

Bitte beachten Sie unsere Bestellzeiten

Seite 1

Menü	Montag 13.07.2026	Dienstag 14.07.2026	Mittwoch 15.07.2026	Donnerstag 16.07.2026	Freitag 17.07.2026
1 9,50€	1 Paar Bratwürste^{2,4} in Röstzwiebelsoße, dazu Rahmspinat und Dampfkartoffeln A,E,B,G,G1,M • Brennwert: 1916 kJ, 458 kcal	Tortelloni „Carne di Manzo“ mit Rindfleisch gefüllt, dazu fruchtige Tomatensoße A,E,G,G1 • Brennwert: 2576 kJ, 610 kcal	Ein hausgemachtes Hacksteak in Bratensoße, dazu Karotten- Erbsengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2592 kJ, 622 kcal	Schnittbohneentopf mit grünen Bohnen, Kartoffeln, Sellerie und Rauchwurstscheiben ^{2,4} , dazu ein Weizenbrötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3671 kJ, 877 kcal	Schweinegulasch in Rahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2682 kJ, 645 kcal
3 9,50€	Ein Hähnchenbrustfilet in Estragonrahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2521 kJ, 606 kcal	Schweineroulade „Mediterran“^{2,4,6} mit Tomatenstücken, Zucchini und Oliven in Tomatensoße, dazu Rosmarinkartoffeln A,B,E,G,G1 • Brennwert: 1896 kJ, 454 kcal	Ein Seelachsfilet in Senfsoße, dazu feine Gemüsenudeln A,B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 2436 kJ, 584 kcal	Ein paniertes Schweineschnitzel dazu Bratensoße und Dampfkartoffeln aus der Region E,G,G1,M • Brennwert: 2163 kJ, 516 kcal	Rindergeschnetzeltes in Meerrettichsoße ⁴ , dazu Salzkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2165 kJ, 517 kcal
4 vegetarisch 9,90 €	Veggie-Gulasch „Ungarisch“ (auf Weizen-Basis) in Paprika-Zwiebelsoße, dazu Dampfkartoffeln A,B,G,G1 • Brennwert: 2100 kJ, 502 kcal	Käse-Tortelloni „Napoli“ dazu eine fruchtige Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 2405 kJ, 570 kcal	Hausgemachte vegane Frikadelle in Röstgemüsesoße, dazu Karotten-Erbsengemüse und Kartoffelstampf A,B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2016 kJ, 483 kcal	Allgäuer Käseknöpfe mit Bergkäse und Röstzwiebeln verfeinert, dazu Röstgemüsesoße E,G,G1,M • Brennwert: 2950 kJ, 709 kcal	Serviettenknödelscheiben mit buntem Sommergemüse (Möhren, Zucchini, Brokkoli, Kohlrabi) a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2085 kJ, 498 kcal
6 Kaltmenü 9,50 €	Geflügelsalat „Florida“ in Joghurt-Curry-Dressing, mit Ananas und Melone garniert, dazu ein Baguettebrötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3729 kJ, 895 kcal	Bunter Melonensalat dazu Schwarzwälder Schinkenspeck ^{2,4} in Scheiben und ein Weißbrotbaguette A,B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2076 kJ, 495 kcal	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: 3609 kJ, 862 kcal	Bunter Käsesalat in Essig-Öl-Dressing, mit Tomaten, Paprika, Gurken und Zwiebeln, dazu 2 Scheiben Bio-Brot B,G,G1,G2,G3M • Brennwert: 3739 kJ, 898 kcal	Matjesfilet „Normannische Art“^{2,4,9} in Joghurt-Dill-Dressing, mit Gurken und Tomaten, dazu ein Mini-Baguette B,E,F,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3963 kJ, 954 kcal
	Samstag 18.07.2026	Sonntag 19.07.2026	Alle Menüs enthalten Salat und Dessert, an Sonn- und Feiertagen nur Dessert. Guten Appetit wünscht Ihre Kirchliche Sozialstation Kaiserstuhl -Tuniberg e.V Die Bestellung muss bis <u>spätestens 03.07.26</u> erfolgen!		
1 9,50€	Ragout fin vom Kalb mit Champignons in Sahnsoße, dazu bunter Gemüsereis A,E,G,G1,M • Brennwert: 2491 kJ, 593 kcal	Eine gebratene Hähnchenbrust in Geflügelsoße, dazu Brokkoli- röschen und Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1594 kJ, 380 kcal			
4 vegetarisch 9,90 €	Bunte Nudelpfanne mit knackigem Gemüse, dazu Tomatensoße A,E,G,G1 • Brennwert: 2224 kJ, 526 kcal	Veggie-Käse-Klopse in Röstgemüsesoße, dazu Brokkoli und Kartoffelpüree A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2662 kJ, 636 kcal			

Menü	Montag 20.07.2026	Dienstag 21.07.2026	Mittwoch 22.07.2026	Donnerstag 23.07.2026	Freitag 24.07.2026
1 9,50€	Hausgemachte Geflügelbällchen in Tomatensoße, dazu feine Bio-Erbesen und Gabelspaghetti A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2771 kJ, 664 kcal	Ein Hähnchenbruststeak in Geflügeljus, dazu bunter Gemüserieis A,E,G,G1 • Brennwert: 2207 kJ, 524 kcal	Ein Jägerschnitzel in Pilzrahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle E,G,G1,M • Brennwert: 2820 kJ, 676 kcal	Spaghetti „Bolognese“ aus reinem Rindfleisch, dazu Streukäse ₂ A,E,G,G1,M • Brennwert: 2718 kJ, 643 kcal	Kassler Rückenbraten_{2,4} in Bratensoße, dazu Lauch- gemüse a la creme und Dampf- kartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1899 kJ, 454 kcal
3 9,50€	Zucchini-Hackfleisch-Pfanne mit Tomatenstücken, Paprika, Schmand und Kräutern, dazu Curry-Penne A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2893 kJ, 688 kcal	Lachs-Paprika-Ragout in Safransoße, dazu Spinatbandnudeln E,F,G,G1,M • Brennwert: 3087 kJ, 736 kcal	Ein paniertes Hähnchenschnitzel dazu Bio-Erbesen-Karotten- gemüse a la creme und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2162 kJ, 515 kcal	Pizza-Fleischkäse_{2,4} in Bratensoße, mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2335 kJ, 557 kcal	Ragout fin vom Geflügel in einer Früchte-Currysoße, dazu bunter Gemüserieis A,E,G,G1,M • Brennwert: 2491 kJ, 593 kcal
4 vegetarisch 9,90 €	Eine Portion Rühreier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln aus der Region A,E,G,G1,M • Brennwert: 2427 kJ, 579 kcal	„Kräuter-Kratzete“ (Luftiger Kräuter-Pfannkuchen), mit Kohlrabi a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2760 kJ, 660 kcal	Badische Knöpflepfanne mit frischem Frühlingsgemüse und Kräutern verfeinert, dazu Champignonrahmsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2075 kJ, 497 kcal	Spaghetti mit Veggie Hack-Gemüsesoße, dazu geriebener Hartkäse ₂ A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2349 kJ, 555 kcal	Eine Portion Reibekuchen mit einem Karotten-Zucchini- Ragout, in Sahnesoße E,G,G1,G4,M • Brennwert: 2054 kJ, 491 kcal
6 Kaltmenü 9,50 €	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	Elsässer Wurstsalat_{2,3,4,8,9} von der Lyoner Wurst, mit Käse, Tomaten und Gurken, dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3807 kJ, 911 kcal	Zwei panierte Mini-Schnitzel mit einer Zitronenscheibe garniert, dazu Kartoffelsalat und eine Scheibe Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2441 kJ, 584 kcal	Italienischer Nudelsalat in Tomatendressing, mit Oliven ₆ , Salamistreifen _{2,4} , Paprika und Zucchini, dazu 2 Scheiben Bio-Brot B,E,G,G1,G2,G3,I • Brennwert: 3110 kJ, 743 kcal	Griechischer Bauernsalat_{6,9} mit Käsewürfeln, Gurken, Tomaten, Hirtenpaprika _{2,4} , Zwiebeln und Oliven, dazu ein Weißbrotbaguette B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2923 kJ, 699 kcal
	Samstag 25.07.2026	Sonntag 26.07.2026	Alle Menüs enthalten Salat und Dessert, an Sonn- und Feiertagen nur Dessert. Guten Appetit wünscht Ihre Kirchliche Sozialstation Kaiserstuhl -Tuniberg e.V Die Bestellung muss bis <u>spätestens 10.07.26</u> erfolgen!		
1 9.50€	Allgäuer Käse-Hacksteak in Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2005 kJ, 479 kcal	Putenrollbraten gefüllt mit Geflügelbräts, in einer Kräuterrahmsoße, dazu Sommergemüse u. Eierknöpfe A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2768 kJ, 664 kcal			
4 vegetarisch 9,90 €	Gefüllte Paprikaschoten in Röstgemüsesoße, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,G,G1,M • Brennwert: 1835 kJ, 436 kcal	Veganer Hackbraten in Majoransoße, dazu Sommergemüse und Eierknöpfe A,B,E,G,G1,J • Brennwert: 3695 kJ, 883 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. 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.