

KW 02	Montag 05.01.2026	Dienstag 06.01.2026	Mittwoch 07.01.2026	Donnerstag 08.01.2026	Freitag 09.01.2026	Samstag 10.01.2026	Sonntag 11.01.2026
Menü 1	Kassler Rücken^{2,4} im Ofen gegart, auf Sauerkraut, dazu hausgemachtes Püree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1713 kJ, 409 kcal	Rindergeschnetzeltes „Ungarisch“ mit Paprika und Zwiebelstreifen, dazu schwäbische Eierspätzle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2647 kJ, 635 kcal	Kartoffeleintopf mit Wienerlescheiben ^{2,4} , Schmand und Schnittlauch verfeinert, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2875 kJ, 687 kcal	Fusilli-Teigwaren mit Bolognesesoße und geriebenem Hartkäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2881 kJ, 684 kcal	Geflügelbällchen in Soße, dazu Bio-Karottengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2230 kJ, 534 kcal	Schweinegeschnetzeltes „Schweizer Art“ mit Tomaten und Champignons in Rahmsoße, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2472 kJ, 594 kcal	Gebackener Fleischkäse^{2,4} in Geflügelsoße, dazu Rotkraut und Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2489 kJ, 594 kcal
Menü 2 kalt zum Aufwärmen	„Schinken-Hörnle“ Hörnchen-Teigwaren mit Hinterschinken ^{2,4,8} , dazu eine Käse-Gemüsesoße A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3151 kJ, 750 kcal		„Bami Goreng“ Indonesisches Nudelgericht mit Hähnchenfleisch, Gemüse und Eierflocken, dazu Sojasoße A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 1902 kJ, 455 kcal	Kesselfleisch (vom Schweinehals) auf Weinsauerkraut, dazu hausgemachtes Kartoffel-Erbsenpüree A,B,G,G1,I,M • Brennwert: 1065 kJ, 255 kcal	3 Eier in Spinat-Senfsoße dazu Zwiebel-Kartoffeln vom heimischen Kartoffelhof B,E,G,G1,M • Brennwert: 2449 kJ, 585 kcal	2 Stück Wiener Apfelstrudel mit Bourbon-Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2353 kJ, 563 kcal	
Menü 3			Piccata von der Hähnchenbrust mit Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti A,E,G,G1,M • Brennwert: 3041 kJ, 729 kcal	Fischfilet „Pariser Art“ (in Eihülle gebraten), dazu Tomatensoße und Kräuterkartoffeln E,F,G,G1 • Brennwert: 2110 kJ, 504 kcal	Allgäuer Käse-Hacksteak in Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Dampfkartoffeln A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1957 kJ, 468 kcal		
Menü 4 vegetarisch	3 Stück Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu ein Karotten-Kürbis-Letscho E,G,G1,M • Brennwert: 2597 kJ, 623 kcal	Kraut-Gemüse-Spätzle mit Sauerkraut, Karotten-, Lauch- und Kürbisstreifen, dazu eine Röstzwiebelsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2379 kJ, 574 kcal	Sojageschnetzeltes in milder Paprikasoße, dazu Mais-Erbsengemüse und Langkornreis A,G,G1,J • Brennwert: 2554 kJ, 586 kcal	Spiralnudeln „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Streukäse ² E,G,G1,M • Brennwert: 2533 kJ, 600 kcal	„Kräuter-Kratzete“ (Luftiger Kräuter-Pfannkuchen), mit Pastinaken a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2777 kJ, 664 kcal	Buntes Gemüseragout mit verschiedenem Saisongemüse in Soße, dazu Eierteigwaren E,G,G1,M • Brennwert: 2285 kJ, 549 kcal	Vegetarische Klopse in Majoransoße, dazu Apfelrotkohl und Sahnepüree A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2318 kJ, 554 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 Kartoffelsalat 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 „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-, 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 „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: 3347 kJ, 805 kcal	
Beilagen- salat 1	Hausgemachter Weißkrautsalat mit Speck^{2,4} A,B • Brennwert: 239 kJ, 58 kcal		Karotten-Ananas-Salat B • Brennwert: 598 kJ, 143 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	Mais-Kürbis-Salat B • Brennwert: 330 kJ, 79 kcal	
Beilagen- salat 2	Hausgemachter Weißkrautsalat A,B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal		Karotten-Ananas-Salat B • Brennwert: 598 kJ, 143 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	Mais-Kürbis-Salat B • Brennwert: 330 kJ, 79 kcal	
Dessert	Vanillepudding M • Brennwert: 499 kJ, 119 kcal	Ein Berliner E,G,G1,J,M • Brennwert: 607 kJ, 145 kcal	Eine Portion Apfelmus⁴ Brennwert: 346 kJ, 83 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.

