563 kcal			3 Stück Topfenpalatschinken (mit Quark und Rosinen gefüllte Pfannkuchen) dazu Waldbeerenkompott E,G,G1,M • Brennwert: 2729 kJ, 652 kcal	
Menü 3	Rindergeschnetzeltes in Thymiansoße, dazu Eierteigwaren A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2547 kJ, 611 kcal	Putenrollbraten (gefüllt mit Geflügelbrät ⁸ und Gemüse) in Sauerrahmsoße, dazu Romanesco und Sahnepüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1862 kJ, 445 kcal					
Menü 4 vegetarisch	Zwei Gemüsefrikadellen mit Schwarzwurzelgemüse a la creme A,E,G,G1,M • Brennwert: 1843 kJ, 442 kcal	Feine Pilzmaultaschen mit Zwiebeln, Kürbis und Kräutern abgeschmelzt, dazu Spinatsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 3251 kJ, 778 kcal	Veggie-Gulasch in Rahmsoße, dazu breite Eiernudeln A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2679 kJ, 641 kcal	Leckeres Kürbis-Möhren-Ragout mit Karotten, Kürbis und Lauch, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,G,G1,M • Brennwert: 2225 kJ, 532 kcal	Knöpfle-Gemüsepfanne mit frischem Wintergemüse, dazu eine Kräuterrahmsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1826 kJ, 437 kcal	Vegetarische Kohlroulade mit Weizen und Gemüse gefüllt, in Röstzwiebelsoße, dazu Salzkartoffeln A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2033 kJ, 485 kcal	Zwei Knusperfrikadellen mit Lauchgemüse a la creme, dazu Kartoffelpüree A,B,G,G1,M • Brennwert: 2293 kJ, 547 kcal
Menü 6 Kaltmenü	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: 2449 kJ, 588 kcal					
Menü 7 Salatplatte vegetarisch		Salatplatte „Winter“ Karotten- Rote Bete-, Lauch-Champignon- und Waldorfsalat, mit Blattsalat, ausgarniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,H,H1,H2,H3,M • Brennwert: 2314 kJ, 556 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 „Winter“ mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal			Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 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 „Winter“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 69 kcal			Hausgemachter Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	
Dessert	Zwei Haselnusstafeln („Hanuta“) G,G1,H,H2,J,M • Brennwert: 994 kJ, 239 kcal	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	Mousse au chocolat M • Brennwert: 649 kJ, 155 kcal	Frischer Obstsalat mit Mandeln H,H1 • Brennwert: 694 kJ, 165 kcal	Rote Waldbeerengrütze G,G1 • Brennwert: 520 kJ, 124 kcal	Ein Gebäckstück Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Panna Cotta (Sahnepudding) M • Brennwert: 635 kJ, 151 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.

