



REGIONAL, FAMILIÄR, FRISCH



Kalender Woche 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
	Gemüsebrühe mit Backerbsen h 	Herzhafte Pilzrahmsuppe a, d, d1 	Blumenkohlrahmsuppe a, d, d1 	Tomatensuppe vegan	Zwiebelsuppe h 		Fleischbrühe mit Maultaschen d, d1, h, g
Menü 1 vegetarisch mit Milch- & Eiprodukten	Gemüsepudding dazu Gemüse der Saison u. einen Kräuterdip a, d, d1, g, h 	Badische Käsespätzle Röstzwiebeln und kleiner Salat a, d, d1, g 	Kichererbsen Curry, Zucchini, Karotte, Lauch, Kokosmilch dazu Vollkornreis 8 G L	Herzhafte Süß- Kartoffelpfanne, Champignons, Staudensellerie, Tomaten, Kräuterquark, Rohkostsalat a, h G	Chili sin Carne, bunte Paprika, weiße Bohnen, Kidneybohnen, Mais, Tomatenpulpe, Reis, Blattsalate G L	Überbackener Kartoffelaufbau mit Gemüse, Ei, Käse, Tomaten-Sugo a, d, d1, g 	Quinoa Erbsenfrikadelle, Karottengemüse, Röstkartoffeln G L
Menü 2 mit Fleisch & Fisch	Hühnerfrikassee Erbsen & Möhren dazu Kartoffeln a G	Gemüse- Hackfleischpfanne Paprika, Mais, Tomaten, Parboiled Reis, Hirten- käsewürfel, Grüner Salat a, h G L	Gemüse-Nudelpfanne mit Hähnchen Ragout Kaisergemüse, Cashewkernen, Eisbergsalat a, c, c4, d, d1, g 	Currywurst, Rosmarin-Kartoffeln und Saison Salat 2,3,4,7 G L	Apfelstrudel mit Vanillesoße a, d, d1 	Frikadellen mit Kartoffelsalat und Senf 2, 3, 7 h L	Geschnetzeltes "Stroganoff," Bohngemüse, Salzkartoffeln a G
Menü 3 Küchen Highlights	Klassischer Schweinebraten, Spätzle, Bratensoße und Rotkohl d, d1, g,8, i L	Hähnchengeschnetzeltes „CASIMIR“ mit Reis a, 3,7, i, d, d1 	Cordon Bleu, Kartoffelbrei, Zitrone und Saison Gemüse a, d, d1 	Schweinehacksteak Paprika Soße, Spätzle, kleiner Salat a, d, d1, d2, d3, d4, g, j 	Lachsragout, Zitronensoße, Teigwaren, Salat a, d, d1, f 		
Dessert	Cappuccino Creme a	Obst	Blaubeerquarkspeise a	Traditioneller Birnenkompott 8	Schoko Pudding a	Joghurtvariationen g	Erfrischender Zitronen-Quark a

Hinweis: In unserem Betrieb werden Zutaten verarbeitet, die Allergene und Zusatzstoffe enthalten können. Trotz aller Sorgfalt kann ein Übergang von Spuren dieser Allergene nicht völlig ausgeschlossen werden. Bei einer vorliegenden Lebensmittelallergie sprechen Sie uns bitte an. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. **G > Glutenfrei / L > Lactosefrei**

ZUSATZSTOFFE 1 Farbstoff 2 Konservierungsmittel 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Geschwefelt	6 geschwärzt 7 mit Phosphat 8 mit Süßungsmittel 9 enthält eine Phenylalaninquelle 10 gewachst 11 koffeinhaltig	10 gewachst 11 koffeinhaltig 12 chininhaltig 13 enthält Alkohol	ALLERGENE a Milch u. oder Milchprodukte b Erdnuss	c Schalenfrüchte c1 Mandeln c2 Haselnüsse	c3 Walnüsse c4 Cashewnüsse c5 Pecannüsse	c6 Paranüsse c7 Pistazien c8 Macadamia- u. Queensland-Nüsse	d * Glutenhaltige Getreide d1 Weizen/Dinkel d2 Roggen d3 Gerste d4 Hafer	e Krebstiere f Fisch g Hühnerrei h Sellerie i Senf j Sesam	k Soja l Schwefeldioxid m Lupinen n Weichtiere	P1	
---	---	--	--	---	--	---	--	---	---	----	---