

KW 30	Montag 20.07.2026	Dienstag 21.07.2026	Mittwoch 22.07.2026	Donnerstag 23.07.2026	Freitag 24.07.2026	Samstag 25.07.2026	Sonntag 26.07.2026
Menü 1	Hausgemachte Geflügelbällchen in Tomatensoße, dazu feine Bio-Erbsen und Gabelspaghetti A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2771 kJ, 664 kcal	Ein Hähnchenbruststeak in Geflügeljus, dazu bunter Gemüserais A,E,G,G1 • Brennwert: 2207 kJ, 524 kcal	Ein Jägerschnitzel in Pilzrahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle E,G,G1,M • Brennwert: 2820 kJ, 676 kcal	Spaghetti „Bolognese“ aus reinem Rindfleisch, dazu Streukäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2718 kJ, 643 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	Allgäuer Käse-Hacksteak in Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2005 kJ, 479 kcal	Putenrollbraten gefüllt mit Geflügelbrät*, in einer Kräuterrahmsoße, dazu Sommergemüse und Eierknöpfle A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2768 kJ, 664 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	„Schinken-Hörnle“ Hörnchen-Teigwaren mit Hinterschinken ^{2,4,8} , dazu eine Käse-Gemüsesoße A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3151 kJ, 750 kcal	Hausgemachtes Sommer-Gemüse-Curry, dazu ein Langkorn-Wildreis-Mix A,B,G,G1 • Brennwert: 2781 kJ, 663 kcal	Ebly-Weizen-Pfanne mit buntem Saisongemüse und Fetakäse, dazu eine milde Paprikasoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1475 kJ, 351 kcal	„Schwäbische Lasagne“ geschnittene Gemüsemaultaschen in Tomatensoße, mit Käse überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2001 kJ, 473 kcal	2 Stück Wiener Apfelstrudel mit Bourbon-Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2353 kJ, 563 kcal	
Menü 3	Zucchini-Hackfleisch-Pfanne mit Tomatenstücken, Paprika, Schmand und Kräutern, dazu Curry-Penne A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2893 kJ, 688 kcal	Lachs-Paprika-Ragout in Safransoße, dazu Spinatbandnudeln E,F,G,G1,M • Brennwert: 3087 kJ, 736 kcal	Ein paniertes Hähnchenschnitzel dazu Bio-Erbsen-Karottengemüse a la creme und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2162 kJ, 515 kcal	Pizza-Fleischkäse^{2,4} in Bratensoße, mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2335 kJ, 557 kcal	Ragout fin vom Geflügel in einer Früchte-Currysoße, dazu bunter Gemüserais A,E,G,G1,M • Brennwert: 2491 kJ, 593 kcal		
Menü 4 vegetarisch	Eine Portion Rühreier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln aus der Region A,E,G,G1,M • Brennwert: 2427 kJ, 579 kcal	„Kräuter-Kratzete“ (Luftiger Kräuter-Pfannkuchen), mit Kohlrabi a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2760 kJ, 660 kcal	Badische Knöpflepfanne mit frischem Frühlingsgemüse 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,J,M • Brennwert: 2349 kJ, 555 kcal	Eine Portion Reibekuchen mit einem Karotten-Zucchini-Ragout, in Sahnesoße E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2054 kJ, 491 kcal	Gefüllte Paprikaschoten in Röstgemüsesoße, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,G,G1,M • Brennwert: 1835 kJ, 436 kcal	Veganer Hackbraten in Majoransoße, dazu Sommergemüse und Eierknöpfle A,B,E,G,G1,J • Brennwert: 3695 kJ, 883 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	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	Italienischer Nudelsalat in Tomatendressing, mit Oliven ⁶ , Salamistreifen ^{2,4} , Paprika und Zucchini, dazu 2 Scheiben Bio-Brot B,E,G,G1,G2,G3,I • Brennwert: 3110 kJ, 743 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-, und Blattsalat, mit einem halben Ei und Käse garniert, dazu ein Weizenbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3280 kJ, 789 kcal	Salatplatte „Ei“ Karotten-, Roter Rettich-, Gurkensalat und Eiersalat, dazu eine Blattsalatmischung und ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2418 kJ, 581 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: 2381 kJ, 572 kcal	Salatplatte „Sommer“ Kohlrabi-, Zucchini-, Karotten- und frischer Obstsalat mit Joghurt, Blattsalat, schön aus garniert, dazu ein Baguettebrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2293 kJ, 550 kcal	Salatplatte „Kreta“^{2,6,9} Karotten-, Weißkraut-, Zuchinisalat, griechischer Bauernsalat, Blattsalat, mit einem gefülltem Weinblatt, dazu ein Baguetteweck A,B,C,E,G,G1,G2,G3,J,M • Brennwert: 2649 kJ, 636 kcal	
Beilagen-salat 1	Gurken-Maissalat A,B • Brennwert: 313 kJ, 75 kcal	Blattsalat „Sommer“ mit Joghurt-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Frisee-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 344 kJ, 83 kcal	Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Eisbergsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 450 kJ, 108 kcal	Weißkraut-Zucchini-Salat A,B,E,M • Brennwert: 339 kJ, 81 kcal	
Beilagen-salat 2	Gurken-Maissalat A,B • Brennwert: 313 kJ, 75 kcal	Blattsalat „Sommer“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 283 kJ, 68 kcal	Weißkraut-Zucchini-Salat A,B,E,M • Brennwert: 339 kJ, 81 kcal	
Dessert	Sahnepudding „Panna Cotta“ M • Brennwert: 596 kJ, 142 kcal	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 299 kJ, 71 kcal	Ein Mini-Kuchen Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Ananas-Pfirsichkompott 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= 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 sofortigem Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

