

KW 42	Montag 12.10.2026	Dienstag 13.10.2026	Mittwoch 14.10.2026	Donnerstag 15.10.2026	Freitag 16.10.2026	Samstag 17.10.2026	Sonntag 18.10.2026
Menü 1	Hausgemachte Geflügelbällchen in Tomatensoße, dazu feine Bio-Erbsen und Gabelspaghetti A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2771 kJ, 664 kcal	Ein Hähnchenbruststeak in Geflügeljus, dazu bunter Gemüserais A,E,G,G1 • Brennwert: 2207 kJ, 524 kcal	Ein Jägerschnitzel in Pilzrahmssoße, dazu schwäbische Eierspätzle E,G,G1,M • Brennwert: 2820 kJ, 676 kcal	Spaghetti „Bolognese“ aus reinem Rindfleisch, dazu Streukäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2718 kJ, 643 kcal	Kassler Rückenbraten^{2,4} in Bratensoße, dazu Sauerkraut und Dampfkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1654 kJ, 395 kcal	„Gaisburger Marsch“ Gemüseintopf mit Nudeln und Rindfleischbeilage, dazu ein Brötchen A,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 3315 kJ, 793 kcal	Rinderroulade „Bürgerliche Art“^{2,4} in Bratensoße, dazu Apfelrotkohl und Sahnepüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2079 kJ, 495 kcal
Menü 2 kalt zum Aufwärmen	Mediterraner Gnocchi-Auflauf mit frischem Gemüse und Basilikum, in einer Tomaten-Frischkäsesoße überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2638 kJ, 625 kcal	„Schinken-Hörnle“ Hörnchen-Teigwaren mit saftigem Hinterschinken ^{2,4,8} , dazu eine Käse-Gemüsesoße A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3151 kJ, 750 kcal	Hausgemachtes Herbst-Gemüse-Curry, dazu ein Langkorn-Wildreis-Mix A,B,G,G1 • Brennwert: 2781 kJ, 663 kcal	Bulgur-Pfanne mit buntem Saisongemüse und Fetakäse, dazu eine milde Paprikasoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1475 kJ, 351 kcal	„Fürster-Topf“ vegetarische Hackbällchen mit Gemüse und Pilzen in Rahmsauce, dazu Eierknöpfe A,E,G,G1,G4,J,M • Brennwert: 2695 kJ, 648 kcal	2 Stück Wiener Apfelstrudel mit Bourbon-Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2353 kJ, 563 kcal	
Menü 3	Zucchini-Hackfleisch-Pfanne mit Tomatenstücken, Paprika, Schmand und Kräutern, dazu Curry-Penne A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2893 kJ, 688 kcal	Wildlachsragout in Dill-Sahne-Soße, dazu feine Bandnudeln B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 3177 kJ, 761 kcal	Ein paniertes Hähnchenschnitzel dazu Bio-Erbsen-Karottengemüse a la creme und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2162 kJ, 515 kcal	Allgäuer Käse-Hacksteak in Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Dampfkartoffeln A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1920 kJ, 459 kcal	Herzhafte Wild-Bolognese dazu Eierknöpfe, mit gemahlenen Haselnüssen abgeschmelzt A,E,G,G1,H,H2,M • Brennwert: 2916 kJ, 699 kcal		
Menü 4 vegetarisch	Eine Portion Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln aus der Region A,E,G,G1,M • Brennwert: 2427 kJ, 579 kcal	„Kräuter-Kratzete“ (Luftiger Kräuter-Pfannkuchen) mit Kohlrabi a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2760 kJ, 660 kcal	Krautspätzle mit Karotten-, Lauch- und Kürbissstreifen, dazu eine Röstzwiebelsoße E,G,G1,M • Brennwert: 2379 kJ, 574 kcal	Spaghetti mit Veggie Hack-Gemüsesoße, dazu geriebener Hartkäse ² A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2349 kJ, 555 kcal	3 Stück Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu ein Karotten-Kürbis-Letscho E,G,G1,M • Brennwert: 2597 kJ, 623 kcal	Badische Knöpflepfanne mit frischem Herbstgemüse und Kräutern verfeinert, dazu Champignonrahmsauce A,E,G,G1,M • Brennwert: 2075 kJ, 497 kcal	Eine Scheibe hausgemachter Veggie-Hackbraten in Röstgemüsesoße, dazu Apfelrotkohl und Sahnepüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2761 kJ, 661 kcal
Menü 6 Kaltmenü	Zwei panierte Mini-Schnitzel mit einer Zitronenscheibe garniert, dazu Kartoffelsalat und eine Scheibe Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2441 kJ, 584 kcal	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	Griechischer Bauernsalat^{6,9} mit Käsewürfeln, Gurken, Tomaten, Hirtenpaprika ^{2,4} , Zwiebeln und Oliven, dazu ein Weißbrotbaguette B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2923 kJ, 699 kcal	Italienischer Nudelsalat in Tomatendressing, mit Oliven ⁶ , Salamistreifen ^{2,4} , Paprika und Zucchini, dazu 2 Scheiben Bio-Brot B,E,G,G1,G2,G3,I • Brennwert: 3110 kJ, 743 kcal	Heringssalat „Klabautermann“⁹ in leichtem Joghurt-Dressing, mit Rote Bete 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 Weizenbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3280 kJ, 789 kcal	Salatplatte „Ei“ Karotten-, Rotkraut-, Gürkensalat und Eiersalat, dazu eine Blattsalatmischung und ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2418 kJ, 581 kcal	Salatplatte „Italia“ Karotten-, Paprika-, Gürkensalat 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: 2381 kJ, 572 kcal	Salatplatte „Herbst“ Kürbis-, Zucchini-Mais-, Brokkolisalat, Käsesalat mit Nüssen und Äpfeln, Blattsalat, aus garniert, dazu ein Vollkorn-Kürbisweck A,B,C,E,G,G1,G2,G3,H,H1,H2,H3,M • Brennwert: 2326 kJ, 559 kcal	Salatplatte „Kreta“^{2,6,9} Karotten-, Weißkraut-, Zuccinisalat, griechischer Bauernsalat, Blattsalat, mit einem gefülltem Weinblatt, dazu ein Baguetteweck A,B,C,E,G,G1,G2,G3,J,M • Brennwert: 2649 kJ, 636 kcal	
Beilagen- salat 1	Gurken-Maissalat A,B • Brennwert: 313 kJ, 75 kcal	Blattsalat „Herbst“ mit Joghurt-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	Frisee-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 344 kJ, 83 kcal	Karottensalat mit Bio-Karotten B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Eisbergsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 450 kJ, 108 kcal	Hausgemachter Weißkrautsalat mit Speck^{2,4} A,B • Brennwert: 239 kJ, 58 kcal	
Beilagen- salat 2	Gurken-Maissalat A,B • Brennwert: 313 kJ, 75 kcal	Blattsalat „Herbst“ mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	Karottensalat mit Bio-Karotten B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 283 kJ, 68 kcal	Hausgemachter Weißkrautsalat A,B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal	
Dessert	Sahnepudding „Panna Cotta“ M • Brennwert: 596 kJ, 142 kcal	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 299 kJ, 71 kcal	Ein Mini-Kuchen Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Eine Portion Apfelmus⁴ Brennwert: 346 kJ, 83 kcal	Grießdessert G,G1,M • Brennwert: 684 kJ, 163 kcal	Heidelbeerquark M • Brennwert: 518 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 = 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.

