

| KW 36                                | Montag<br>31.08.2026                                                                                                                                                        | Dienstag<br>01.09.2026                                                                                                                                                                                                     | Mittwoch<br>02.09.2026                                                                                                                                                                                                           | Donnerstag<br>03.09.2026                                                                                                                                                                                                               | Freitag<br>04.09.2026                                                                                                                                                                                                          | Samstag<br>05.09.2026                                                                                                                                                                                                                                   | Sonntag<br>06.09.2026                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Menü 1                               | <b>Makkaroni „Bolognese“</b><br>mit einer Rindfleischsoße,<br>dazu geriebener Hartkäse <sup>2</sup><br><br>A,E,G,G1,M •<br>Brennwert: 2486 kJ, 589 kcal                     | <b>Kassler Rückenbraten</b> <sup>2,4</sup><br>im eigenen Saft, auf frischem Gemüse<br>(Weißkaut, Möhren und Lauch),<br>dazu hausgemachtes Kartoffelpüree<br>A,E,G,G1,M •<br>Brennwert: 1994 kJ, 477 kcal                   | <b>Geflügeleintopf</b><br>mit buntem Gemüse, Kartoffeln,<br>Nudeln und Hühnerflescheinlage,<br>dazu ein Sesambrotchen<br>A,B,C,E,G,G1,G3,M •<br>Brennwert: 3976 kJ, 952 kcal                                                     | <b>Ein Hähnchensteak</b><br>in Geflügelsoße,<br>dazu buntes Gartengemüse<br>und Teigwaren<br>A,E,G,G1 •<br>Brennwert: 2268 kJ, 544 kcal                                                                                                | <b>Pizza-Fleischkäse</b> <sup>2,4</sup><br>in Bratensoße,<br>mit grünen Bio-Bohnen<br>und Dampfkartoffeln<br>A,B,E,G,G1,M •<br>Brennwert: 2244 kJ, 536 kcal                                                                    | <b>Hühnerfrikassee</b><br>in Sahnesoße,<br>dazu bunter Gemüserais<br><br>A,E,G,G1,I,M •<br>Brennwert: 3198 kJ, 762 kcal                                                                                                                                 | <b>Putenrollbraten</b><br>gefüllt mit Geflügelbrät <sup>8</sup><br>in Rosmarin-Honig-Jus, dazu Brokkoli<br>und zwei Kartoffelrösti<br>A,B,E,G,G1,M •<br>Brennwert: 1879 kJ, 450 kcal |
| Menü 2<br>kalt zum<br>Aufwärmen      | <b>Falafel (Kichererbsenbällchen)</b><br>mit Ratatouillegemüse,<br>in Tomatensoße,<br>dazu Langkornreis<br>A,G,G1 •<br>Brennwert: 3125 kJ, 747 kcal                         | <b>„Kräuter-Kratzete“</b><br>(Luftiger Kräuter-Pfannkuchen),<br>mit Kohlrabigemüse in Petersiliensoße<br><br>E,G,G1,M •<br>Brennwert: 2803 kJ, 669 kcal                                                                    | <b>Pfeffersteak „Madagaskar“</b><br>in grüner Pfefferrahmssoße <sup>4</sup> ,<br>dazu Eierteigwaren<br><br>E,G,G1,M •<br>Brennwert: 2578 kJ, 619 kcal                                                                            | <b>„Bami Goreng“</b><br>Indonesisches Nudelgericht<br>mit viel Gemüse und Eierflocken,<br>dazu Sojasoße<br>A,B,E,G,G1,J,M •<br>Brennwert: 1984 kJ, 475 kcal                                                                            | <b>Hausgemachtes<br/>Kartoffel-Lauch-Gratin</b><br>mit Käse überbacken,<br>dazu eine Karottensoße<br>E,G,G1,G4,M •<br>Brennwert: 2186 kJ, 522 kcal                                                                             | <b>Eine Portion Marillenknödel,</b><br>dazu Bourbon-Vanillesoße<br><br>E,G,G1,M •<br>Brennwert: 2186 kJ, 518 kcal                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                      |
| Menü 3                               | <b>Zahners Currywurst</b> <sup>2,4</sup><br>in pikanter Soße,<br>dazu Kartoffelecken<br><br>A,B,E,G,G1,M •<br>Brennwert: 2599 kJ, 618 kcal                                  | <b>Eine Geflügelfrikadelle</b><br>in Soße,<br>dazu Spinat a la creme<br>und Salzkartoffeln aus der Region<br>A,B,E,G,G1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 1895 kJ, 453 kcal                                                          | <b>Wildlachs-Paprika-Ragout</b><br>in Frischkäsesoße,<br>dazu Spinat-Bandnudeln<br><br>E,F,G,G1,M •<br>Brennwert: 3432 kJ, 820 kcal                                                                                              | <b>Ein paniertes Schweineschnitzel</b><br>mit Bio-Karotten a la creme,<br>dazu Kartoffel-Kräuterpüree<br><br>A,E,G,G1,M •<br>Brennwert: 2298 kJ, 548 kcal                                                                              | <b>Rindergeschnetzeltes</b><br>in Majoransoße,<br>dazu Eierteigwaren<br><br>A,B,E,G,G1 •<br>Brennwert: 2546 kJ, 611 kcal                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                      |
| Menü 4<br>vegetarisch                | <b>Makkaroni „Napoli“</b><br>mit fruchtiger Tomatensoße,<br>dazu geriebener Hartkäse <sup>2</sup><br><br>E,G,G1,M •<br>Brennwert: 2137 kJ, 502 kcal                         | <b>Vegetarische Klopse</b><br>in Majoransoße,<br>dazu feine Erbsen<br>und Kartoffelpüree<br>A,B,E,G,G1,J,M •<br>Brennwert: 3511 kJ, 836 kcal                                                                               | <b>Eine hausgemachte<br/>Gemüselasagne</b><br>mit Käse überbacken<br><br>A,E,G,G1,M •<br>Brennwert: 2358 kJ, 560 kcal                                                                                                            | <b>Leckeres Möhren-Ragout</b><br>mit frischen Bio-Karotten und Zwiebeln,<br>dazu hausgemachtes Kartoffelpüree<br><br>A,G,G1,M •<br>Brennwert: 2225 kJ, 532 kcal                                                                        | <b>Veggie-Geschnetzeltes</b><br>in Röstgemüsesoße,<br>dazu Bio-Bohnen<br>und Langkornreis<br>A,E,G,G1,J •<br>Brennwert: 1845 kJ, 420 kcal                                                                                      | <b>Eine Portion Pilzmaultaschen</b><br>mit Karotten und Zwiebeln<br>abgeschmeltzt, dazu Spinatsoße<br><br>A,E,G,G1,M •<br>Brennwert: 3195 kJ, 760 kcal                                                                                                  | <b>Eine Portion Kartoffelrösti,</b><br>dazu Brokkoliröschen<br>und holländische Soße<br><br>A,E,G,G1,M •<br>Brennwert: 1873 kJ , 448 kcal                                            |
| Menü 6<br>Kaltmenü                   | <b>„Bibiliskäs“</b><br>Kräuterquark mit Frühlingszwiebeln<br>und Radieschen garniert,<br>dazu 2 Scheiben Vollkornbrot<br><br>G,G1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 1804 kJ, 428 kcal | <b>Bunter Melonensalat</b><br>dazu gibt es Schwarzwälder<br>Schinkenspeck <sup>2,4</sup> in Scheiben<br>und ein Weißbrotbaguette<br><br>A,B,G,G1,G2,G3 •<br>Brennwert: 2076 kJ, 495 kcal                                   | <b>Griechischer Hirtensalat</b> <sup>6,9</sup><br>mit Käsewürfeln, Gurken, Tomaten,<br>Hirtenspeck <sup>2,4</sup> , Zwiebeln, und Oliven,<br>dazu ein Weißbrotbaguette<br><br>B,G,G1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 2923 kJ, 699 kcal   | <b>Elsässer Wurstsalat</b> <sup>2,3,4,8</sup><br>von der Lyoner Wurst,<br>mit Käse, Tomaten, Zwiebeln<br>und Gurken <sup>9</sup> ,<br>dazu 2 Scheiben Bio-Brot<br>A,B,G,G1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal                   | <b>Mediterraner<br/>Thunfischsalat</b> <sup>4,9</sup><br>in Essig-Olivenöl-Dressing,<br>mit buntem Gemüse und Tomaten,<br>dazu ein Mini-Baguette<br>B,E,F,G,G1,G2,G3 •<br>Brennwert: 2796 kJ, 670 kcal                         |                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                      |
| Menü 7<br>Salatplatte<br>vegetarisch |                                                                                                                                                                             | <b>Salatplatte „Hawaii“</b><br>Karotten-, Mais-, Kraut-, Tofu-Ananas-<br>Salat und Blattsalat,<br>mit frischen Früchten garniert,<br>dazu ein Baguettebrötchen<br>A,B,C,E,G,G1,G2,G3,J,M •<br>Brennwert: 2695 kJ, 646 kcal | <b>Salatplatte „Orient“</b><br>Karotten-, Weißkaut-, Zucchini-salat<br>mit Rosinen, Cous Cous-Salat,<br>Blattsalat, mit Falafel garniert,<br>dazu ein Weizenbrötchen<br>A,B,C,E,G,G1,G3,G4,J,M •<br>Brennwert: 3319 kJ, 805 kcal | <b>Salatplatte „Holländische Art“</b><br>Karotten-, Gurken-, Radieschensalat,<br>Nudelsalat, Blattsalat,<br>mit einer Käsescheibe garniert,<br>dazu ein Bio-Vollkornbrötchen<br>A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 2551 kJ, 613 kcal | <b>„Farmer“-Salatplatte</b><br>Blumenkohl-salat, Paprika-, Gurken- und<br>Mais-Kidneybohnen-salat, Blattsalat,<br>schön aus-garniert,<br>dazu ein Kürbiskernbrötchen<br>A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 2482 kJ, 595 kcal | <b>Salatplatte „Italia“</b><br>Karotten-, Paprika-, Gurkensalat<br>und Tomaten-Mozzarella-Salat <sup>1</sup> ,<br>dazu Blattsalat und Garnitur <sup>4,6</sup> ,<br>mit einem Baguettebrötchen<br>A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 2508 kJ, 602 kcal |                                                                                                                                                                                      |
| Beilagen-salat 1                     | <b>Zucchini-Mais-Salat</b><br><br>A,B,E,M • Brennwert: 304 kJ, 73 kcal                                                                                                      | <b>Blattsalat</b><br>mit weißem Dressing<br>A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal                                                                                                                                           | <b>Karotten-Kohlrabi-Salat</b><br><br>B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal                                                                                                                                                             | <b>Gurkensalat</b><br>mit Dill verfeinert<br>A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal                                                                                                                                                      | <b>Frisee-Salat</b><br>mit weißem Dressing<br>A,B,E,M • Brennwert: 344 kJ, 83 kcal                                                                                                                                             | <b>Blattmix-Salat</b><br>mit weißem Dressing<br>A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                      |
| Beilagen-salat 2                     | <b>Zucchini-Mais-Salat</b><br><br>A,B,E,M • Brennwert: 304 kJ, 73 kcal                                                                                                      | <b>Blattsalat</b><br>mit Essig-Öl-Dressing<br>B • Brennwert: 276 kJ, 69 kcal                                                                                                                                               | <b>Karotten-Kohlrabi-Salat</b><br><br>B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal                                                                                                                                                             | <b>Gurkensalat</b><br>mit Dill verfeinert<br>A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal                                                                                                                                                      | <b>Frisee-Salat</b><br>mit Essig-Öl-Dressing<br>B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal                                                                                                                                                 | <b>Blattmix-Salat</b><br>mit Essig-Öl-Dressing<br>B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                      |
| Dessert                              | <b>Zwei Haselnusstafeln („Hanuta“)</b><br>G,G1,H,H2,J,M •<br>Brennwert: 497 kJ, 119 kcal                                                                                    | <b>Fruchtjoghurt</b><br>M •<br>Brennwert: 588 kJ, 140 kcal                                                                                                                                                                 | <b>Vanillepudding</b><br>M •<br>Brennwert: 518 kJ, 118 kcal                                                                                                                                                                      | <b>Rote Waldbeerengrütze</b><br>G,G1 •<br>Brennwert: 520 kJ, 124 kcal                                                                                                                                                                  | <b>Heidelbeerquark</b><br>M •<br>Brennwert: 518 kJ, 124 kcal                                                                                                                                                                   | <b>Ein Gebäckstück</b><br>Allergene: siehe Verpackung<br>Brennwert: siehe Verpackung                                                                                                                                                                    | <b>Mousse au chocolat</b><br>M •<br>Brennwert: 650 kJ, 155 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 = Weizen<sup>9</sup>, G2 = Roggen<sup>9</sup>, G3 = Gerste<sup>9</sup>, G4 = Hafer<sup>9</sup>, H = Schalenfrüchte, H1= Mandeln<sup>9</sup>, H2 = Haselnüsse<sup>9</sup>, H3 = Walnüsse<sup>9</sup>, H4 = Kaschunüsse<sup>9</sup>, H5 = Pecannüsse<sup>9</sup>, H6 = Paranüsse<sup>9</sup>, H7 = Pistazien<sup>9</sup>, H8 = Macadamianüsse<sup>9</sup>, I = Schwefeldioxid + Sulfite, J = Soja, K = Krebstiere, L = Lupine, M = Milch, Laktose, N = Weichtiere \*Enthaltene Allergene können über unsere Bestellhotline erfragt werden. Brennwert: 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.

