

Bitte beachten Sie unsere Bestellzeiten

Seite 1

Menü	Montag 10.08.2026	Dienstag 11.08.2026	Mittwoch 12.08.2026	Donnerstag 13.08.2026	Freitag 14.08.2026
1 9,50€	Schwäbisches Linsengemüse mit Speck ^{2,4} , Sellerie, Karotten, Lauch und Bockwurstscheiben ^{2,4} dazu Eierspätzle A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2826 kJ, 676 kcal	Eine Portion Geflügel-Cevapcici in Puszta ⁹ soße, dazu Bio-Erbsengemüse und Langkornreis A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3649 kJ, 871 kcal	Ravioli „Carne di Manzo“ mit Rindfleisch gefüllt, dazu fruchtige Tomatensoße A,E,G,G1 • Brennwert: 1970 kJ, 467 kcal	Gebackener Fleischkäse^{2,4} mit Bratensoße, dazu Rahmspinat und Dampfkartoffeln A,B,G,G1,M • Brennwert: 2587 kJ, 618 kcal	Hähnchensteak „Holzfäller Art“ mit rustikalem Gemüse und Zwiebeln, dazu Würfelkartoffeln A,E,G,G1 • Brennwert: 1746 kJ, 416 kcal
3 9,50€	Eine Frikadelle in Bratensoße, dazu Karotten-Kohlrabigemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2488 kJ, 596 kcal	Seelachsfilet im Backteig dazu Salzkartoffeln und ein Sauerrahm-Kräuterdip B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 1778 kJ, 425 cal	Schweineroulade „Mediterran“^{2,4,6} mit Tomatenstücken, Zucchini und Oliven in Tomatensoße, dazu Rosmarinkartoffeln A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1895 kJ, 453 kcal	Ein paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, dazu hausgemachtes Sahnepüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2046 kJ, 487 kcal	Tagliatelle Verde „Salmone“ feine Spinatbandnudeln mit einer Lachs-Limonensoße B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 3032 kJ, 722 kcal
4 vegetarisch 9,90 €	Vegetarisches Linsengemüse mit Sellerie, Karotten und Lauch, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1 • Brennwert: 3136 kJ, 751 kcal	Eine Portion vegane Cevapcici in Paprikasoße, dazu Bio-Erbsengemüse und Langkornreis A,B,G,G1,J • Brennwert: 3122 kJ, 743 kcal	Mediterraner Gnocchi-Auflauf mit frischem Gemüse und Basilikum, in einer Tomaten-Frischkäsesoße überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2638 kJ, 625 kcal	Eine Portion Spaghetti mit Soja-Bolognese und geriebenem Hartkäse ² A,G,G1,J,M • Brennwert: 2264 kJ, 534 kcal	3 Stück Kartoffelrösti dazu Sommergemüse a la creme G,G1,M • Brennwert: 1659 kJ, 396 kcal
6 Kaltmenü 9,50 €	1 Paar Wiener Würstchen^{2,4} mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Portionsketchup und eine Scheibe Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1388 kJ, 332 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	Emmentaler Käsesalat mit bunten Gemüsestreifen, in Honig-Senf-Dressing, mit Trauben garniert, dazu ein Mini-Baguette A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3645 kJ, 876 kcal	Hähnchen-Nuggets (paniert) mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu ein Joghurt-Currydip und ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2278 kJ, 546 kcal	Hausgemachte Räucherlachsrolle mit Frischkäse-Räucherlachscreme gefüllt und mit Ei garniert E,F,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 3412 kJ, 822 kcal
	Samstag 15.08.2026	Sonntag 16.08.2026	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 31.07.26</u> erfolgen!		
1 9,50€	Hausgemachte Rindfleischbällchen in Thymiansoße, mit Erbsen-Karottengemüse und Eierteigwaren A,E,G,G1 • Brennwert: 2812 kJ, 674 kcal	Eine Wirsingkohlroulade mit Hackfleisch gefüllt, in Zwiebel-Specksoße ^{2,4} , dazu Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2320 kJ, 557 kcal			
4 vegetarisch 9,90 €	Hausgemachte Veggie-Klopse in Majoransoße, mit Erbsen-Karottengemüse und Eierteigwaren A,E,G,G1 • Brennwert: 4041 kJ, 966 kcal	Hausgemachter Kartoffel-Gemüse-Auflauf dazu eine Röstzwiebelsoße A,E,G,G1,G4,M • Brennwert: 1981 kJ, 473 kcal			

Menü	Montag 17.08.2026	Dienstag 18.08.2026	Mittwoch 19.08.2026	Donnerstag 20.08.2026	Freitag 21.08.2026
1 9,50€	Kassler Rückenbraten ^{2,4} auf mildem Ananaskraut, dazu Sahnepüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1733 kJ, 414 kcal	Fusilli-Teigwaren mit Bolognesesoße und geriebenem Hartkäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2576 kJ, 610 kcal	Hausgemachter Kartoffel-Eintopf mit Wiener Würstchenscheiben ^{2,4} , Schmand und Schnittlauch, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3014 kJ, 720 kcal	Geflügel-Köttbullar Geflügelfleischbällchen in Soße, dazu Gartengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2084 kJ, 499 kcal	Ein Schweinerückensteak in Rahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2679 kJ, 643 kcal
3 9,50€	Ein Hähnchenbruststeak in Geflügeljus, dazu Zucchini nudeln A,E,G,G1 • Brennwert: 2279 kJ, 546 kcal	Geschnitzelte Rinderleber „sauer“ in würziger Balsamico ¹ -Soße, dazu eine Portion Kartoffelrösti B,G,G1,I • Brennwert: 2050 kJ, 491 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 Gemüserais A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2525 kJ, 600 kcal	Ein Seehechtfilet in Senfsoße, auf buntem Wurzelgemüse, dazu Salzkartoffeln A,B,F,G,G1,M • Brennwert: 2080 kJ, 496 kcal
4 vegetarisch 9,90 €	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	Veggie-Nuggets mit Kartoffel-Ecken, dazu ein Sauerrahm-Kräuterdip A,B,G,G1,J,M • Brennwert: 4065 kJ, 974 kcal	3 Eierpfannkuchen dazu Blumenkohl a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2475 kJ, 591 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
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	2 panierte Schweineschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Portionsketchup und 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, 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
	Samstag 22.08.2026	Sonntag 23.08.2026	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 07.08.26</u> erfolgen!		
1 9.50€	Rindergeschnetzeltes in Bratensoße, dazu Mais-Erbsengemüse und Langkornreis A,B,G,G1 • Brennwert: 2654 kJ, 632 kcal	Gefüllte Kalbsbrust in Bratensoße, dazu Sommergemüse und Eierknöpfe A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2421 kJ, 580 kcal			
4 vegetarisch 9,90 €	Sojageschnetzeltes in milder Paprikasoße, dazu Mais-Erbsengemüse und Langkornreis A,G,G1,J • Brennwert: 2554 kJ, 586 kcal	Vegetarischer Hackbraten in Majoransoße, dazu Sommergemüse und badische Eierknöpfe A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3474 kJ, 831 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.