


KW 28	Montag 06.07.2026	Dienstag 07.07.2026	Mittwoch 08.07.2026	Donnerstag 09.07.2026	Freitag 10.07.2026	Samstag 11.07.2026	Sonntag 12.07.2026
Menü 1	Hähnchenbruststreifen in Soße, mit grünen Bio-Bohnen und Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2404 kJ, 573 kcal	Spaghetti „Bolognese“ mit Rindfleischsoße, dazu geriebener Hartkäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2718 kJ, 643 kcal	„Jägerschnitzel“ Ein Schweinerückensteak in Pilzrahmsauce, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2857 kJ, 686 kcal	Köttbullar in Bratensoße, dazu Bio-Karottengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2499 kJ, 597 kcal 	Geflügeleintopf mit buntem Gemüse, Kartoffeln, Nudeln und Hühnerfleischseinlage, dazu ein Sesambrötchen A,B,C,E,G,G1,G3,M • Brennwert: 3976 kJ, 952 kcal	3 Stück Maultaschen mit Zwiebel-Kräuterschmelze verfeinert, dazu Bratensoße und hausgemachter Kartoffelsalat A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2962 kJ, 713 kcal 	Kassler Rücken^{2,4} im Ofen geschmort, mit Zucchini-Lauchrahmgemüse und Kartoffelpüree A,B,G,G1,M • Brennwert: 1985 kJ, 475 kcal 
Menü 2 kalt zum Aufwärmen	Bio-Käse-Spinat-Tortelloni „Napoli“ mit einer Kräuter-Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 2405 kJ, 570 kcal 	Zahners Currywurst^{2,4} in pikanter Soße, dazu Würfelkartoffeln „Rancher Art“ A,B,E,G,G1 • Brennwert: 1968 kJ, 469 kcal 	Makkaroni-Lauch-Auflauf mit Veggie-Hack und Käse überbacken, dazu fruchtige Tomatensoße E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2188 kJ, 520 kcal 	Curry-Lauch-Nudeln mit einer fruchtigen Mango-Frischkäse-Soße A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3449 kJ, 827 kcal 	Frisch gebackener Zwiebelfleischkäse^{2,4} mit Bratensoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2587 kJ, 618 kcal 	2 Stück Apfelstrudel mit Bourbon-Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2353 kJ, 563 kcal 	
Menü 3	Ein Cordon bleu vom Schwein^{1,2,4} mit Bratensoße, dazu Zahners Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2317 kJ, 554 kcal	Schwarzwälder Käsebratwurst^{2,4} in Röstzwiebelsoße, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2574 kJ, 615 kcal 	Königsberger Klopse Kalbfleischbällchen in Kapernsoße, dazu feine Erbsen und Langkornreis A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 3608 kJ, 860 kcal 	Fischroulade „Gärtnerin Art“ in Dillrahmsauce, dazu Tomatennudeln A,E,F,G,G1,M • Brennwert: 2704 kJ, 648 kcal 	Eine Rinderfrikadelle in Röstzwiebelsoße, dazu Eierspätzle A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2836 kJ, 681 kcal		
Menü 4 vegetarisch	Veggie-Geschnetzeltes in vegetarischer Röstgemüsesoße, dazu grüne Bio-Bohnen und Langkornreis A,B,G,G1,J • Brennwert: 2738 kJ, 631 kcal 	Spaghetti mit Soja-Bolognese, dazu geriebener Hartkäse ² A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2467 kJ, 582 kcal	Zwei vegane Pfannkuchen mit Ratatouillegemüse in einer fruchtigen Tomatensoße A,G,G1 • Brennwert: 2552 kJ, 609 kcal 	Veggie-Köttbullar in Röstgemüsesoße, dazu Bio-Karottengemüse und Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2842 kJ, 679 kcal	Eine Portion hausgemachte Rührei mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 2427 kJ, 579 kcal	3 Stück vegetarische Maultaschen im Wurzelgemüsesud, dazu Röstzwiebelsoße und hausgemachter Kartoffelsalat A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2591 kJ, 617 kcal	„Gemüse-Quartett“ Zucchini, Karotten, Blumenkohl- und Brokkoliröschen in Frischkäsesoße, dazu eine Portion Kartoffelrösti A,G,G1,M • Brennwert: 2161 kJ, 519 kcal
Menü 6 Kaltmenü	Hausgemachter Nudelsalat in Joghurt-Sauerrahmdressing und mit buntem Gemüse, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3042 kJ, 732 kcal 	„Schlemmersalat“^{2,3,4,8,9} mit geräucherter Putenbrust, Mais, Paprika und Lauch, in Sauerrahmdressing, dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2427 kJ, 835 kcal	Elsässer Wurstsalat^{2,3,4,8} von der Lyoner Wurst, mit Käse, Tomaten und Gurken ⁹ , dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal 	Schwarzwälder Schäufele^{2,4} mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu eine Essiggurke ⁹ , Portionssenf und eine Scheibe Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2333 kJ, 557 kcal 	Hausgemachte Räucherlachsrolle mit Frischkäse-Räucherlachscreme gefüllt und mit einem Ei garniert E,F,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 3412 kJ, 822 kcal 		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch		Salatplatte „Orient“ Karotten-, Weißkraut-, Zucchinisalat mit Rosinen, Couscous-Salat, Blattsalat, mit Falafel garniert, dazu ein Weizenbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,G4,J,M • Brennwert: 2509 kJ, 611 kcal	Salatplatte „Italia“ Karotten-, Paprika-, Gurkensalat und Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert, dazu 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	Salatplatte „Ei“ Karotten-, Roter Rettich-, Gurkensalat und Eiersalat, dazu eine Blattsalatsmischung und ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2418 kJ, 581 kcal	Salatplatte „Holländische Art“ Karotten-, Gurken-, Radieschensalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit einer Käsescheibe garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2551 kJ, 613 kcal	
Beilagen- salat 1	Cole-Slaw-Salat (Weißkraut-Karottensalat in weißem Dressing) A,B,E,M • Brennwert: 519 kJ, 126 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Bunte Blattsalatsmischung mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Eisbergsalat mit French-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 450 kJ, 108 kcal	Zucchinisalat A,B,E,M • Brennwert: 241 kJ, 58 kcal	Blattsalat „Sommer“ mit Joghurt-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	
Beilagen- salat 2	Cole-Slaw-Salat (Weißkraut-Karottensalat in weißem Dressing) A,B,E,M • Brennwert: 519 kJ, 126 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Bunte Blattsalatsmischung mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 283 kJ, 68 kcal	Zucchinisalat A,B,E,M • Brennwert: 241 kJ, 58 kcal	Blattsalat „Sommer“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	
Dessert	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	Zwei Mini-Waffeln E,G,G1,J,L • Brennwert: 988 kJ, 237 kcal	Frischer Obstsalat Brennwert: 455 kJ, 109 kcal	Schokopudding M • Brennwert: 619 kJ, 148 kcal	Hausgemachtes „Bircher Müsli“ G,G3,G4,H,H1,H2,M • Brennwert: 939 kJ, 223 kcal	Rote Waldbeerengrütze G,G1 • Brennwert: 520 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 = Wir verwenden Bio-Zutaten - diese Kennzeichen wir in grüner Schrift.** 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: KJ= Kilojoule, Kcal= Kilokalorien
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.

