

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

1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Geschmacksverstärker, 4= mit Antioxidationsmittel, 5= geschwefelt, 6= geschwärt, 7= gewächst, 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 sofortigen Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

