KW 46
vom 09.11. - 15.11.2026

KW 46	Montag 09.11.2026	Dienstag 10.11.2026	Mittwoch 11.11.2026	Donnerstag 12.11.2026	Freitag 13.11.2026	Samstag 14.11.2026	Sonntag 15.11.2026
Menü 1	**Kassler Rückenbraten**[2,4] auf Sauerkraut, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M• Brennwert: 1713 kJ, 409 kcal	**Fusilli-Teigwaren** mit Bolognesesoße und geriebenem Hartkäse[2] A,E,G,G1,M • Brennwert: 2731 kJ, 647 kcal	**Hausgemachter Kartoffel-Eintopf** mit Wiener Würstchenscheiben[2,4], Schmand und Schnittlauch, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2886 kJ, 689 kcal	**Geflügel-Köttbullar** Geflügelfleischbällchen in Soße, dazu Gartengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2084 kJ, 499 kcal	**Ein paniertes Schweineschnitzel** mit Bratensoße, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1 • Brennwert: 2761 kJ, 661 kcal	**Rindergeschnetzeltes** in Bratensoße, dazu Mais-Erbsengemüse und Langkornreis A,B,G,G1 • Brennwert: 2654 kJ, 632 kcal	**Gefüllte Kalbsbrust** in Bratensoße, dazu Herbstgemüse und Eierknöpfle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2466 kJ, 592 kcal
Menü 2 kalt zum Aufwärmen	**Eine hausgemachte Kürbis-Lasagne** mit Käse überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2593 kJ, 616 kcal	**Hausgemachtes Moussaka** Kartoffelauflauf mit veganem Hack, Feta-Käse, Zucchini, Auberginen und Paprika, dazu mediterrane Soße A,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2136 kJ, 510 kcal	**Badische Knöpfle-Pfanne** mit frischem Herbstgemüse und Kräutern verfeinert, dazu Champignonrahmsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2075 kJ, 497 kcal	**Spanische „Paella“** Reispfanne mit Hühnerfleisch, Meeresfrüchten[1,8] und Gemüse, dazu eine pikante Soße A,B,E,G,G1,K,N • Brennwert: 2498 kJ, 587 kcal	**Eine geschmorte Hähnchenkeule** in Rahmgemüsesoße, dazu Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2552 kJ, 610 kcal	**2 Stück Wiener Apfelstrudel** mit Bourbon-Vanillesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2353 kJ, 563 kcal	
Menü 3	**Ein Hähnchenbruststeak** in Geflügeljus, dazu feine Lauchnudeln A,E,G,G1 • Brennwert: 2817 kJ, 674 kcal	**Pizza-Fleischkäse**[2,4] in Bratensoße, mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2297 kJ, 548 kcal	**Ein Hähnchen-Cordon bleu**[1,2,3,4] gefüllt mit Putenschinken und Käse, dazu Geflügelsoße und Dampfkartoffeln aus der Region A,E,G,G1,M • Brennwert: 2334 kJ, 557 kcal	**Eine hausgemachte Kalbfleischfrikadelle** in Champignonrahmsoße, dazu bunter Gemüsereis A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2525 kJ, 600 kcal	**Ein Seehechtfilet** in Dill-Senfsoße, auf buntem Wurzelgemüse, dazu Salzkartoffeln A,B,F,G,G1,M • Brennwert: 2080 kJ, 496 kcal		
Menü 4 vegetarisch	**Eine Portion Rühreier** mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln aus der Region A,E,G,G1,M • Brennwert: 2427 kJ, 579 kcal	**Spiralnudeln „Napoli“** mit fruchtiger Tomatensoße, dazu geriebener Hartkäse[2] E,G,G1,M • Brennwert: 2227 kJ, 527 kcal	**Eine Portion Reibekuchen** mit einem Champignon-Lauch-Ragout E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1871 kJ, 448 kcal	**3 Eierpfannkuchen** dazu Blumenkohl a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2101 kJ, 501 kcal	**„Förster-Topf“** vegetarische Hackbällchen mit Gemüse und Pilzen in Rahmsoße, dazu Eierspätzle A,E,G,G1,G4,J,M • Brennwert: 2037 kJ, 490 kcal	**Sojageschnetzeltes** in milder Paprikasoße, dazu Mais-Erbsengemüse und Langkornreis A,G,G1,J • Brennwert: 2554 kJ, 586 kcal	**Vegetarischer Hackbraten** in Majoransoße, dazu Herbstgemüse und badische Eierknöpfle A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3474 kJ, 831 kcal
Menü 6 Kaltmenü	**Hausgemachtes „Bircher Müsli“** mit frischen Äpfeln, gerösteten Mandeln, Honig und Joghurt verfeinert, dazu frischer Obstsalat G,G3,G4,H,H1,H2,M • Brennwert: 3768 kJ, 896 kcal	**2 panierte Schweineschnitzel** mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Portionsketchup und eine Scheibe Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2441 kJ, 584 kcal	**Elsässer Wurstsalat**[2,3,4,8] von der Lyoner Wurst, mit Käse, Tomaten, Zwiebeln und Gurken[9], dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal	**Frischkäse-Wrap** Weizenfladen[2] gefüllt mit Kräuterfrischkäse, Salatgurke, Radieschen und Zwiebeln B,G,G1,M • Brennwert: 2377 kJ, 570 kcal	**Matjesfilet „Hausfrauen Art“**[2,4,9] mit Äpfeln und Zwiebeln in Joghurt-Dressing, dazu ein Baguettebrötchen B,E,F,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3886 kJ, 935 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch		**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	**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 eine Scheibe Bio-Brot A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3357 kJ, 807 kcal	**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	
Beilagensalat 1	**Karottensalat** B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	**Zucchini-Mais-Salat** A,B,E,M • Brennwert: 304 kJ, 73 kcal	**Rahm-Gurkensalat** mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	**Chinakohl** mit Senfdressing A,B,E,M • Brennwert: 369 kJ, 89 kcal	**Blattsalat** mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	**Eisbergsalat** mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 450 kJ, 108 kcal	
Beilagensalat 2	**Karottensalat** B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	**Zucchini-Mais-Salat** A,B,E,M • Brennwert: 304 kJ, 73 kcal	**Rahm-Gurkensalat** mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 353 kJ, 84 kcal	**Chinakohl** mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 281 kJ, 68 kcal	**Blattsalat** mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	**Eisbergsalat** mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 283 kJ, 68 kcal	
Dessert	**Ein Schoko-Doppelkeks** E,G,G1,M • Brennwert: 592 kJ, 141 kcal	**Buttermilchdessert** M • Brennwert: 378 kJ, 89 kcal	**Ein Müsliriegel** Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	**Bio-Milchreis** M • Brennwert: 647 kJ, 155 kcal	**Panna Cotta (Sahnepudding)** M • Brennwert: 635 kJ, 151 kcal	**Ein Mini-Kuchen** Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	**Fruchtjoghurt** M • Brennwert: 583 kJ, 140 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 Kennzeichnen wir in grüner Schrift. A = Sellerie, B = Senf, C = Sesam, D = Erdnüsse, E = Eier, F = Fisch, G = Gluten, G1 = Weizen°, G2 = Roggen°, G3 = Gerste°, G4 = Hafer°, H = Schalenfrüchte, H1= Mandeln°, H2 = Haselnüsse°, H3 = Walnüsse°, H4 = Kaschunüsse°, H5 = Pecannüsse°, H6 = Paranüsse°, H7 = Pistazien°, H8 = Macadamianüsse°, 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.

= Rind
= Geflügel
= Schwein
= Fisch