

Bitte beachten Sie unsere Bestellzeiten

Seite 1

Menü	Montag 19.10.2026	Dienstag 20.10.2026	Mittwoch 21.10.2026	Donnerstag 22.10.2026	Freitag 23.10.2026
1 9,50€	Ein Paar Geflügelbratwürste^{2,4} mit Röstzwiebelsoße, dazu Rotkraut und Dampfkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2684 kJ, 640 kcal	Kartoffel-Bio-Möhren- Eintopf mit Bio-Möhren, Kartoffeln, Sellerie und Wienerlescheiben ^{2,4} , dazu ein Sesambrötchen A,B,C,E,G,G1,G3,M • Brennwert: 1978 kJ, 473 kcal	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße, dazu schwäbische Eierspätzle A,E,G,G1,M • Brennwert: 2582 kJ, 621 kcal	Geflügel-Köttbullar in Rahmsoße, dazu Mais-Karottengemüse und Langkornreis A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 3289 kJ, 784 kcal	Gebackener Fleischkäse^{2,4} mit Bratensoße, dazu Lauchrahmgemüse, und Salzkartoffeln A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2490 kJ, 595 kcal
3 9,50€	Ein Cordon bleu vom Schwein^{1,2,4} dazu Bratensoße und hausgemachtes Kartoffelpüree A,E,G,G1,M • Brennwert: 2494 kJ, 596 kcal	Ein gebratenes Hähnchensteak in Geflügelrahmsoße, dazu Eierteigwaren A,E,G,G1,M • Brennwert: 2402 kJ, 577 kcal	Hausgemachte Wildfrikadelle in würziger Wacholdersoße,dazu Rosenkohl und Kartoffel-Pastinaken-Püree A,B,E,G,G1,G2,G3,I,M • Brennwert: 2428 kJ, 580 kcal	Ein paniertes Seelachsfilet mit Dampfkartoffeln, dazu Joghurt-Remouladensoße ⁹ B,E,F,G,G1,M • Brennwert: 4019 kJ, 967 kcal	Putenragout in Paprikasoße mit feinen Erbsen und Langkornreis A,E,G,G1 • Brennwert: 2801 kJ, 667 kcal
4 vegetarisch 9,90 €	Allgäuer Käsespätzle mit Emmentaler-, Bergkäse und mit Zwiebeln verfeinert, dazu Röstgemüesoße E,G,G1,M • Brennwert: 3291 kJ, 785 kcal	Chili sin Carne mit veganem Hack, Mais, Paprika, Kidneybohnen und Tomaten, dazu Langkornreis G,G1,G2,G3,J • Brennwert: 2956 kJ, 703 kcal	Tortelloni „Ricotta-Spinat“ in Tomatensoße, mit Käse überbacken E,G,G1,M • Brennwert: 4083 kJ, 976 kcal	Luftige Pfannkuchenstücke mit buntem Herbstgemüse a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2901 kJ, 692 kcal	Hausgemachte Linsenbolognese mit bunten Farfalle-Teigwaren, dazu geriebener Hartkäse ² A,E,G,G1,M • Brennwert: 3097 kJ, 741 kcal
6 Kaltmenü 9,50 €	Fleischsalat „Balkan Art“^{2,3,4,8,9} mit Zwiebeln, Essiggurken und Paprika, dazu 2 Scheiben Bio-Brot A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 4003 kJ, 959 kcal	Nudelsalat „Holländische Art“ mit Käsestreifen, Gurken und Tomaten, dazu 2 Scheiben Bio-Brot B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 3906 kJ, 933 kcal	Zwei vegane Knusperfrikadellen mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Tomaten- Paprika-Dip, dazu ein Brötchen B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2503 kJ, 598 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: 3607 kJ, 862 kcal	Grüner Bohnensalat mit Thunfisch ^{4,9} , Zwiebeln, Tomaten und Kuhmilchkäsewürfel in Olivenöl-Senf dressing, dazu ein Mini-Baguette B,E,F,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2796 kJ, 670 kcal
	Samstag 24.10.2026	Sonntag 25.10.2026	Alle Menüs enthalten Salat und Dessert, an Sonn- und Feiertagen nur Dessert.		
1 9,50€	3 Eierpfannkuchen mit einer herzhaften Fleisch-Gemüesoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2245 kJ, 536 kcal	Bayrischer Biergulasch mit Kraut-Fleckerl in Dunkelbier-Soße, dazu zwei Kartoffelknödel E,G,G1,I • Brennwert: 2476 kJ, 595 kcal	Guten Appetit wünscht Ihre Kirchliche Sozialstation Kaiserstuhl -Tuniberg e.V Die Bestellung muss bis <u>spätestens 09.10.26</u> erfolgen!		
4 vegetarisch 9,90 €	Ein Eieromelett mit Spinat a la creme, dazu Kartoffeln aus regionalem Anbau E,G,G1,M • Brennwert: 2019 kJ, 483 kcal	Ein paniertes Gemüseschnitzel dazu Röstgemüesoße und Vollkornnudeln A,E,G,G1 • Brennwert: 2944 kJ, 705 kcal			

Menü	Montag 26.10.2026	Dienstag 27.10.2026	Mittwoch 28.10.2026	Donnerstag 29.10.2026	Freitag 30.10.2026
1 9,50€	Penne „Carbonara“^{2,4} mit würziger Schinken-Sahne-Soße E,G,G1,M • Brennwert: 3127 kJ, 743 kcal	Ein paniertes Schweineschnitzel dazu ein Kartoffel-Gemüse-Ragout (mit Karotten, Kohlrabi und Erbsen) E,G,G1,M • Brennwert: 2541 kJ, 606 kcal	Paprika-Hähnchenragout mit bunten Paprikastreifen, dazu Teigwaren A,E,G,G1 • Brennwert: 2372 kJ, 562 kcal	Eine hausgemachte Geflügelfrikadelle dazu Wirsing a la creme und Dampfkartoffeln A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 1803 kJ, 431 kcal	„Halloween-Eintopf“ mit Karotten, Kürbis, Kartoffeln, Lauch und Geflügelklößchen, dazu ein Kürbiskernbrötchen A,B,E,G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2541 kJ, 609 kcal
3 9,50€	Gebackener Putenfleischkäse^{2,4} mit Apfelrotkraut und Dampfkartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2587 kJ, 618 kcal	Rindergeschnetzeltes in Thymiansoße, dazu grüne Bohnen und Eierknöpfe A,B,E,G,G1 • Brennwert: 2553 kJ, 611 kcal	Kleine Fleischbällchen in Röstzwiebelsoße, dazu Bio-Erbsen und Kartoffel-Karottenpüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2642 kJ, 632 kcal	Schwarzwälder Käsebratwurst^{2,4} in Röstzwiebelsoße, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln aus der Region A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2574 kJ, 615 kcal	Fischroulade „Gärtnerin Art“ in Dillrahmsoße, dazu eine Langkorn-Wildreismischung A,E,F,G,G1,M • Brennwert: 2879 kJ, 685 kcal
4 vegetarisch 9,90 €	Ravioli „Formaggio“ mit Kräutern abgeschmelzt, dazu fruchtige Tomatensoße E,G,G1,M • Brennwert: 2975 kJ, 710 kcal	Zwei Veggie-Schnitzel (paniert) dazu ein Kartoffel-Gemüseragout a la creme E,G,G1,M • Brennwert: 2989 kJ, 714 kcal	Falafel (Kichererbsenbällchen) mit Ratatouillegemüse, in Tomatensoße, dazu Langkomreis A,G,G1 • Brennwert: 3125 kJ, 747 kcal	Hausgemachte Veggie-Lasagne mit Soja-Bolognese, Gemüsewürfeln und Käse überbacken A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2531 kJ, 601 kcal	Eine Portion Gemüsemaultaschen in Kürbis-Zwiebelschmelze, dazu eine Spinatsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 3757 kJ, 903 kcal
6 Kaltmenü 9,50 €	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	Gervais pikant verfeinert, dazu Gemüsesticks, mit Weintrauben garniert, und ein Laugenbrötchen G,G1,G2,G3,M • Brennwert: 2931 kJ, 704 kcal	Tomaten und Mozzarella mit Balsamico ¹ , Olivenöl und frischem Basilikum mariniert, ausgariniert ^{2,4,6} , dazu ein Baguettebrötchen B,G,G1,G2,G3,I,M • Brennwert: 2634 kJ, 631 kcal	Schwarzwälder Schäufele^{2,4} mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu eine Essiggurke, Portionssenf und eine Scheibe Bio-Brot A,B,G,G1,G2,G3 • Brennwert: 2333 kJ, 557 kcal	Frischgemüse-Käse-Wrap knackige Gemüse- und Käsestreifen mit Radieschen, Rucola und Frischkäse-Kräutercreme im Teigfladen ² A,B,G,G1,G3,G4,J,M • Brennwert: 2268 kJ, 542 kcal
	Samstag 31.10.2026	Sonntag 01.11.2026	Alle Menüs enthalten Salat und Dessert, an Sonn- und Feiertagen nur Dessert.		
1 9,50€	Eine Kohlroulade in Zwiebel-Specksoße ^{2,4} , dazu hausgemachtes Sahnepüree A,B,E,G,G1,M • Brennwert: 2526 kJ, 601 kcal	Piccata von der Hähnchenbrust mit Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti A,E,G,G1,M • Brennwert: 3036 kJ, 728 kcal	Guten Appetit wünscht Ihre Kirchliche Sozialstation Kaiserstuhl -Tuniberg e.V Die Bestellung muss bis <u>spätestens 16.10.26</u> erfolgen!		
4 vegetarisch 9,90 €	Vegetarische Kohlroulade mit Weizen und Gemüse gefüllt, in Röstzwiebelsoße, dazu hausgemachtes Sahnepüree A,E,G,G1,J,M • Brennwert: 2177 kJ, 520 kcal	Mediterrane Nudelpfanne mit frischem Gemüse und Kräutern, dazu eine Tomaten-Joghurtsoße A,E,G,G1,M • Brennwert: 2533 kJ, 601 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.