

Bitte beachten Sie unsere Bestellzeiten !

Menü	Montag 06.04.2026	Dienstag 07.04.2026	Mittwoch 08.04.2026	Donnerstag 09.04.2026	Freitag 10.04.2026
1 9,50€	Lammhacksteak „Provencale“ in mediterraner Kräutersoße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1956 kJ, 467 kcal	Rahmgulasch vom Schwein, dazu schwäbische Spätzle E,G,G1,M • Brennwert: 2699 kJ, 649 kcal	Ravioli „Carne di Manzo“ Teigtaschen mit Rindfleisch gefüllt, dazu Tomatensoße A,E,G,G1 • Brennwert: 1970 kJ, 467 kcal	Kohlrabi-Eintopf mit feinen Fleischklößchen, Kartoffeln, Schmand und Petersilie verfeinert, dazu ein Weizenbrötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2574 kJ, 615 kcal	Ein paniertes Schweineschnitzel dazu ein Kartoffel-Gemüse-Ragout (mit Karotten, Erbsen und Kohlrabi) E,G,G1,M • Brennwert: 2398 kJ, 572 kcal
3 9,50€	Ostermontag	Putengeschnetzeltes mit Bio-Erbsen und Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2739 kJ, 652 kcal	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße, dazu Dampfkartoffeln B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 4019 kJ, 967 kcal	Ein Hähnchenbrustfilet in Geflügelrahmsauce, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2402 kJ, 577 kcal	Hausgemachte Lasagne „Bolognese“ mit reinem Rinderhackfleisch, im Ofen überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2905 kJ, 691 kcal
4 vegetarisch 9,90 €	Ein Veggie-Hacksteak „mediterran“ mit Brech- und Wachsbohnen, dazu Salzkartoffeln aus der Region A,B,G,G1 • Brennwert: 2865 kJ, 685 kcal	Vegetarisches Linsengemüse mit Sellerie, Karotten und Lauch, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1 • Brennwert: 3061 kJ, 734 kcal	Vegane Cevapcici in Paprikasoße, dazu Bio-Mais-Erbsengemüse und Langkornreis A,B,G,G1 • Brennwert: 2729 kJ, 650 kcal	Eine Portion Bio-Gemüseravioli dazu fruchtige Tomatensoße A,G,G1,J • Brennwert: 2768 kJ, 658 kcal	Zwei Veggie-Schnitzel (paniert) dazu ein Kartoffel-Gemüseragout (mit Karotten, Erbsen und Kohlrabi) a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2845 kJ, 680 kcal
6 Kaltmenü 9,50 €		Lyoner Wurstsalat ^{2,3,4,8,9} „nach Art des Hauses“ mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln, dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 3607 kJ, 862 kcal	Hähnchen-Nuggets (paniert) mit einer Rohkostsalat-Mischung und Currydip, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3407 kJ, 820 kcal	Eiersalat in Joghurt-Senfdressing, mit Paprika, Zwiebeln, Gurke ⁹ und Schnittlauch, dazu Bio-Brot und Butter B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2776 kJ, 666 kcal	Griechischer Hirtensalat mit Käsewürfeln, Gurken, Tomaten, Hirtenpaprika ^{2,4} , Zwiebeln und Oliven ^{6,9} , dazu ein Weißbrotbaguette B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2923 kJ, 699 kcal
	Samstag 11.04.2026	Sonntag 12.04.2026	Alle Menüs enthalten Salat und Dessert, an Sonn- und Feiertagen nur Dessert.		
1 9,50€	Eine Geflügelroulade „Brokkoli-Käse“ dazu breite Bandnudeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 2823 kJ, 676 kcal	Hausgemachte Kalbfleischbällchen in Soße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1928 kJ, 460 kcal	<p>Guten Appetit wünscht Ihre Kirchliche Sozialstation Kaiserstuhl -Tuniberg e.V</p> <p>Die Bestellung muss bis <u>spätestens 27.03.26</u> erfolgen!</p>		
4 vegetarisch 9,90 €	Feinschmecker-Knöpflepfanne mit frischem Saisongemüse und Champignons, dazu eine Kräuterrahmsauce A,E,G,G1,M • Brennwert: 1917 kJ, 458 kcal	Veggie-Klopse in Röstgemüsesoße, dazu eine Frühlingsgemüsemischung und Petersilienkartoffeln A,B,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2114 kJ, 506 kcal			

Menü	Montag 13.04.2026	Dienstag 14.04.2026	Mittwoch 15.04.2026	Donnerstag 16.04.2026	Freitag 17.04.2026
1 9,50€	Hähnchenbruststreifen in Soße, mit grünen Bio-Bohnen und Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2404 kJ, 573 kcal	Geflügeleintopf mit buntem Gemüse, Kartoffeln, Nudeln und Hühnerfleischeinlage, dazu ein Sesambrötchen A,B,C,E,G,G1,G3,M • Brennwert: 3976 kJ, 952 kcal	Spaghetti „Bolognese“ mit Rindfleischsoße, dazu geriebener Hartkäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2718 kJ, 643 kcal	Köttbullar in Bratensoße, dazu Bio-Karottengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2499 kJ, 597 kcal	Eine Wirsingkohlroulade (mit Hackfleisch gefüllt) in deftiger Zwiebel Specksoße ^{2,4} , dazu Salzkartoffeln A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2338 kJ, 561 kcal
3 9,50€	Ein Cordon bleu vom Schwein^{1,2,4} mit Bratensoße, dazu Zahners Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2317 kJ, 554 kcal	Rindfleischbällchen in Meerrettichsoße ⁴ , dazu Schnittlauchkartoffeln A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2336 kJ, 558 kcal	„Pollo al aglio“ Knoblauch-Hähnchenschenkel, dazu mediterranes Gemüse und Käse A,E,G,G1,M • Brennwert: 3627 kJ, 867 kcal	Fischroulade „Gärtnerin Art“ in Dillrahmsoße, dazu Tomatennudeln A,E,F,G,G1,M • Brennwert: 2704 kJ, 648 kcal	Hähnchensteak „Madagaskar“ in grüner Pfefferrahmsoße ⁴ , dazu Eierteigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2537 kJ, 610 kcal
4 vegetarisch 9,90 €	Sojageschnetzeltes in vegetarischer Röstgemüesoße, dazu grüne Bio-Bohnen und Langkornreis A,B,G,G1,J • Brennwert: 2738 kJ, 631 kcal	Zwei vegane Pfannkuchen mit einer Hack-Gemüesoße (aus Erbsen-Protein) A,G,G1 • Brennwert: 2552 kJ, 609 kcal	Spaghetti mit Soja-Bolognese, dazu geriebener Hartkäse ² A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2467 kJ, 582 kcal	Veggie-Köttbullar in Röstgemüesoße, dazu Bio-Karottengemüse und Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2842 kJ, 679 kcal	„Gemüse-Quartett“ Zucchini, Karotten, Blumenkohl- und Brokkoliröschen in Frischkäsesoße, dazu eine Portion Kartoffelrösti A,G,G1,M • Brennwert: 2161 kJ, 519 kcal
6 Kaltmenü 9,50 €	Hausgemachter Nudelsalat in Joghurt-Sauerrahmdressing und mit buntem Gemüse, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3042 kJ, 732 kcal	„Schlemmersalat“^{2,3,4,8,9} mit geräucherter Putenbrust, Mais, Paprika und Lauch, in Sauerrahmdressing, dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2427 kJ, 835 kcal	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	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	Hausgemachte Räucherlachsrolle mit Frischkäse- Räucherlachscreme gefüllt und mit einem Ei garniert E,F,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 3412 kJ, 822 kcal
	Samstag 18.04.2026	Sonntag 19.04.2026	Alle Menüs enthalten Salat und Dessert, an Sonn- und Feiertagen nur Dessert.		
1 9,50€	3 Stück Maultaschen mit Zwiebel-Kräuterschmelze verfeinert, dazu Bratensoße und hausgemachter Kartoffelsalat A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2962 kJ, 713 kcal	Hühnerfrikassee „Prinzess“ (mit Spargelstücken) dazu feine Erbsen und hausgemachtes Kartoffel-Karottenpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2638 kJ, 631 kcal	<h2 style="margin: 0;">Guten Appetit wünscht Ihre Kirchliche Sozialstation Kaiserstuhl -Tuniberg e.V.</h2> <p style="margin: 0; color: red; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">Die Bestellung muss bis <u>spätestens 02.04.26</u> erfolgen!</p>		
4 vegetarisch 9,90 €	3 Stück vegetarische Maultaschen im Wurzelgemüesud, dazu Röstzwiebelsoße und hausgemachter Kartoffelsalat A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2591 kJ, 617 kcal	Frikassee vom Milchfilet mit Spargelstücken in Sahnesoße, dazu feine Erbsen und hausgemachtes Kartoffel-Karottenpüree A,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1924 kJ, 460 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=Zutat aus kontrolliertem Bio-Anbau nach EG-ÖKO Verordnung. ÖKO Kontrollstelle DE-ÖKO-006** 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. Nährwerte: K = Kohlenhydrate, E = Eiweiß, F = Fett.
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.