

KW 48	Montag 23.11.2026	Dienstag 24.11.2026	Mittwoch 25.11.2026	Donnerstag 26.11.2026	Freitag 27.11.2026	Samstag 28.11.2026	Sonntag 29.11.2026
Menü 1	Makkaroni „Bolognese“ mit einer Rindfleischsoße, dazu geriebener Hartkäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2486 kJ, 589 kcal	Kassler Rücken^{2,4} im Ofen geschmort, dazu Lauchrahmgemüse und Kartoffeln aus der Region A,B,G,G1,M • Brennwert: 1899 kJ, 454 kcal	Geflügeleintopf mit buntem Gemüse, Kartoffeln, Nudeln und Hühnerflescheinlage, dazu ein Sesambrotchen A,B,C,E,G,G1,G3,M • Brennwert: 3976 kJ, 952 kcal	Ein Hähnchensteak in Geflügelsoße, dazu feine Erbsen und Teigwaren A,E,G,G1 • Brennwert: 2439 kJ, 585 kcal	Fleischbällchen in Bratensoße, dazu Balkangemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2619 kJ, 625 kcal	Hühnerfrikassee in Sahnesoße, dazu bunter Gemüserais A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 3198 kJ, 762 kcal	Putenrollbraten gefüllt mit Geflügelbrät ⁸ in Rosmarin-Honig-Jus, dazu Brokkoli und zwei Kartoffelrösti A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1879 kJ, 450 kcal
Menü 2 kalt zum Aufwärmen	Falafel (Kichererbsenbällchen) mit Ratatouillegemüse, in Tomatensoße, dazu Langkornreis A,G,G1 • Brennwert: 3125 kJ, 747 kcal	Serviettenknödelscheiben mit Apfelrotkraut, dazu Waldpilze in Rahmsoße E,G,G1,M • Brennwert: 2326 kJ, 556 kcal	Pfeffersteak „Madagaskar“ in grüner Pfefferrahmsoße ⁴ , dazu Eierteigwaren E,G,G1,M • Brennwert: 2578 kJ, 619 kcal	„Bami Goreng“ Indonesisches Nudelgericht mit viel Gemüse und Eierflocken, dazu Sojasoße A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 1984 kJ, 475 kcal	Hausgemachtes Kartoffel-Lauch-Gratin mit Käse überbacken, dazu eine Kürbisssoße E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2186 kJ, 522 kcal	Süße Mohn-Schupfnudeln dazu Sauerkirschkompott E,G,G1 • Brennwert: 2176 kJ, 519 kcal	
Menü 3	Eine Portion Schupfnudeln mit Sauerkraut und Schwarzwälder Schinkenspeckstreifen ^{2,4} A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2194 kJ, 524 kcal	Eine Geflügelfrikadelle in Soße, dazu Spinat a la creme und Salzkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1895 kJ, 453 kcal	Fischtopf „Sylt“ verschiedene Sorten Seefisch und Krabben ^{1,8} in Dillrahmsoße, dazu Petersilienkartoffeln A,B,E,F,G,G1,K,M • Brennwert: 2140 kJ, 503 kcal	Ein paniertes Schweineschnitzel mit Bio-Karotten a la creme, dazu Kartoffel-Kräuterpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2298 kJ, 548 kcal	Rindergeschnetzeltes in Majoransoße, dazu Eierteigwaren A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2546 kJ, 611 kcal		
Menü 4 vegetarisch	Makkaroni „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße, dazu geriebener Hartkäse ² E,G,G1,M • Brennwert: 2137 kJ, 505 kcal	Vegetarische Klopse in Majoransoße, dazu Apfelrotkraut und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 3374 kJ, 803 kcal	Eine hausgemachte Gemüselasagne mit Käse überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2358 kJ, 560 kcal	Leckeres Möhren-Ragout mit frischen Bio-Karotten und Zwiebeln, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,G,G1,M • Brennwert: 2225 kJ, 532 kcal	Veggie-Geschnetzeltes in Röstgemüsesoße, dazu Bio-Bohnen und Langkornreis A,G,G1,J • Brennwert: 1845 kJ, 420 kcal	Frikassee mit Milchfiletstücken in Sahnesoße, dazu bunter Gemüserais A,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 3198 kJ, 762 kcal	Eine Portion Kartoffelrösti dazu Brokkoliröschen und holländische Soße A,E,G,G1,M • Brennwert: 1873 kJ, 448 kcal
Menü 6 Kaltmenü	„Bibiliskäs“ Kräuterquark mit Zwiebelringen, Salatgurken und Radieschen garniert, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1804 kJ, 428 kcal	„Schlemmersalat“^{2,3,4,8,9} mit geräuchertem Putenschinken, Mais, Paprika und Lauch in Sauerrahmdressing, dazu Bio-Brot und Butter A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3480 kJ, 835 kcal	Griechischer Hirtensalat^{6,9} mit Käsewürfeln, Gurken, Tomaten, Hirtensalat ^{2,4} , Zwiebeln, und Oliven, dazu ein Weißbrotbaguette B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2923 kJ, 699 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	Mediterraner Thunfischsalat^{4,9} in Essig-Olivenöl-Dressing, mit buntem Gemüse und Tomaten, dazu ein Mini-Baguette B,E,F,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2796 kJ, 670 kcal		
Menü 7 Salatplatte vegetarisch		Salatplatte „Hawaii“ Karotten-, Mais-, Kraut-, Tofu-Ananas- Salat und Blattsalat, mit frischen Früchten garniert, dazu ein Baguettebrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,J,M • Brennwert: 2711 kJ, 650 kcal	Salatplatte „Orient“ Karotten-, Weißkraut-, Zucchini-Salat mit Rosinen, Couscous-Salat, Blattsalat, mit Falafel garniert, dazu ein Weizenbrötchen A,B,C,E,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 2521 kJ, 614 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	„Farmer“-Salatplatte Blumenkohlsalat, Paprika-, Gurken- und Mais-Kidneybohnen Salat, Blattsalat, schön aus garniert, dazu ein Kürbiskernbrötchen A,B,C,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2482 kJ, 595 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, 606 kcal	
Beilagen- salat 1	Rotkrautsalat mit Birne A,B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal	Blattsalat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 367 kJ, 89 kcal	Karotten-Kürbis-Salat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Frisee-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 344 kJ, 83 kcal	Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Blattmix-Salat mit weißem Dressing A,B,E,M • Brennwert: 358 kJ, 86 kcal	
Beilagen- salat 2	Rotkrautsalat mit Birne A,B • Brennwert: 228 kJ, 55 kcal	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 69 kcal	Karotten-Kürbis-Salat B • Brennwert: 202 kJ, 49 kcal	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 261 kJ, 64 kcal	Gurkensalat mit Dill verfeinert A,B,E,M • Brennwert: 336 kJ, 81 kcal	Blattmix-Salat mit Essig-Öl-Dressing B • Brennwert: 276 kJ, 66 kcal	
Dessert	Zwei Haselnusstaffeln („Hanuta“) G,G1,H,H2,J,M • Brennwert: 497 kJ, 119 kcal	Fruchtjoghurt M • Brennwert: 588 kJ, 140 kcal	Vanillepudding M • Brennwert: 518 kJ, 118 kcal	Rote Waldbeerengrütze G,G1 • Brennwert: 520 kJ, 124 kcal	Heidelbeerquark M • Brennwert: 518 kJ, 124 kcal	Ein Gebäckstück Allergene: siehe Verpackung Brennwert: siehe Verpackung	Mousse au chocolat M • Brennwert: 650 kJ, 155 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.

