

KW 38	Montag 14.09.2026	Dienstag 15.09.2026	Mittwoch 16.09.2026	Donnerstag 17.09.2026	Freitag 18.09.2026	Samstag 19.09.2026	Sonntag 20.09.2026
Menü 1	Ein Geflügelhacksteak in Soße, mit grünen Bio-Bohnen und Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1637 kJ, 391 kcal	Ein Schweinerückensteak in Rahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2679 kJ, 643 kcal	Kartoffeleintopf mit Bauernwurstscheiben ^{2,4} , Schmand und Schnittlauch verfeinert, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3032 kJ, 724 kcal	Fusilli-Teigwaren mit Bolognesesoße und geriebenem Hartkäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2576 kJ, 610 kcal	Kassler Rücken^{2,4} im Ofen gegart, auf Ananaskraut, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1733 kJ, 414 kcal	Schweinegeschnetzeltes „Schweizer Art“ mit Tomaten und Champignons in Rahmsoße, dazu Kartoffelrösti A,E,G,G1,M • Brennwert: 1924 kJ, 461 kcal	Eine Geflügelbrust in Geflügelrahmsoße, dazu Karottengemüse und Eiernudeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 2592 kJ, 575 kcal
Menü 2 kalt zum Aufwärmen	Bunte Gemüseplatte 3 Sorten Saisongemüse, dazu 2 Kartoffelrösti und holländische Soße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2012 kJ, 480 kcal	Bulgurpfanne „Herbst“ mit buntem Saisongemüse (Kürbis, Karotten, Zucchini und Erbsen), dazu eine Orangen-Ingwersoße A,B,G,G1 • Brennwert: 1873 kJ, 447 kcal	Veggie-Bällchen „Asia“ (aus Erbsen-Protein) in fruchtiger Currysoße mit Gemüse, dazu Mandelreis A,B,G,G1,H,H1,M • Brennwert: 3179 kJ, 758 kcal	Champignon-Reispfanne mit knackigem Gemüse, dazu eine Kräutersoße A,G,G1,M • Brennwert: 1842 kJ, 439 kcal	„Coq au Vin“ Eine Hähnchenkeule in Rotwein-Gemüsesoße, dazu feine Bandnudeln A,E,G,G1,I • Brennwert: 3443 kJ, 825 kcal	Süßer Quark-Auflauf dazu Pflaumenkompott E,G,G1,M • Brennwert: 1598 kJ, 379 kcal	
Menü 3	3 Stück Maultaschen (mit Rindfleischfüllung) im Wurzelgemüsesud, dazu Zwiebelsoße und Kartoffelsalat A,B,E,G,G1 • Brennwert: 1793 kJ, 429 kcal	Frisch gebackener Putenfleischkäse^{2,4} in Geflügelsoße, dazu Rahmspinat und Kartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2587 kJ, 618 kcal	Piccata von der Hähnchenbrust mit Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti A,E,G,G1,M • Brennwert: 3036 kJ, 728 kcal	Ein Paar Bratwürste (vom Schwein) in Röstzwiebelsoße, dazu Apfelrotkraut und hausgemachtes Sahnepüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1839 kJ, 438 kcal	Lachs-Tortelloni mit einer sahnigen Spinatsoße F,G,G1,M • Brennwert: 3020 kJ, 716 kcal		
Menü 4 vegetarisch	3 Eierpfannkuchen dazu ein Champignon-Lauch-Ragout E,G,G1,M • Brennwert: 1992 kJ, 476 kcal	3 Stück Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu Bio-Karotten in Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 2106 kJ, 503 kcal	Sojageschnetzeltes in milder Paprikasoße, dazu Mais-Erbsengemüse und Langkornreis A,G,G1,J • Brennwert: 2554 kJ, 586 kcal	Spiralnudeln „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Streukäse ² E,G,G1,M • Brennwert: 2227 kJ, 527 kcal	Gemüsegulasch mit frischem Saisongemüse in Röstgemüsesoße, dazu Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1510 kJ, 361 kcal	Blumenkohl- und Brokkoliröschen a la creme mit Emmentaler Käse überbacken, dazu Kartoffelrösti G,G1,M • Brennwert: 1592 kJ, 381 kcal	Vegetarische Nudelpfanne mit knackigem Herbstgemüse, dazu Tomatensoße A,E,G,G1 • Brennwert: 1957 kJ, 463 kcal
Menü 6 Kaltmenü	Elsässer Wurstsalat^{2,3,4,8,9} von der Lyoner Wurst, mit Käse, Tomaten und Gurken, dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal	Zwei panierte Mini-Schnitzel mit einer Zitronenscheibe garniert, dazu Kartoffelsalat und eine Scheibe Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2441 kJ, 584 kcal	Geflügelsalat „Florida“ in Joghurt-Curry-Dressing, mit Ananas und Melone garniert, dazu ein Baguettebrötchen B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3729 kJ, 895 kcal	Bunte Käseplatte¹ verschiedene Sorten Hart- und Weichkäse, mit Trauben und Zwiebeln garniert, dazu ein Laugenbrötchen E,G,G1,G3,M • Brennwert: 3502 kJ, 840 kcal	Heringssalat „Klabautermann“ in leichtem Joghurt-Dressing, mit Rote Bete ⁹ und Äpfeln, dazu ein Baguettebrötchen B,E,F,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3879 kJ, 934 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch		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 „Italia“ Karotten-, Paprika-, Gurkensalat und Tomaten-Mozzarella-Salat ¹ , dazu Blattsalat mit Garnitur ^{4,6} und ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2396 kJ, 575 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	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 „Mediterran“^{2,4} Tomaten-, Zucchini-, grüner Bohnensalat, Frischgemüse- Fenchelsalat, Blattsalat, mit Zwiebeln garniert, dazu ein Mini-Baguette A,B,C,E,G,G1,G2,G3,I,M • Brennwert: 2230 kJ, 536 kcal	
Beilagen- salat 1	Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Frisee-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 344 kJ, 83 kcal	Karotten-Ananas-Salat B • Brennwert: 598 kJ, 143 kcal	Zucchini-Mais-Salat A,B,E,M • Brennwert: 304 kJ, 73 kcal	Blattsalat mit Joghurt-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Hausgemachter Weißkrautsalat A,B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal	
Beilagen- salat 2	Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	Karotten-Ananas-Salat B • Brennwert: 598 kJ, 143 kcal	Zucchini-Mais-Salat A,B,E,M • Brennwert: 304 kJ, 73 kcal	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Hausgemachter Weißkrautsalat mit Speck^{2,4} A,B • Brennwert: 239 kJ, 58 kcal	
Dessert	Vanillepudding M • Brennwert: 499 kJ, 119 kcal	Eine Portion Apfelmus⁴ Brennwert: 343 kJ, 82 kcal	Ein Berliner E,G,G1,J,M • Brennwert: 607 kJ, 145 kcal	Grießdessert G,G1,M • Brennwert: 1050 kJ, 251 kcal	Frischer Obstsalat Brennwert: 455 kJ, 109 kcal	Ein Mini-Kuchen Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Joghurtdessert M • 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 = 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.

