

KW 40	Montag 28.09.2026	Dienstag 29.09.2026	Mittwoch 30.09.2026	Donnerstag 01.10.2026	Freitag 02.10.2026	Samstag 03.10.2026	Sonntag 04.10.2026
Menü 1	Gebackener Zwiebelfleischkäse^{2,4} mit Bratensoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2587 kJ, 618 kcal	Spaghetti „Bolognese“ mit Rindfleischsoße, dazu geriebener Hartkäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2718 kJ, 643 kcal	„Jägerschnitzel“ Ein Schweinerückensteak in PilzrahmsöÙe, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2857 kJ, 686 kcal	Köttbullar in BratensoÙe, dazu Bio-Karottengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2499 kJ, 597 kcal	Bunter Herbstgemüse-Eintopf mit Rindfleischeinlage, dazu ein Brötchen A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2882 kJ, 691 kcal	Eine Kohlroulade in Zwiebel-SpecksoÙe ^{2,4} , dazu Salzkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2382 kJ, 567 kcal	Gefüllte Kalbsbrust⁴ in BratensoÙe, dazu Herbstgemüse und schwäbische Eierknöpfe A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2466 kJ, 592 kcal
Menü 2 kalt zum Aufwärmen	Bio-Käse-Spinat-Tortelloni „Napoli“ mit einer Kräuter-TomatensoÙe E,G,G1,M • Brennwert: 2405 kJ, 570 kcal	Zahners Currywurst^{2,4} in pikanter SoÙe, dazu Würfelkartoffeln „Rancher Art“ A,B,E,G,G1 • Brennwert: 1968 kJ, 469 kcal	Makkaroni-Lauch-Auflauf mit Veggie-Hack und Käse überbacken, dazu TomatensoÙe E,G,G1,G4,J,M • Brennwert: 2188 kJ, 520 kcal	2 Stück Zwiebelpfannkuchen mit Lauch-Champignongemüse, in einer leichten Kräuter-KäsesoÙe E,G,G1,M • Brennwert: 3138 kJ, 751 kcal	Feine Pilzmaultaschen mit Zwiebeln, Kürbis und Kräutern abgeschmelzt, dazu SpinatsoÙe A,E,G,G1,M • Brennwert: 3277 kJ, 785 kcal		
Menü 3	Rindergeschnetzeltes in ThymiansöÙe, dazu Eierteigwaren A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2547 kJ, 611 kcal	Schwarzwälder Käsebratwurst^{2,4} in RöstzwiebelsoÙe, dazu Rahmwürsling und Kartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2574 kJ, 615 kcal	Hausgemachte Leberknödel in RöstzwiebelsoÙe, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2227 kJ, 532 kcal	Fischroulade „Gärtnerin Art“ in DillrahmsöÙe, dazu Tomatennudeln A,E,F,G,G1,M • Brennwert: 2704 kJ, 648 kcal	Eine Rinderfrikadelle in grüner PaprikarahmsöÙe, dazu Eierspätzle A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2836 kJ, 681 kcal		
Menü 4 vegetarisch	Veggie-Geschnetzeltes in vegetarischer RöstgemüsesöÙe, dazu grüne Bio-Bohnen und Langkornreis A,B,G,G1,J • Brennwert: 2738 kJ, 631 kcal	Spaghetti mit Soja-Bolognese, dazu geriebener Hartkäse ² A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2467 kJ, 582 kcal	Zwei vegane Pfannkuchen mit Ratatouillegemüse in einer fruchtigen TomatensoÙe A,G,G1 • Brennwert: 2552 kJ, 609 kcal	Veggie-Köttbullar in RöstgemüsesöÙe, dazu Bio-Karottengemüse und Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2842 kJ, 679 kcal	Eine Portion hausgemachte Rührer mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 2427 kJ, 579 kcal	Vegetarische Kohlroulade mit Weizen und Gemüse gefüllt, in RöstzwiebelsoÙe, dazu Salzkartoffeln A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2033 kJ, 485 kcal	Eine hausgemachte Kürbis-Lasagne mit Käse überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2357 kJ, 560 kcal
Menü 6 Kaltmenü	Hausgemachter Nudelsalat in Joghurt-Sauerrahmdressing und mit buntem Gemüse, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3042 kJ, 732 kcal	„Schlemmersalat“^{2,3,4,8,9} mit geräucherter Putenbrust, Mais, Paprika und Lauch, in Sauerrahmdressing, dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2427 kJ, 835 kcal	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	Schwarzwälder Schäufele^{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	Hausgemachte Räucherlachsrolle mit einer Frischkäse-Räucherlachscreme gefüllt und mit einem Ei garniert E,F,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 3412 kJ, 822 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch		Salatplatte „Herbst“ Kürbis-, Zucchini-Mais-, Brokkolisalat, Käsesalat mit Nüssen und Äpfeln, Blattsalat, ausgarniert, dazu ein Vollkorn-Kürbisweck A,B,C,E,G,G1,G2,G3,H,H1,H2,H3,M • Brennwert: 2314 kJ, 556 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: 2396 kJ, 575 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: 3347 kJ, 805 kcal	Salatplatte „Ei“ Karotten-, Rotkraut-, Gurken- und Eiersalat, dazu eine Blattsalatmischung und 2 Scheiben Bio-Brot A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2570 kJ, 617 kcal		
Beilagen-salat 1	Cole-Slaw-Salat (Weißkraut-Karottensalat in weißem Dressing) A,B,E,M • Brennwert: 519 kJ, 126 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Bunte Blattsalatmischung mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Eisbergsalat mit French-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 450 kJ, 108 kcal	Mais-Kürbis-Salat B • Brennwert: 330 kJ, 79 kcal		
Beilagen-salat 2	Cole-Slaw-Salat (Weißkraut-Karottensalat in weißem Dressing) A,B,E,M • Brennwert: 519 kJ, 126 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	Bunte Blattsalatmischung mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 283 kJ, 68 kcal	Mais-Kürbis-Salat B • Brennwert: 330 kJ, 79 kcal		
Dessert	Hausgemachtes „Bircher Müsli“ G,G3,G4,H,H1,H2,M • Brennwert: 939 kJ, 223 kcal	Zwei Mini-Waffeln E,G,G1,J,L • Brennwert: 988 kJ, 237 kcal	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	Schokopudding M • Brennwert: 619 kJ, 148 kcal	Birnenquark M • Brennwert: 554 kJ, 133 kcal	Rote Waldbeerengrütze G,G1 • Brennwert: 520 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 = 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 ⁹Enthaltene Allergene können über unsere Bestellhotline erfragt werden. Brennwerte: KJ= Kilojoule, Kcal= Kilokalorien Abgepackte Desserts siehe Verpackung; ⁹ und daraus gewonnene Erzeugnisse · Regelmäßige neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg. Unsere Frischmenüs sind zum sofortigem Verzehr bestimmt. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

