

KW 44	Montag 26.10.2026	Dienstag 27.10.2026	Mittwoch 28.10.2026	Donnerstag 29.10.2026	Freitag 30.10.2026	Samstag 31.10.2026	Sonntag 01.11.2026
Menü 1	Penne „Carbonara“^{2,4} mit würziger Schinken-Sahne-Soße E,G,G1,M • Brennwert: 3127 kJ, 743 kcal 	Ein paniertes Schweineschnitzel dazu ein Kartoffel-Gemüse-Ragout (mit Karotten, Kohlrabi und Erbsen) E,G,G1,M • Brennwert: 2541 kJ, 606 kcal	Paprika-Hähnchenragout mit bunten Paprikastreifen, dazu Teigwaren A,E,G,G1 • Brennwert: 2372 kJ, 562 kcal	Eine hausgemachte Geflügelfrikadelle dazu Wirsing a la creme und Dampfkartoffeln A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1803 kJ, 431 kcal	„Halloween-Eintopf“ mit Karotten, Kürbis, Kartoffeln, Lauch und Geflügelklößchen, dazu ein Kürbiskernbrötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2541 kJ, 609 kcal	Eine Kohlroulade in Zwiebel-Specksoße ^{2,4} , dazu hausgemachtes Sahnepüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2526 kJ, 601 kcal 	Piccata von der Hähnchenbrust mit Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti A,E,G,G1,M • Brennwert: 3036 kJ, 728 kcal
Menü 2 kalt zum Aufwärmen	3 Stück Kartoffelrösti dazu Romanescoröschen in einer milden Käsesoße E,G,G1,M • Brennwert: 1931 kJ, 462 kcal 	Tortelli mit Hirschfleisch und Pfifferlingen gefüllt , dazu ein Kürbis-Karotten-Ragout A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3429 kJ, 813 kcal	3 Eier in Senfsoße dazu Zwiebel-Kartoffeln vom heimischen Kartoffelhof B,E,G,G1,M • Brennwert: 2449 kJ, 585 kcal 	Pfeffersteak „Madagaskar“ in grüner Pfefferrahmsoße ⁴ , dazu Eierteigwaren E,G,G1,M • Brennwert: 2696 kJ, 647 kcal 	Ein Blumenkohl-Käse-Medaillon dazu Bio-Erbsen in Sahnesoße und Kartoffel-Karottenpüree E,G,G1,M • Brennwert: 2169 kJ, 518 kcal 	Sahniger Milchreis dazu Sauerkirschkompott G,G1,M • Brennwert: 1791 kJ, 425 kcal 	
Menü 3	Gebackener Putenfleischkäse^{2,4} mit Apfelrotkraut und Dampfkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2587 kJ, 618 kcal	Rindergeschnetzeltes in Thymiansoße, dazu grüne Bohnen und Eierknöpfe A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2553 kJ, 611 kcal	Kleine Fleischbällchen in Röstzwiebelsoße, dazu Bio-Erbsen und Kartoffel-Karottenpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2642 kJ, 632 kcal 	Schwarzwälder Käsebratwurst^{2,4} in Röstzwiebelsoße, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2574 kJ, 615 kcal 	Fischroulade „Gärtnerin Art“ in Dillrahmsoße, dazu eine Langkorn-Wildreismischung A,E,F,G,G1,M • Brennwert: 2879 kJ, 685 kcal 		
Menü 4 vegetarisch	Ravioli „Formaggio“ mit Kräutern abgeschmelzt, dazu fruchtige Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 2975 kJ, 710 kcal	Zwei Veggie-Schnitzel (paniert) dazu ein Kartoffel-Gemüseragout a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2989 kJ, 714 kcal	Falafel (Kichererbsenbällchen) mit Ratatouillegemüse, in Tomatensoße, dazu Langkornreis A,G,G1 • Brennwert: 3125 kJ, 747 kcal 	Hausgemachte Veggie-Lasagne mit Soja-Bolognese, Gemüsewürfeln und Käse überbacken A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2531 kJ, 601 kcal	Eine Portion Gemüsemaultaschen in Kürbis-Zwiebelschmelze, dazu eine Spinatsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 3757 kJ, 903 kcal	Vegetarische Kohlroulade mit Weizen und Gemüse gefüllt, in Röstzwiebelsoße, dazu hausgemachtes Sahnepüree A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2177 kJ, 520 kcal	Mediterrane Nudelpfanne mit frischem Gemüse und Kräutern, dazu eine Tomaten-Joghurtsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2533 kJ, 601 kcal
Menü 6 Kaltmenü	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 	Gervais pikant verfeinert, dazu Gemüsesticks, mit Weintrauben garniert, und ein Laugenbrötchen G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2931 kJ, 704 kcal 	Tomaten und Mozzarella mit Balsamico ¹ , Olivenöl und frischem Basilikum mariniert, ausgarniert ^{2,4,6} , dazu ein Baguettebrötchen B,G,G1,G2,G3,J,M • Brennwert: 2634 kJ, 631 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 	Frischgemüse-Käse-Wrap knackige Gemüse- und Käsestreifen mit Radieschen, Rucola und Frischkäse-Kräutercreme im Teigfladen ² A,B,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 2268 kJ, 542 kcal 		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch		Salatplatte „Italia“ Karotten-, Paprika-, Gurkensalat und Tomaten-Mozzarella-Salat ¹ , dazu Blattsalat und Garnitur ^{4,6} , mit einem Baguettebrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2508 kJ, 602 kcal	Salatplatte „Ei“ Karotten-, Rotkraut-, Gurkensalat und Eiersalat, dazu eine Blattsalatmischung und ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2418 kJ, 581 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: 2326 kJ, 559 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: 3416 kJ, 821 kcal	Salatplatte „Holländische Art“ Karotten-, Gurken-, Rotkrautsalat, Nudelsalat, Blattsalat, mit Käsescheibe garniert, dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A,B,C,E,G,G1,M • Brennwert: 2686 kJ, 645 kcal	
Beilagen-salat 1	Karotten-Kürbis-Salat A,B • Brennwert: 204 kJ, 49 kcal	Chinakohl mit Senf-Dressing A,B,E,M • Brennwert: 346 kJ, 84 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Endiviensalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 428 kJ, 104 kcal	Rotkrautsalat mit Birne A,B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal	Blattmix-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	
Beilagen-salat 2	Karotten-Kürbis-Salat A,B • Brennwert: 204 kJ, 49 kcal	Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 281 kJ, 68 kcal	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 263 kJ, 64 kcal	Rotkrautsalat mit Birne A,B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal	Blattmix-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	
Dessert	Vanillejoghurt M • Brennwert: 522 kJ, 124 kcal	Ein Berliner E,G,G1,M • Brennwert: 978 kJ, 233 kcal	Schokopudding M • Brennwert: 619 kJ, 148 kcal	Rote Grütze G,G1 • Brennwert: 520 kJ, 124 kcal	Hausgemachtes Bircher Müsli G,G3,G4,H,H1,H2,M • Brennwert: 939 kJ, 223 kcal	Gebäckstück Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Pflaumenkompott⁴ Brennwert: 271 kJ, 64 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 = 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 *Enthaltene 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.

