

Bitte beachten Sie unsere Bestellzeiten

Seite 1

Menü	Montag 05.10.2026	Dienstag 06.10.2026	Mittwoch 07.10.2026	Donnerstag 08.10.2026	Freitag 09.10.2026
1 9,50€	Ein hausgemachtes Hacksteak in Bratensoße, dazu Karotten-Erbsengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2592 kJ, 622 kcal	Tortelloni „Carne di Manzo“ mit Rindfleisch gefüllt, dazu fruchtige Tomatensoße A,E,G,G1 • Brennwert: 2576 kJ, 610 kcal	1 Paar Bratwürste^{2,4} in Röstzwiebelsoße, dazu Rahmspinat und Dampfkartoffeln A,E,B,G,G1,M • Brennwert: 1916 kJ, 458 kcal	Chili con Carne mit Mais, Kidneybohnen, Paprika und Zwiebeln, dazu Langkornreis B,E,G,G1 • Brennwert: 3193 kJ, 760 kcal	Schweinegulasch in Paprikasoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1 • Brennwert: 2648 kJ, 636 kcal
3 9,50€	Ein Hähnchenbrustfilet in Estragonrahmssoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2521 kJ, 606 kcal	Schweineroulade in Bratensoße, dazu Apfelrotkohl und hausgemachtes Sahnepüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2132 kJ, 509 kcal	Ein gedämpftes Seehechtfilet in Senfsoße, dazu feine Gemüsenudeln A,B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 2451 kJ, 587 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 €	Hausgemachte vegane Frikadelle in Röstgemüsesoße, dazu Karotten-Erbsengemüse und Kartoffelstampf A,B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2016 kJ, 484 kcal	„Schwäbische Lasagne“ geschnittene Gemüsemaultaschen in Tomatensoße, mit Käse überbacken A,E,G,G1,M • Brennwert: 2001 kJ, 473 kcal	Eine Portion Schupfnudeln mit buntem Saisongemüse, dazu eine Kräuter-Käsesoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2372 kJ, 567 kcal	Allgäuer Käseknöpfe mit Bergkäse und Röstzwiebeln verfeinert, dazu Röstgemüsesoße E,G,G1,M • Brennwert: 3154 kJ, 758 kcal	Serviettenknödelscheiben mit buntem Herbstgemüse (u.a. Möhren, Kürbis, 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	1 Paar Wiener Würstchen^{2,4} mit Kartoffelsalat, dazu Portionssenf und eine Scheibe Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2647 kJ, 633 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	Krabbensalat^{1,4,8} in Cocktailsoße, mit Ananas garniert, dazu ein Mini-Baguette B,E,G,G1,G2,G3,I,K,M • Brennwert: 3644 kJ, 690 kcal
	Samstag 10.10.2026	Sonntag 11.10.2026	Alle Menüs enthalten Salat und Dessert, an Sonn- und Feiertagen nur Dessert.		
1 9,50€	Zartes Schweinefilet in Rahmssoße, dazu Rosenkohl und Kartoffelrösti E,G,G1,M • Brennwert: 1609 kJ, 385 kcal	Putenrollbraten gefüllt mit Geflügelbräts, in Rahmssoße, dazu feine Erbsen und Semmelknödel A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2750 kJ, 658 kcal	Guten Appetit wünscht Ihre Kirchliche Sozialstation Kaiserstuhl -Tuniberg e.V Die Bestellung muss bis <u>spätestens 25.09.26</u> erfolgen!		
4 vegetarisch 9,90 €	Bunte Gemüseplatte 3 Sorten Saisongemüse, dazu 2 Kartoffelrösti und holländische Soße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2012 kJ, 480 kcal	Veggie-Gulasch in Majoransoße, dazu feine Erbsen und Semmelknödel A,E,G,G1,M • Brennwert: 2412 kJ, 579 kcal			

Menü	Montag 12.10.2026	Dienstag 13.10.2026	Mittwoch 14.10.2026	Donnerstag 15.10.2026	Freitag 16.10.2026
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 Gemüsereis 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 Sauerkraut und Dampfkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 1654 kJ, 395 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	Wildlachsragout in Dill-Sahne-Soße, dazu feine Bandnudeln B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 3177 kJ, 761 kcal	Ein paniertes Hähnchenschnitzel dazu Bio-Erbesen Karottengemüse a la creme und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2162 kJ, 515 kcal	Allgäuer Käse-Hacksteak in Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Dampfkartoffeln A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1920 kJ, 459 kcal	Herzhafte Wild-Bolognese dazu Eierknöpfle, mit gemahlenen Haselnüssen abgeschmelzt A,E,G,G1,H,H2,M • Brennwert: 2916 kJ, 699 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	Krautspätzle mit Karotten-, Lauch- und Kürbissstreifen, dazu eine Röstzwiebelsoße E,G,G1,M • Brennwert: 2379 kJ, 574 kcal	Spaghetti mit Veggie Hack-Gemüsesoße, dazu geriebener Hartkäse ² A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2349 kJ, 555 kcal	3 Stück Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu ein Karotten-Kürbis- Letscho E,G,G1,M • Brennwert: 2597 kJ, 623 kcal
6 Kaltmenü 9,50 €	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	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	Griechischer Bauernsalat ^{6,9} mit Käsewürfeln, Gurken, Tomaten, Hirtenpaprika ^{2,4} , Zwiebeln und Oliven, dazu ein Weißbrotdaguette B,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2923 kJ, 699 kcal	Italienischer Nudelsalat in Tomatendressing, mit Oliven ⁶ , Salamistreichen ^{2,4} , Paprika und Zucchini, dazu 2 Scheiben Bio-Brot B,E,G,G1,G2,G3,I • Brennwert: 3110 kJ, 743 kcal	Heringssalat „Klabautermann“ ⁹ in leichtem Joghurt-Dressing, mit Rote Bete und Äpfeln, dazu ein Baguettebrötchen B,E,F,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3879 kJ, 934 kcal
	Samstag 17.10.2026	Sonntag 18.10.2026	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 02.10.26</u> erfolgen!		
1 9,50€	„Gaisburger Marsch“ Gemüseintopf mit Nudeln und Rindfleischinlage, dazu ein Brötchen A,E,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 3315 kJ, 793 kcal	Rinderroulade „Bürgerliche Art“ ^{2,4} in Bratensoße, dazu Apfelrotkohl und Sahnepüree A,B,E,G,G1,M •			
4 vegetarisch 9,90 €	Badische Knöpflepfanne mit frischem Herbstgemüse und Kräutern verfeinert, dazu Champignonrahmsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2075 kJ, 497 kcal	Eine Scheibe hausgemachter Veggie-Hackbraten in Röstgemüsesoße, dazu Apfelrotkohl und Sahnepüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2761 kJ, 661 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.