

KW 10	Montag 02.03.2026	Dienstag 03.03.2026	Mittwoch 04.03.2026	Donnerstag 05.03.2026	Freitag 06.03.2026	Samstag 07.03.2026	Sonntag 08.03.2026
Menü 1	Eine Kohlroulade mit Hackfleisch gefüllt, in Zwiebel-Specksoße ^{2,4} , dazu Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2526 kJ, 601 kcal	Fusilli-Teigwaren mit Bolognesesoße und geriebenem Hartkäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2576 kJ, 610 kcal	Schnittbohneeneintopf ^{2,4,8} mit grünen Bohnen, Kartoffeln, Sellerie, Bauernwurstscheiben und Speck, dazu ein Weizenbrötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3169 kJ, 757 kcal	Ein Paar Geflügelbratwürste ^{2,4} mit buntem Karottengemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2586 kJ, 617 kcal	Ein Schweinerückensteak in Rahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2679 kJ, 643 kcal	Gulaschtopf “Ungarisch” mit Zwiebeln und viel buntem Gemüse, dazu Salzkartoffeln A,B,E,G,G1 • Brennwert: 1541 kJ, 367 kcal	Gefüllte Kalbsbrust in Bratensoße, dazu Frühlingsgemüse und Eierknöpfle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2466 kJ, 592 kcal
Menü 2 kalt zum Aufwärmen	Eine Portion Spaghetti mit veganer Gemüse-Hacksoße (auf Erbsen-Protein-Basis) A,G,G1 • Brennwert: 2144 kJ, 504 kcal	„Nasi Goreng“ Indonesisches Reisgericht mit Hähnchenfleisch, Gemüse und Eierflocken, dazu Sojasoße A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2125 kJ, 505 kcal	Hausgemachte Veggie-Lasagne mit Soja-Gemüse-Bolognese und Käse überbacken A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2531 kJ, 601 kcal	Vegetarisches Sojageschnetzeltes mit Paprika- und Zucchiniestreifen in Röstgemüsesoße, dazu vegane Spätzle G,G1,J • Brennwert: 2366 kJ, 540 kcal	„Coq au Vin“ eine Hähnchenkeule in Rotwein-Gemüsesoße, dazu Kartoffelnocken A,E,G,G1,I • Brennwert: 4005 kJ, 951 kcal	Süßer Quark-Auflauf dazu Aprikosenkompott E,G,G1,M • Brennwert: 1496 kJ, 354 kcal	
Menü 3	Ein Hähnchen-Cordon bleu ^{1,2,3,4} gefüllt mit Putenschinken und Käse, dazu Geflügelsoße und Dampfkartoffeln aus der Region A,E,G,G1,M • Brennwert: 2334 kJ, 557 kcal	Geschnetzelte Rinderleber „sauer“ in würziger Balsamico ¹ -Soße, dazu hausgemachtes Sahnepüree B,G,G1,I,M • Brennwert: 1773 kJ, 424 kcal	Frisch gebackener Putenfleischkäse ^{2,4} in Geflügelsoße, dazu Bohnengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2212 kJ, 528 kcal	Eine hausgemachte Kalbfleischfrikadelle in Champignonrahmsoße, dazu bunter Gemüserais A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2525 kJ, 600 kcal	Fischfilet „Pariser Art“ (in Eihülle gebraten), dazu Tomatensoße und Kräuterkartoffeln E,F,G,G1 •		
Menü 4 vegetarisch	Eine Portion Rührei mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln aus der Region A,E,G,G1,M • Brennwert: 2427 kJ, 579 kcal	Spiralnudeln „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße, dazu geriebener Hartkäse ² E,G,G1,M • Brennwert: 2227 kJ, 527 kcal	Allgäuer Käsespätzle mit Emmentaler-, Bergkäse und Zwiebeln verfeinert, dazu eine Röstgemüsesoße E,G,G1,M • Brennwert: 3291 kJ, 785 kcal	3 Eierpfannkuchen dazu Romanescoröschen a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2189 kJ, 522 kcal	Rustikale Reibekuchen dazu Ratatouille-Karottengemüse in Tomatensoße E,G,G1,G4 • Brennwert: 1728 kJ, 413 kcal	Leckeres Gemüse-Pilz-Gulasch in Kräuterrahmsoße, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1373 kJ, 328 kcal	Vegetarischer Hackbraten in Majoransoße, dazu Frühlingsgemüse und badische Eierknöpfle A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3519 kJ, 842 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	2 panierte Schweineschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Portionsketchup und eine Scheibe Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2441 kJ, 584 kcal	Elsässer Wurstsalat ^{2,3,4,8} von der Lyoner Wurst, mit Käse, Tomaten, Zwiebeln und Gurken ⁹ , dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal	Wrap „Italia“ Tortillafladen gefüllt mit Salat, Gemüsestreifen, Kirschtomaten, Mozzarellakäse und einer Tomaten-Kräuterpaste A,B,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 2490 kJ, 598 kcal	Matjesfilet „Hausfrauen Art“ ^{2,4,9} mit Äpfeln und Zwiebeln in Joghurt-Dressing, dazu ein Baguettebrötchen B,E,F,G,G1,G2,G3,M •		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch		Salatplatte „Italia“ Karotten-, Paprika-, Gurken-, 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: 2381 kJ, 572 kcal	Salatplatte „Klassik“ Weißkraut-, Karotten-, Gurken-, Nudel-, und Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert, dazu ein Brötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3347 kJ, 805 kcal	Salatplatte „Farmer“ Blumenkohl-, Paprika-, Gurken- und Mais-Kidneybohnen-salat, Blattsalat, schön ausgarniert, dazu ein Kürbiskernbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2482 kJ, 596 kcal	Salatplatte „Holländische Art“ Karotten-, Gurken-, Rettich-, Nudel- und Blattsalat, mit einer Käsescheibe garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2686 kJ, 646 kcal	Salatplatte „Frühling“ Kohlrabi-, Radieschen-, Karotten- und Champignon-Frühlingszwiebel-Salat, Blattsalat, schön ausgarniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2419 kJ, 581 kcal	
Beilagen-salat 1	Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Hausgemachter Weißkrautsalat mit Speck ^{2,4} A,B • Brennwert: 239 kJ, 58 kcal	Chinakohl mit Senfdressing A,B,E,M • Brennwert: 369 kJ, 89 kcal	Blattsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Mais-Gurken-Salat B • Brennwert: 300 kJ, 72 kcal	
Beilagen-salat 2	Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Hausgemachter Weißkrautsalat A,B • Brennwert: 235 kJ, 57 kcal	Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 281 kJ, 68 kcal	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Mais-Gurken-Salat B • Brennwert: 300 kJ, 72 kcal	
Dessert	Ein Schoko-Doppelkeks E,G,G1,M • Brennwert: 592 kJ, 141 kcal	Ein Müsliriegel Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Vanillepudding M • Brennwert: 518 kJ, 118 kcal	Bio-Milchreis M • Brennwert: 647 kJ, 155 kcal	Ein Buttermilchdessert M • Brennwert: 378 kJ, 89 kcal	Ein Mini-Kuchen Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 583 kJ, 140 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.

