

Bitte beachten Sie unsere Bestellzeiten

Seite 1

Menü	Montag 07.09.2026	Dienstag 08.09.2026	Mittwoch 09.09.2026	Donnerstag 10.09.2026	Freitag 11.09.2026
1 9,50€	Ein Hähnchenbrustfilet in Estragonrahmsauce, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2521 kJ, 606 kcal	Schwäbischer Linseneintopf mit Speck ^{2,4} und Wienerle- scheiben ^{2,4} , dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 3270 kJ, 780 kcal	„Schinken-Hörnle“ Hörnchen-Teigwaren mit Hinterschinken ^{2,4,8} , dazu eine Käse-Gemüsesauce A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3151 kJ, 750 kcal	Geflügel-Cevapcici in Balkansauce, dazu Djuvec-Reis (mit Paprika und Erbsen) A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3227 kJ, 771 kcal	2 Bratwürste^{2,4} in Röstzwiebelsauce, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1937 kJ, 463 kcal
3 9,50€	Ragout fin vom Schwein mit Champignons, dazu Erbsengemüse und weißer Reis G,G1,M • Brennwert: 3023 kJ, 721 kcal	Rindergeschnetzeltes „Esterhazy“ mit buntem Wurzelgemüse in Sauce, dazu Teigwaren A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2589 kJ, 614 kcal	Ein hausgemachtes Rinder-Gemüsehacksteak in Bratensauce, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1861 kJ, 444 kcal	Zartes Schweinefilet in grüner Pfefferrahmsauce ⁴ , dazu Blumenkohlrisotto und Eierknöpfle A,E,G,G1,I,M • Brennwert: 2471 kJ, 592 kcal	Fischfilet „Pariser Art“ (in Eihülle gebraten), dazu Tomatensauce und Kräuterkartoffeln E,F,G,G1 • Brennwert: 2110 kJ, 504 kcal
4 vegetarisch 9,90 €	„Schwäbische Lasagne“ Geschnittene Gemüsemaul- taschen in Tomatensauce, mit Käse überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2616 kJ, 621 kcal	Allgäuer Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln verfeinert, dazu Röstgemüsesauce E,G,G1,M • Brennwert: 3291 kJ, 785 kcal	Zwei panierte Veggie- Schnitzel mit Röstgemüsesauce, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2695 kJ, 645 kcal	Kräuter-Kratzete (luftige Kräuter-Pfannkuchen- stücke) mit Kohlrabi- Kürbisgemüse a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2803 kJ, 669 kcal	Bio-Vollkorn-Spaghetti mit einer würzigen Möhren-Zucchini-Bolognese A,G,G1,J • Brennwert: 2262 kJ, 533 kcal
6 Kaltmenü 9,50 €	1 Paar Wiener Würstchen^{2,4,8} mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu Portionssenf und eine Scheibe Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2030 kJ, 485 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	Hähnchen-Nuggets (paniert) mit Gurken-Mais-Paprikasalat, dazu Joghurt-Currydip und ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2686 kJ, 820 kcal	Herbstlicher Käsesalat mit Kürbis- und Gemüsestreifen und Nüssen in Honig-Senf- Dressing, mit Trauben garniert, dazu ein Mini-Baguette A,B,E,G,G1,G2,G3,H,H1,H3,M • Brennwert: 4478 kJ, 1074 kcal	Ein geräuchertes Forellenfilet mit einem Frischgemüsesalat und Preiselbeersahne, dazu ein Mini-Baguette A,F,G,G1,G2,G3,H,H1,H3,M • Brennwert: 2921 kJ, 700 kcal
	Samstag 12.09.2026	Sonntag 13.09.2026	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 28.08.26</u> erfolgen!		
1 9,50€	Ein paniertes Hähnchenschnitzel dazu Geflügelsauce und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1898 kJ, 452 kcal	Zarter Schweinegulasch dazu grüne Bohnen und Teigwaren A,E,G,G1 • Brennwert: 2301 kJ, 553 kcal			
4 vegetarisch 9,90 €	Mediterranes Gemüsegulasch mit frischem Ratatouillegemüse in Tomaten-Kräutersauce, dazu Sahnepüree G,G1,M • Brennwert: 1499 kJ, 359 kcal	Ein Eieromelett mit Spinat a la creme, dazu Kartoffeln aus regionalem Anbau E,G,G1,M • Brennwert: 2019 kJ, 483 kcal			

Menü	Montag 14.09.2026	Dienstag 15.09.2026	Mittwoch 16.09.2026	Donnerstag 17.09.2026	Freitag 18.09.2026
1 9,50€	Ein Geflügelhacksteak in Soße, mit grünen Bio-Bohnen und Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1637 kJ, 391 kcal	Ein Schweinerückensteak in Rahmsauce, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2679 kJ, 643 kcal	Kartoffeleintopf mit Bauernwurstscheiben ^{2,4} , Schmand und Schnittlauch verfeinert, dazu ein Brötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3032 kJ, 724 kcal	Fusilli-Teigwaren mit Bolognesesoße und geriebenem Hartkäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 2576 kJ, 610 kcal	Kassler Rücken^{2,4} im Ofen gegart, auf Ananas- kraut, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1733 kJ, 414 kcal
3 9,50€	3 Stück Maultaschen (mit Rindfleischfüllung) im Wurzelgemüsesud, dazu Zwiebelsoße und Kartoffelsalat A,B,E,G,G1 • Brennwert: 1793 kJ, 429 kcal	Frisch gebackener Putenfleischkäse^{2,4} in Geflügelsoße, dazu Rahmspinat und Kartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2587 kJ, 618 kcal	Piccata von der Hähnchenbrust mit Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti A,E,G,G1,M • Brennwert: 3036 kJ, 728 kcal	Ein Paar Bratwürste (vom Schwein) in Röstzwiebelsoße, dazu Apfel- rotkraut und hausgemachtes Sahnepüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1839 kJ, 438 kcal	Lachs-Tortelloni mit einer sahnigen Spinatsoße F,G,G1,M • Brennwert: 3020 kJ, 716 kcal
4 vegetarisch 9,90 €	3 Eierpfannkuchen dazu ein Champignon-Lauch- Ragout E,G,G1,M • Brennwert: 1992 kJ, 476 kcal	3 Stück Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu Bio-Karotten in Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 2106 kJ, 503 kcal	Sojageschnetzeltes in milder Paprikasoße, dazu Mais-Erbsengemüse und Langkornreis A,G,G1,J • Brennwert: 2554 kJ, 586 kcal	Spiralnudeln „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Streukäse ² E,G,G1,M • Brennwert: 2227 kJ, 527 kcal	Gemüsegulasch mit frischem Saisongemüse in Röstgemüsesoße, dazu Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 1510 kJ, 361 kcal
6 Kaltmenü 9,50 €	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 • Brennwert: 2441 kJ, 584 kcal	Geflügelsalat „Florida“ in Joghurt-Curry-Dressing, mit Ananas und Melone garniert, dazu ein Baguettebrötchen B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3729 kJ, 895 kcal	Bunte Käseplatte¹ verschiedene Sorten Hart- und Weichkäse, mit Trauben und Zwiebeln garniert, dazu ein Laugenbrötchen E,G,G1,G3,M • Brennwert: 3502 kJ, 840 kcal	Heringssalat „Klabautermann“ in leichtem Joghurt-Dressing, mit Rote Bete ⁹ und Äpfeln, dazu ein Baguettebrötchen B,E,F,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3879 kJ, 934 kcal
	Samstag 19.09.2026	Sonntag 20.09.2026	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 04.09.26</u> erfolgen!		
1 9,50€	Schweinegeschnetzeltes „Schweizer Art“ mit Tomaten und Champignons in Rahmsauce, dazu Kartoffelrösti A,E,G,G1,M • Brennwert: 1924 kJ, 461 kcal	Eine Geflügelbrust in Geflügelrahmsauce, dazu Karottengemüse und Eiernudeln A,E,G,G1,M • Brennwert: 2592 kJ, 575 kcal			
4 vegetarisch 9,90 €	Blumenkohl- und Brokkoliröschen a la creme mit Emmentaler Käse über- backen, dazu Kartoffelrösti G,G1,M • Brennwert: 1592 kJ, 381 kcal	Vegetarische Nudelpfanne mit knackigem Herbstgemüse, dazu Tomatensoße A,E,G,G1 • Brennwert: 1957 kJ, 463 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.