

KW 34	Montag 17.08.2026	Dienstag 18.08.2026	Mittwoch 19.08.2026	Donnerstag 20.08.2026	Freitag 21.08.2026	Samstag 22.08.2026	Sonntag 23.08.2026
Menü 1	Kassler Rückenbraten^{2,4} auf mildem Ananaskraut, dazu Sahnepüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1733 kJ, 414 kcal	Fusilli-Teigwaren mit Bolognesesoße und geriebenem Hartkäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2576 kJ, 610 kcal	Hausgemachter Kartoffel-Eintopf mit Wiener Würstchenscheiben ^{2,4} , Schmand und Schnittlauch, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3014 kJ, 720 kcal	Geflügel-Köttbullar Geflügelfleischbällchen in Soße, dazu Gartengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2084 kJ, 499 kcal	Ein Schweinerückensteak in Rahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2679 kJ, 643 kcal	Rindergeschnetzeltes in Bratensoße, dazu Mais-Erbsengemüse und Langkornreis A,B,G,G1 • Brennwert: 2654 kJ, 632 kcal	Gefüllte Kalbsbrust in Bratensoße, dazu Sommergemüse und Eierknöpfe A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2421 kJ, 580 kcal
Menü 2 kalt zum Aufwärmen	Hausgemachtes Sommergemüse-Curry mit Kokosmilch verfeinert, dazu Langkornreis A,B,G,G1 • Brennwert: 2749 kJ, 655 kcal	Hausgemachtes Moussaka Kartoffelaufaufl mit veganem Hack, Feta-Käse, Zucchini, Auberginen und Paprika, dazu mediterrane Soße A,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2136 kJ, 510 kcal	Badische Knöpfle-Pfanne mit frischem Sommergemüse und Kräutern verfeinert, dazu Champignonrahmsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2075 kJ, 497 kcal	„Tagliatelle con Zucchini“ (Bandnudeln mit Zucchinistreifen), dazu fruchtige Tomatensoße und eine Portion Streukäse ² E,G,G1,M • Brennwert: 2411 kJ, 578 kcal	Eine geschmorte Hähnchenkeule in Rahmgemüesoße, dazu Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2552 kJ, 610 kcal	Hausgemachter Schokoreisbrei dazu Sauerkirsch-Zimtkompott G,G1,M • Brennwert: 1625 kJ, 385 kcal	
Menü 3	Ein Hähnchenbruststeak in Geflügeljus, dazu Zucchininudeln A,E,G,G1 • Brennwert: 2279 kJ, 546 kcal	Geschnetzelte Rinderleber „sauer“ in würziger Balsamico ¹ -Soße, dazu eine Portion Kartoffelrösti B,G,G1,I • Brennwert: 2050 kJ, 491 kcal	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	Eine hausgemachte Kalbfleischfrikadelle in Champignonrahmsoße, dazu bunter Gemüsereis A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2525 kJ, 600 kcal	Ein Seehechtfilet in Senfsoße, auf buntem Wurzelgemüse, dazu Salzkartoffeln A,B,F,G,G1,M • Brennwert: 2080 kJ, 496 kcal		
Menü 4 vegetarisch	Eine Portion Rührerier 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	Veggie-Nuggets mit Kartoffel-Ecken, dazu ein Sauerrahm-Kräuterdip A,B,G,G1,J,M • Brennwert: 4065 kJ, 974 kcal	3 Eierpfannkuchen dazu Blumenkohl a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2475 kJ, 591 kcal	„Fürster-Topf“ vegetarische Hackbällchen mit Gemüse und Pilzen in Rahmsoße, dazu Eierspätzle A,E,G,G1,G4,J,M • Brennwert: 2037 kJ, 490 kcal	Sojageschnetzeltes in milder Paprikasoße, dazu Mais-Erbsengemüse und Langkornreis A,G,G1,J • Brennwert: 2554 kJ, 586 kcal	Vegetarischer Hackbraten in Majoransoße, dazu Sommergemüse und badische Eierknöpfe A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3474 kJ, 831 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	Frischkäse-Wrap Weizenfladen ² gefüllt mit Kräuterfrischkäse, Salatgurke, Radieschen und Zwiebeln B,G,G1,M • Brennwert: 2377 kJ, 570 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 • Brennwert: 3886 kJ, 935 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch		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	Salatplatte „Sommer“ Kohlrabi-, Zucchini-, Karotten- und Blattsalat, dazu frischer Obstsalat mit Joghurt, schön ausgarniert, und 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 Brötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3347 kJ, 805 kcal	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 Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2418 kJ, 581 kcal	
Beilagen- salat 1	Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Zucchini-Mais-Salat A,B,E,M • Brennwert: 304 kJ, 73 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 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	Eisbergsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 450 kJ, 108 kcal	
Beilagen- salat 2	Karottensalat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Zucchini-Mais-Salat A,B,E,M • Brennwert: 304 kJ, 73 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 281 kJ, 68 kcal	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 283 kJ, 68 kcal	
Dessert	Ein Schoko-Doppelkeks E,G,G1,M • Brennwert: 592 kJ, 141 kcal	Panna Cotta (Sahnepudding) M • Brennwert: 635 kJ, 151 kcal	Ein Müsliriegel Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Bio-Milchreis M • Brennwert: 647 kJ, 155 kcal	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= 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 = Weizen⁹, G2 = Roggen⁹, G3 = Gerste⁹, G4 = Hafer⁹, H = Schalenfrüchte, H1= Mandeln⁹, H2 = Haselnüsse⁹, H3 = Walnüsse⁹, H4 = Kaschunüsse⁹, H5 = Pecannüsse⁹, H6 = Paranüsse⁹, H7 = Pistazien⁹, H8 = Macadamianüsse⁹, 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.

