

KW 06	Montag 02.02.2026	Dienstag 03.02.2026	Mittwoch 04.02.2026	Donnerstag 05.02.2026	Freitag 06.02.2026	Samstag 07.02.2026	Sonntag 08.02.2026
Menü 1	Hausgemachte Geflügelbällchen in Tomatensoße, dazu feine Bio-Erbsen und Gabelspaghetti A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2699 kJ, 648 kcal	Wintergemüse-Eintopf mit Kartoffeln, Karotten, Weißkohl, Lauch 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	Spaghetti „Bolognese“ aus reinem Rindfleisch, dazu Streukäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2718 kJ, 643 kcal	Ein Jägerschnitzel in Pilzrahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle E,G,G1,M • Brennwert: 2820 kJ, 676 kcal	Ungarischer Fleischtopf herzhafter Gulasch vom Rind, mit viel Gemüse in Paprikasoße, dazu zwei Kartoffelknödel A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2850 kJ, 681 kcal	Gefüllte Kalbsbrust in Bratensoße, dazu Wintergemüse 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-Frischkäsesoße 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: 2784 kJ, 661 kcal	Frisches Ratatouillegemüse in Tomatensoße, dazu Polenta-Taler G,G1 Brennwert: 1591 kJ, 380 kcal	Ebly-Weizen-Pfanne mit buntem Saisongemüse und Fetakäse, dazu eine milde Paprikasoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1475 kJ, 351 kcal	Eine Wildbratwurst ^{2,4} in Bratapfelsauce, dazu Rotkraut und Kartoffel-Haselnuss-Püree A,B,E,G,G1,H,H2,M • Brennwert: 1977 kJ, 471 kcal	3 Quarkkälchen mit Rosinen dazu heißes Waldbeerenkompott und Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 3270 kJ, 776 kcal	
Menü 3	Pizza-Fleischkäse ^{2,4} in Bratensoße, mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2297 kJ, 548 kcal	Ein Hähnchenbruststeak in Geflügeljus, dazu feine Gemüse-Bandnudeln A,E,G,G1 • Brennwert: 2046 kJ, 491 kcal	Herzhafte Wild-Bolognese dazu Eierknöpfle, mit gemahlenen Haselnüssen abgeschmelzt A,E,G,G1,H,H2,M • Brennwert: 2916 kJ, 699 kcal	Ein paniertes Hähnchenschnitzel dazu Bio-Erbsen-Karottengemüse a la creme und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2162 kJ, 515 kcal	Lachsragout in Safransauce, dazu Spinatbandnudeln E,F,G,G1,M • Brennwert: 3087 kJ, 736 kcal		
Menü 4 vegetarisch	Eine Portion Rühreier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln aus der Region A,E,G,G1,M • Brennwert: 2427 kJ, 579 kcal	3 Stück Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu ein Karotten-Paprika-Letscho E,G,G1,M • Brennwert: 2597 kJ, 623 kcal	Badische Knöpfle-Pfanne mit frischem Wintergemüse und Kräutern verfeinert, dazu Champignonrahmsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2075 kJ, 497 kcal	Spaghetti mit veggie Hack-Gemüsesoße, dazu geriebener Hartkäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2349 kJ, 555 kcal	Hausgemachtes Wintergemüse-Curry mit Kokosmilch verfeinert, dazu Langkornreis A,B,G,G1 • Brennwert: 2785 kJ, 664 kcal	3 Semmelknödelscheiben mit einem Champignon-Lauch-Ragout A,E,G,G1,M • Brennwert: 2383 kJ, 571 kcal	Sojageschnitzeltes in Majoransauce, dazu Wintergemüse und Eierknöpfle A,B,G,G1,J • Brennwert: 2634 kJ, 611 kcal
Menü 6 Kaltmenü	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	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	Hausgemachter Linsensalat mit Scheiben vom Schweinefilet, dazu ein Baguettebrötchen A,B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2391 kJ, 571 kcal	Zwei panierte Mini-Schnitzel mit einer Zitronenscheibe garniert, dazu Kartoffelsalat und eine Scheibe Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2441 kJ, 584 kcal	Griechischer Bauernsalat ^{6,9} mit Käsewürfeln, Gurken, Tomaten, Hirtenpaprika ^{2,4} , Zwiebeln und Oliven, dazu ein Weißbrotbaguette B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2923 kJ, 699 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch		Salatplatte „Klassik“ Weißkraut-, Karotten-, Gurken-, Nudel-, 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 „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: 2449 kJ, 588 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 „Winter“ 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	Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Chinakohl mit Thousand-Island-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 373 kJ, 141 kcal	Rotkrautsalat B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal	
Beilagen- salat 2	Gurken-Maissalat A,B • Brennwert: 313 kJ, 75 kcal	Blattsalat „Winter“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 284 kJ, 69 kcal	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 286 kJ, 108 kcal	Rotkrautsalat B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal	
Dessert	Nusspudding H,H2,M • Brennwert: 596 kJ, 142 kcal	Fruchtojoghurt M • Brennwert: 299 kJ, 71 kcal	Ein Mini-Kuchen Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	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.

