

KW 32	Montag 03.08.2026	Dienstag 04.08.2026	Mittwoch 05.08.2026	Donnerstag 06.08.2026	Freitag 07.08.2026	Samstag 08.08.2026	Sonntag 09.08.2026
Menü 1	Penne „Carbonara“^{2,4} mit würziger Schinken-Sahne-Soße E,G,G1,M • Brennwert: 3127 kJ, 743 kcal 	Ein paniertes Schweineschnitzel dazu ein Kartoffel-Gemüse-Ragout (mit Karotten, Kohlrabi und Erbsen) E,G,G1,M • Brennwert: 2541 kJ, 606 kcal	Chili con Carne mit Mais, Kidneybohnen, Paprika und Zwiebeln, dazu Langkornreis B,E,G,G1 • Brennwert: 3193 kJ, 761 kcal 	Eine hausgemachte Geflügelfrikadelle dazu Wirsing a la creme und Dampfkartoffeln A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1803 kJ, 431 kcal	Paprika-Hähnchenragout mit bunten Paprikastreifen, dazu Teigwaren A,E,G,G1 • Brennwert: 2380 kJ, 570 kcal	Kleine Fleischbällchen in Röstzwiebelsoße, dazu Bio-Erbsen und Kartoffel-Karottenpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2642 kJ, 632 kcal 	Piccata von der Hähnchenbrust mit Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti A,E,G,G1,M • Brennwert: 3036 kJ, 728 kcal
Menü 2 kalt zum Aufwärmen	3 Stück Kartoffelrösti dazu Blumenkohl- und Brokkoliröschen in einer milden Käsesoße E,G,G1,M • Brennwert: 1973 kJ, 473 kcal 	Bio-Vollkorn-Fusilli mit einer Zucchini-Frischkäsesoße G,G1,M • Brennwert: 3010 kJ, 716 kcal 	Zahners Currywurst^{2,4} in pikanter Soße, dazu Kartoffelecken A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2599 kJ, 618 kcal 	Pfeffersteak „Madagaskar“ in grüner Pfefferrahmsauce ⁴ , dazu Eierteigwaren E,G,G1,M • Brennwert: 2562 kJ, 615 kcal 	3 Eier in Senfsoße dazu Zwiebel-Kartoffeln vom heimischen Kartoffelhof B,E,G,G1,M • Brennwert: 2449 kJ, 585 kcal 	Sahniger Milchreis dazu Pfirsichkompott G,G1,M • Brennwert: 1631 kJ, 386 kcal 	
Menü 3	Gebackener Putenfleischkäse^{2,4} mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2587 kJ, 618 kcal	Rindergeschnetzeltes in Thymiansauce, dazu grüne Bohnen und Eierknöpfe A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2553 kJ, 611 kcal	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 	Fischroulade „Gärtnerin Art“ in Dillrahmsauce, dazu eine Langkorn-Wildreismischung A,E,F,G,G1,M • Brennwert: 2879 kJ, 685 kcal 		
Menü 4 vegetarisch	Ravioli „Formaggio“ mit Kräutern abgeschmelzt, dazu fruchtige Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 2975 kJ, 710 kcal	Zwei Veggie-Schnitzel (paniert) dazu ein Kartoffel-Gemüseragout a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2989 kJ, 714 kcal	Falafel (Kichererbsenbällchen) mit Ratatouillegemüse, in Tomatensoße, dazu Langkornreis A,G,G1 • Brennwert: 3125 kJ, 747 kcal 	Hausgemachte Veggie-Lasagne mit Soja-Bolognese, Gemüse und Käse überbacken A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2531 kJ, 601 kcal	3 Stück vegetarische Maultaschen im Wurzelgemüsesud, dazu Röstzwiebelsoße und hausgemachter Kartoffelsalat A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2591 kJ, 617 kcal	Ein Blumenkohl-Käse-Medaillon dazu Bio-Erbsen in Sahnesauce und Kartoffel-Karottenpüree E,G,G1,M • Brennwert: 2169 kJ, 518 kcal	Mediterrane Nudelpfanne mit frischem Gemüse und Kräutern, dazu eine Tomaten-Joghurtsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2533 kJ, 601 kcal
Menü 6 Kaltmenü	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 	Gervais pikant verfeinert, dazu Gemüsesticks, mit Weintrauben garniert, und ein Laugenbrötchen G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2931 kJ, 704 kcal 	Tomaten und Mozzarella mit Balsamico ¹ , Olivenöl und frischem Basilikum mariniert, ausgarniert ^{2,4,6} , dazu ein Baguettebrötchen B,G,G1,G2,G3,J,M • Brennwert: 2634 kJ, 631 kcal 	Schwarzwälder Schäumele^{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 	Frischgemüse-Käse-Wrap knackige Gemüse- und Käsestreifen mit Radieschen, Rucola und Frischkäse-Kräutercreme im Teigfladen ² A,B,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 2268 kJ, 542 kcal 		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch		Salatplatte „Italia“ Karotten-, Paprika-, Gurkensalat und Tomaten-Mozzarella-Salat ¹ , dazu Blattsalat und Garnitur ^{4,6} , mit einem Baguettebrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2508 kJ, 602 kcal	Salatplatte „Ei“ Karotten-, Roter Rettich-, Gurkensalat und Eiersalat, dazu eine Blattsalatmischung und ein Weizenbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2349 kJ, 565 kcal	Salatplatte „Sommer“ Kohlrabi-, Zucchini-, Karotten- und frischer Obstsalat mit Joghurt, Blattsalat, schön ausgarniert, dazu ein Baguettebrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2293 kJ, 550 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: 3416 kJ, 821 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	Chinakohl mit Senf-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 346 kJ, 84 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Endiviensalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 428 kJ, 104 kcal	Hausgemachter Roter Rettichsalat B • Brennwert: 204 kJ, 50 kcal	Blattmix-Salat mit weißem 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	Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 281 kJ, 68 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 263 kJ, 64 kcal	Hausgemachter Roter Rettichsalat B • Brennwert: 204 kJ, 50 kcal	Blattmix-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	
Dessert	Vanillejoghurt M • Brennwert: 522 kJ, 124 kcal	Ein Berliner E,G,G1,M • Brennwert: 978 kJ, 233 kcal	Schokopudding M • Brennwert: 619 kJ, 148 kcal	Rote Grütze G,G1 • Brennwert: 520 kJ, 124 kcal	Hausgemachtes Bircher Müsli G,G3,G4,H,H1,H2,M • Brennwert: 939 kJ, 223 kcal	Gebäckstück Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Aprikosenkompott Brennwert: 336 kJ, 79 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= 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 = Weizen¹, G2 = Roggen², G3 = Gerste³, G4 = Hafer⁴, H = Schalenfrüchte, H1= Mandeln⁵, H2 = Haselnüsse⁶, H3 = Walnüsse⁷, H4 = Kaschunüsse⁸, H5 = Pecannüsse⁹, H6 = Paranüsse¹⁰, H7 = Pistazien¹¹, H8 = Macadamianüsse¹², 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.

