

| KW 08                                | Montag<br>16.02.2026   | Dienstag<br>17.02.2026  | Mittwoch<br>18.02.2026   | Donnerstag<br>19.02.2026   | Freitag<br>20.02.2026   | Samstag<br>21.02.2026   | Sonntag<br>22.02.2026  |
|--------------------------------------|--|---|--|--|---|---|--|
| Menü 1                               | <b>„Fasnet-Eintopf“</b><br>Erbseneintopf mit Wursteinlage <sup>2,4</sup> ,<br>Kartoffeln und buntem<br>Gemüsekonfetti, dazu ein Brötchen<br>A,B,E,G,G1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 3945 kJ, 941 kcal       | <b>Ein paniertes Schweineschnitzel</b><br>dazu ein Kartoffel-Gemüse-Ragout<br>(mit Karotten und Erbsen)<br>E,G,G1,M •<br>Brennwert: 2541 kJ, 606 kcal   | <b>Penne „Carbonara“<sup>2,4</sup></b><br>mit würziger Schinken-Sahne-Soße<br>E,G,G1,M •<br>Brennwert: 3127 kJ, 743 kcal   | <b>Eine hausgemachte<br/>Rindfleischfrikadelle</b><br>dazu Wirsing a la creme<br>und Dampfkartoffeln<br>A,B,E,G,G1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 1976 kJ, 472 kcal   | <b>Paprika-Hähnchenragout</b><br>mit bunten Paprikastreifen,<br>dazu Eierteigwaren<br>A,E,G,G1 •<br>Brennwert: 2380 kJ, 570 kcal  | <b>Kleine Fleischbällchen</b><br>in Röstzwiebelsoße,<br>dazu Bio-Erbsen<br>und Kartoffel-Karottenpüree<br>A,B,E,G,G1,M •<br>Brennwert: 2642 kJ, 632 kcal  | <b>Gegrillte Geflügelbrust</b><br>in Geflügelsoße,<br>dazu buntes Wintergemüse<br>und Langkornreis<br>A,E,G,G1 •<br>Brennwert: 2522 kJ, 600 kcal |
| Menü 2<br>kalt zum<br>Aufwärmen      |  | <b>Vegane Tortelloni „Verdure“</b><br>mit mediterranem Gemüse gefüllt,<br>dazu eine Tomaten-Basilikumsoße<br>A,G,G1 •<br>Brennwert: 2254 kJ, 534 kcal   | <b>Hausgemachtes<br/>Kartoffel-Spinat-Gratin</b><br>mit Käse überbacken,<br>dazu eine Karottensoße<br>E,G,G1,G4,M •<br>Brennwert: 2186 kJ, 522 kcal  | <b>Bio-Vollkorn-Spaghetti</b><br>mit einer Soja-Gemüse-Bolognese<br>A,G,G1,J •<br>Brennwert: 2262 kJ, 533 kcal   | <b>Pfeffersteak „Madagaskar“</b><br>in grüner Pfefferrahmsoße <sup>4</sup> ,<br>dazu Kartoffelrösti<br>E,G,G1,M •<br>Brennwert: 2033 kJ, 486 kcal   | <b>Zwei süße Dampfnudeln</b><br>mit Vanillesoße<br>und Pflaumen-Zimt-Kompott<br>E,G,G1,M •<br>Brennwert: 1857 kJ, 443 kcal  |  |
| Menü 3                               | <b>Rindergeschnetzeltes</b><br>in Thymiansoße,<br>dazu grüne Bohnen<br>und Eierknöpfe<br>A,B,E,G,G1 •<br>Brennwert: 2553 kJ, 611 kcal  | <b>Piccata von der Hähnchenbrust</b><br>mit Tomatensoße,<br>dazu Gabelspaghetti<br>A,E,G,G1,M •<br>Brennwert: 3036 kJ, 728 kcal   | <b>Gebackener Putenfleischkäse<sup>2,4</sup></b><br>mit Rotkraut<br>und Dampfkartoffeln aus der Region<br>A,B,E,G,G1 •<br>Brennwert: 2404 kJ, 573 kcal   | <b>Schwarzwälder Käsebratwurst<sup>2,4</sup></b><br>mit Röstzwiebelsoße,<br>dazu Rahmwirsing<br>und Kartoffeln aus der Region<br>A,B,E,G,G1,M •<br>Brennwert: 2574 kJ, 615 kcal  | <b>Fischroulade „Gärtnerin Art“</b><br>in Dillrahmsoße,<br>dazu Tomatennudeln<br>A,E,F,G,G1,M •<br>Brennwert: 3012 kJ, 722 kcal   |   |  |
| Menü 4<br>vegetarisch                | <b>Vegetarischer Erbseneintopf</b><br>mit buntem Gemüse, Kartoffeln<br>und Bio-Räuchertofu-Einlage,<br>dazu ein Weizenbrötchen<br>A,G,G1,G2,G3,J •<br>Brennwert: 3142 kJ, 750 kcal                     | <b>Zwei Veggie-Schnitzel (paniert)</b><br>dazu ein Kartoffel-Gemüseragout<br>a la creme<br>E,G,G1,M •<br>Brennwert: 2989 kJ, 714 kcal   | <b>Ravioli „Formaggio“</b><br>mit Kräutern abgeschmelzt,<br>dazu fruchtige Tomatensoße<br>E,G,G1,M •<br>Brennwert: 2975 kJ, 710 kcal   | <b>Falafel (Kichererbsenbällchen)</b><br>mit Ratatouillegemüse,<br>in Tomatensoße,<br>dazu Langkornreis<br>A,G,G1 •<br>Brennwert: 3125 kJ, 747 kcal  | <b>Bunte Nudelpfanne</b><br>mit frischem Gemüse und Kräutern,<br>dazu eine Pilzrahmsoße<br>A,E,G,G1,M •<br>Brennwert: 2533 kJ, 601 kcal   | <b>Ein Blumenkohl-Käse-Medaillon</b><br>dazu Bio-Erbsen in Sahnesoße<br>und Kartoffel-Karottenpüree<br>E,G,G1,M •<br>Brennwert: 2169 kJ, 518 kcal   | <b>Zwei halbe<br/>gefüllte Paprikaschoten</b><br>in Röstzwiebelsoße,<br>dazu Langkornreis<br>A,B,E,G,G1,J •<br>Brennwert: 2543 kJ, 605 kcal      |
| Menü 6<br>Kaltmenü                   | <b>Elsässer Wurstsalat<sup>2,3,4,8</sup></b><br>von der Lyoner Wurst,<br>mit Käse, Tomaten und Gurken <sup>9</sup> ,<br>dazu 2 Scheiben Bio-Brot<br>A,B,G,G1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal | <b>Gervais</b><br>pikant verfeinert, dazu Gemüsesticks,<br>mit Weintrauben garniert,<br>und ein Laugenbrötchen<br>G,G1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 2931 kJ, 704 kcal  | <b>Eine Portion Rollmöpse</b><br>mit einer Rohkostsalatmischung,<br>dazu Sauerrahmdip und ein Brötchen<br>A,B,E,F,G,G1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 1871 kJ, 451 kcal                                     | <b>Schwarzwälder Schäufele<sup>2,4</sup></b><br>mit hausgemachtem Kartoffelsalat,<br>dazu eine Essigurke <sup>9</sup> , Portionssenf<br>und eine Scheibe Bio-Brot<br>A,B,G,G1,G2,G3 •<br>Brennwert: 2333 kJ, 557 kcal          | <b>Eiersalat</b><br>in einer Vinaigrette-Soße mit Paprika,<br>Zwiebeln, Gurke <sup>9</sup> und Schnittlauch,<br>dazu Bio-Brot und Butter<br>B,E,G,G1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 2776 kJ, 666 kcal  |   |  |
| Menü 7<br>Salatplatte<br>vegetarisch |  | <b>Salatplatte „Winter“</b><br>Karotten-, Rote Bete-, Lauch-<br>Champignon- und Waldorfsalat,<br>mit Blattsalat, ausgarniert,<br>dazu ein Bio-Vollkornbrötchen<br>A,B,C,E,G,G1,G2,G3,H,H1,H2,H3,M •<br>Brennwert: 2449 kJ, 588 kcal | <b>Salatplatte „Ei“</b><br>Karotten-, Rotkraut-, Gurken-<br>und Eiersalat,<br>dazu eine Blattsalatmischung<br>und ein Bio-Vollkornbrötchen<br>A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 1653 kJ, 398 kcal | <b>Salatplatte „Klassik“</b><br>Weißkraut-, Karotten-, Gurken-, Nudel-<br>und Blattsalat, mit einem halben Ei und<br>Käse garniert,<br>dazu ein Bio-Vollkornbrötchen<br>A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 3347 kJ, 805 kcal | <b>Salatplatte „Italia“</b><br>Karotten-, Paprika-, Gurkensalat<br>und Tomaten-Mozzarella-Salat <sup>1</sup> ,<br>dazu Blattsalat und Garnitur <sup>4,6</sup> ,<br>mit einem Baguettebrötchen<br>A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 2396 kJ, 575 kcal | <b>Salatplatte „Holländische Art“</b><br>Karotten-, Gurken-, Rettichsalat,<br>Nudelsalat, Blattsalat,<br>mit Käsescheibe garniert,<br>dazu ein Weizenbrötchen<br>A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 2686 kJ, 646 kcal |  |
| Beilagen-<br>salat 1                 |  | <b>Cole-Slaw-Salat</b><br>(Weißkraut-Karottensalat in weißem Dressing)<br>A,B,E,M • Brennwert: 519 kJ, 126 kcal   | <b>Endiviensalat</b><br>mit weißem Dressing<br>A,B,E,M • Brennwert: 428 kJ, 104 kcal   | <b>Rahm-Gurkensalat</b><br>mit Dill verfeinert<br>A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal   | <b>Blattmix-Salat</b><br>mit weißem Dressing<br>A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal  | <b>Chinakohl</b><br>mit Senf-Dressing<br>A,B,E,M • Brennwert: 346 kJ, 84 kcal   |  |
| Beilagen-<br>salat 2                 |  | <b>Cole-Slaw-Salat</b><br>(Weißkraut-Karottensalat in weißem Dressing)<br>A,B,E,M • Brennwert: 519 kJ, 126 kcal   | <b>Endiviensalat</b><br>mit Essig-Öl-Dressing<br>B • Brennwert: 263 kJ, 64 kcal  | <b>Rahm-Gurkensalat</b><br>mit Dill verfeinert<br>A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal   | <b>Blattmix-Salat</b><br>mit Essig-Öl-Dressing<br>B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal  | <b>Chinakohl</b><br>mit Essig-Öl-Dressing<br>B • Brennwert: 281 kJ, 68 kcal   |  |
| Dessert                              | <b>Ein Berliner</b><br>E,G,G1,M •<br>Brennwert: 978 kJ, 233 kcal   | <b>Vanillejoghurt</b><br>M •<br>Brennwert: 522 kJ, 124 kcal   | <b>Schokopudding</b><br>M •<br>Brennwert: 619 kJ, 148 kcal   | <b>Grießdessert</b><br>G,G1,M •<br>Brennwert: 1050 kJ, 251 kcal  | <b>Rote Grütze</b><br>G,G1 •<br>Brennwert: 520 kJ, 124 kcal   | <b>Gebäckstück</b><br>Allergene: siehe Verpackung<br>Brennwert: siehe Verpackung  | <b>Pfirsichkompott</b><br>Brennwert: 336 kJ, 79 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.

