

| KW 38                                | Montag<br>14.09.2026                                                                                                                                                                       | Dienstag<br>15.09.2026                                                                                                                                                                                                      | Mittwoch<br>16.09.2026                                                                                                                                                                                                                                  | Donnerstag<br>17.09.2026                                                                                                                                                                          | Freitag<br>18.09.2026                                                                                                                                                                                                                       | Samstag<br>19.09.2026                                                                                                                                                                                                                                | Sonntag<br>20.09.2026                                                                                                                      |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Menü 1                               | <b>Ein Geflügelhacksteak</b><br>in Soße,<br>mit grünen Bio-Bohnen<br>und Kartoffelpüree<br>A,B,E,G,G1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 1637 kJ, 391 kcal                                            | <b>Ein Schweinerückensteak</b><br>in Rahmsoße,<br>dazu schwäbische Eierspätzle<br>A,E,G,G1,M •<br>Brennwert: 2679 kJ, 643 kcal                                                                                              | <b>Kartoffeleintopf</b><br>mit Bauernwurstscheiben <sup>2,4</sup> , Schmand<br>und Schnittlauch verfeinert,<br>dazu ein Brötchen<br>A,B,E,G,G1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 3032 kJ, 724 kcal                                                                | <b>Fusilli-Teigwaren</b><br>mit Bolognesesoße<br>und geriebenem Hartkäse <sup>2</sup><br>A,E,G,G1,M •<br>Brennwert: 2576 kJ, 610 kcal                                                             | <b>Kassler Rücken<sup>2,4</sup></b><br>im Ofen gegart, auf Ananaskraut,<br>dazu hausgemachtes Kartoffelpüree<br>A,B,E,G,G1,M •<br>Brennwert: 1733 kJ, 414 kcal                                                                              | <b>Schweinegeschnetzeltes<br/>„Schweizer Art“</b><br>mit Tomaten und Champignons<br>in Rahmsoße, dazu Kartoffelrösti<br>A,E,G,G1,M •<br>Brennwert: 1924 kJ, 461 kcal                                                                                 | <b>Eine Geflügelbrust</b><br>in Geflügelrahmsoße,<br>dazu Karottengemüse<br>und Eiernudeln<br>A,E,G,G1,M •<br>Brennwert: 2592 kJ, 575 kcal |
| Menü 2<br>kalt zum<br>Aufwärmen      | <b>Bunte Gemüseplatte</b><br>3 Sorten Saisongemüse,<br>dazu 2 Kartoffelrösti<br>und holländische Soße<br>A,E,G,G1,M •<br>Brennwert: 2012 kJ, 480 kcal                                      | <b>Bulgurpfanne „Herbst“</b><br>mit buntem Saisongemüse<br>(Kürbis, Karotten, Zucchini und Erbsen),<br>dazu eine Orangen-Ingwersoße<br>A,B,G,G1 •<br>Brennwert: 1873 kJ, 447 kcal                                           | <b>Veggie-Bällchen „Asia“</b><br>(aus Erbsen-Protein)<br>in fruchtiger Currysoße mit Gemüse,<br>dazu Mandelreis<br>A,B,G,G1,H,H1,M •<br>Brennwert: 3179 kJ, 758 kcal                                                                                    | <b>Champignon-Reispfanne</b><br>mit knackigem Gemüse,<br>dazu eine Kräutersoße<br>A,G,G1,M •<br>Brennwert: 1842 kJ, 439 kcal                                                                      | <b>„Coq au Vin“</b><br>Eine Hähnchenkeule<br>in Rotwein-Gemüsesoße,<br>dazu feine Bandnudeln<br>A,E,G,G1,I •<br>Brennwert: 3443 kJ, 825 kcal                                                                                                | <b>Süßer Quark-Auflauf</b><br>dazu Pflaumenkompott<br>E,G,G1,M •<br>Brennwert: 1598 kJ, 379 kcal                                                                                                                                                     |                                                                                                                                            |
| Menü 3                               | <b>3 Stück Maultaschen</b><br>(mit Rindfleischfüllung)<br>im Wurzelgemüsesud,<br>dazu Zwiebelsoße und Kartoffelsalat<br>A,B,E,G,G1 •<br>Brennwert: 1793 kJ, 429 kcal                       | <b>Frisch gebackener<br/>Putenfleischkäse<sup>2,4</sup></b><br>in Geflügelsoße, dazu Rahmspinat<br>und Kartoffeln aus der Region<br>A,B,E,G,G1,M •<br>Brennwert: 2587 kJ, 618 kcal                                          | <b>Piccata von der Hähnchenbrust</b><br>mit Tomatensoße,<br>dazu Gabelspaghetti<br>A,E,G,G1,M •<br>Brennwert: 3036 kJ, 728 kcal                                                                                                                         | <b>Ein Paar Bratwürste (vom Schwein)</b><br>in Röstzwiebelsoße,<br>dazu Apfelrotkraut<br>und hausgemachtes Sahnepüree<br>A,B,E,G,G1,M •<br>Brennwert: 1839 kJ, 438 kcal                           | <b>Lachs-Tortelloni</b><br>mit einer sahnigen Spinatsoße<br>F,G,G1,M •<br>Brennwert: 3020 kJ, 716 kcal                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                            |
| Menü 4<br>vegetarisch                | <b>3 Eierpfannkuchen</b><br>dazu ein Champignon-Lauch-Ragout<br>E,G,G1,M •<br>Brennwert: 1992 kJ, 476 kcal                                                                                 | <b>3 Stück Kartoffeltaschen</b><br>mit Frischkäse-Kräuterfüllung,<br>dazu Bio-Karotten in Tomatensoße<br>E,G,G1,M •<br>Brennwert: 2106 kJ, 503 kcal                                                                         | <b>Sojageschnetzeltes</b><br>in milder Paprikasoße,<br>dazu Mais-Erbsengemüse<br>und Langkornreis<br>A,G,G1,J •<br>Brennwert: 2554 kJ, 586 kcal                                                                                                         | <b>Spiralnudeln „Napoli“</b><br>mit fruchtiger Tomatensoße,<br>dazu Streukäse <sup>2</sup><br>E,G,G1,M •<br>Brennwert: 2227 kJ, 527 kcal                                                          | <b>Gemüsegulasch</b><br>mit frischem Saisongemüse<br>in Röstgemüsesoße,<br>dazu Kartoffelpüree<br>A,E,G,G1,M •<br>Brennwert: 1510 kJ, 361 kcal                                                                                              | <b>Blumenkohl- und Brokkoliröschen<br/>a la creme</b><br>mit Emmentaler Käse überbacken,<br>dazu Kartoffelrösti<br>G,G1,M •<br>Brennwert: 1592 kJ, 381 kcal                                                                                          | <b>Vegetarische Nudelpfanne</b><br>mit knackigem Herbstgemüse,<br>dazu Tomatensoße<br>A,E,G,G1 •<br>Brennwert: 1957 kJ, 463 kcal           |
| Menü 6<br>Kaltmenü                   | <b>Elsässer Wurstsalat<sup>2,3,4,8,9</sup></b><br>von der Lyoner Wurst,<br>mit Käse, Tomaten und Gurken,<br>dazu 2 Scheiben Bio-Brot<br>A,B,G,G1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal | <b>Zwei panierte Mini-Schnitzel</b><br>mit einer Zitronenscheibe garniert,<br>dazu Kartoffelsalat<br>und eine Scheibe Bio-Brot<br>A,B,E,G,G1,G2,G3 •<br>Brennwert: 2441 kJ, 584 kcal                                        | <b>Geflügelsalat „Florida“</b><br>in Joghurt-Curry-Dressing,<br>mit Ananas und Melone garniert,<br>dazu ein Baguettebrötchen<br>B,E,G,G1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 3729 kJ, 895 kcal                                                                      | <b>Bunte Käseplatte<sup>1</sup></b><br>verschiedene Sorten Hart- und<br>Weichkäse, mit Trauben und Zwiebeln<br>garniert, dazu ein Laugenbrötchen<br>E,G,G1,G3,M •<br>Brennwert: 3502 kJ, 840 kcal | <b>Heringssalat „Klabautermann“</b><br>in leichtem Joghurt-Dressing,<br>mit Rote Bete <sup>9</sup> und Äpfeln,<br>dazu ein Baguettebrötchen<br>B,E,F,G,G1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 3879 kJ, 934 kcal                                         |                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                            |
| Menü 7<br>Salatplatte<br>vegetarisch |                                                                                                                                                                                            | <b>Salatplatte „Klassik“</b><br>Weißkraut-, Karotten-, Gurken-, Nudel-,<br>Blattsalat, mit einem halben Ei<br>und Käse garniert,<br>dazu ein Bio-Vollkornbrötchen<br>A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 3347 kJ, 805 kcal | <b>Salatplatte „Italia“</b><br>Karotten-, Paprika-, Gurkensalat und<br>Tomaten-Mozzarella-Salat <sup>1</sup> ,<br>dazu Blattsalat mit Garnitur <sup>4,6</sup><br>und ein Bio-Vollkornbrötchen<br>A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 2396 kJ, 575 kcal | <b>Salatplatte „Ei“</b><br>Karotten-, Rotkraut-, Gurken-<br>und Eiersalat,<br>dazu eine Blattsalatmischung<br>und 2 Scheiben Bio-Brot<br>A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M •<br>Brennwert: 2570 kJ, 617 kcal   | <b>Salatplatte „Herbst“</b><br>Kürbis-, Zucchini-Mais-, Brokkolisalat,<br>Käsesalat mit Nüssen und Äpfeln,<br>Blattsalat, ausgarniert,<br>dazu ein Vollkorn-Kürbisweck<br>A,B,C,E,G,G1,G2,G3,H,H1,H2,H3,M •<br>Brennwert: 2314 kJ, 556 kcal | <b>Salatplatte „Mediterran“<sup>2,4</sup></b><br>Tomaten-, Zucchini-, grüner<br>Bohnensalat, Frischgemüse-<br>Fenchelsalat, Blattsalat, mit Zwiebeln<br>garniert, dazu ein Mini-Baguette<br>A,B,C,E,G,G1,G2,G3,I,M •<br>Brennwert: 2230 kJ, 536 kcal |                                                                                                                                            |
| Beilagen-<br>salat 1                 | <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>Karotten-Ananas-Salat</b><br>B • Brennwert: 598 kJ, 143 kcal                                                                                                                                                                                         | <b>Zucchini-Mais-Salat</b><br>A,B,E,M • Brennwert: 304 kJ, 73 kcal                                                                                                                                | <b>Blattsalat</b><br>mit Joghurt-Dressing<br>A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal                                                                                                                                                           | <b>Hausgemachter Weißkrautsalat</b><br>A,B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                            |
| Beilagen-<br>salat 2                 | <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>Karotten-Ananas-Salat</b><br>B • Brennwert: 598 kJ, 143 kcal                                                                                                                                                                                         | <b>Zucchini-Mais-Salat</b><br>A,B,E,M • Brennwert: 304 kJ, 73 kcal                                                                                                                                | <b>Blattsalat</b><br>mit Essig-Öl-Dressing<br>B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal                                                                                                                                                                | <b>Hausgemachter Weißkrautsalat<br/>mit Speck<sup>2,4</sup></b><br>A,B • Brennwert: 239 kJ, 58 kcal                                                                                                                                                  |                                                                                                                                            |
| Dessert                              | <b>Vanillepudding</b><br>M •<br>Brennwert: 499 kJ, 119 kcal                                                                                                                                | <b>Eine Portion Apfelmus<sup>4</sup></b><br>Brennwert: 343 kJ, 82 kcal                                                                                                                                                      | <b>Ein Berliner</b><br>E,G,G1,J,M •<br>Brennwert: 607 kJ, 145 kcal                                                                                                                                                                                      | <b>Grießdessert</b><br>G,G1,M •<br>Brennwert: 1050 kJ, 251 kcal                                                                                                                                   | <b>Frischer Obstsalat</b><br>Brennwert: 455 kJ, 109 kcal                                                                                                                                                                                    | <b>Ein Mini-Kuchen</b><br>Allergene: siehe Verpackung<br>Brennwert: siehe Verpackung                                                                                                                                                                 | <b>Joghurtdessert</b><br>M •<br>Brennwert: 446 kJ, 106 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>1</sup>, G2 = Roggen<sup>2</sup>, G3 = Gerste<sup>3</sup>, G4 = Hafer<sup>4</sup>, H = Schalenfrüchte, H1= Mandeln<sup>5</sup>, H2 = Haselnüsse<sup>6</sup>, H3 = Walnüsse<sup>7</sup>, H4 = Kaschunüsse<sup>8</sup>, H5 = Pecannüsse<sup>9</sup>, H6 = Paranüsse<sup>10</sup>, H7 = Pistazien<sup>11</sup>, H8 = Macadamianüsse<sup>12</sup>, 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.

