

# Speisekarte

## Restaurant Sägeteich CJD Offenburg

**Montag, 20. April 2026**

### Mittagstisch

Paprikacremesuppe mit Croutons  
(G, L)

\*\*\*

Maispouardenbrust mit einer Garnele gefüllt, Risotto und  
Broccoli (A1, D, G, L)

\*\*\*

Creme Brûlée mit Rhabarber-Sorbet (C, G)

**Preis: 11,50 €** (inkl. Tafelwasser)

### Mittagstisch vegetarisch

Paprikacremesuppe mit Croutons  
(G, L)

\*\*\*

Risotto mit Parmesan und  
mediterranem Gemüse (A1, G, L)

\*\*\*

Creme Brûlée mit Rhabarber-Sorbet (C, G)

**Preis: 10,00 €** (inkl. Tafelwasser)

**Dienstag, 21. April 2026**

### Mittagstisch

Grünkernsuppe mit Fleischklößchen  
(A1, G, L)

\*\*\*

Gebatene Rinderleber „Berliner Art“, Kartoffelpüree,  
Apfelspalten und Röstzwiebeln (G, L)

\*\*\*

Kirschwasser-Parfait (C, G)

**Preis: 11,00 €** (inkl. Tafelwasser)

### Mittagstisch vegetarisch

Grünkernsuppe mit Grießklößen  
(A1, G, L)

\*\*\*

Hausgemachte Spinattagliatellen mit Pilzen, Sauce Choron  
(A1, C, G, L, M)

\*\*\*

Kirschwasser-Parfait (C, G)

**Preis: 9,50 €** (inkl. Tafelwasser)

**A:** Glutenhaltiges Getreide\*; 1) Weizen 2) Roggen 3) Gerste 4) Hafer 5) Dinkel 6) Kamut  
**B:** Krebstiere und Weichtiere\*; **C:** Eier\*; **D:** Fische\*; **E:** Erdnüsse\*; **F:** Sojabohnen\*;  
**G:** Milch (einschließlich Laktose) \*;  
\*: und daraus gewonnene Erzeugnisse

**H:** Schalenfrüchte\*1) Mandeln 2) Haselnüsse 3) Walnüsse 4) Cashewnüsse  
5) Pecannüsse 6) Paranüsse 7) Pistazien 8) Macadamianüsse  
**L:** Sellerie\*; **M:** Senf\*; **N:** Sesamsamen\*;  
**O:** Schwefeloxid und Sulfite; **P:** Lupinen\*

# Speisekarte

## Restaurant Sägeteich CJD Offenburg

**Mittwoch, 22. April 2026**

---

### Mittagstisch

Antipasti-Teller mit  
Ciabatta (A1, G)

\*\*\*

Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerter Art“  
mit Dampfkartoffeln und  
Blattsalate mit Hausdressing (A1, D, G, L)

\*\*\*

Kaiserschmarren mit Apfelkompott (A1, C, G)

**Preis: 13,50 €** (inkl. Tafelwasser)

### Mittagstisch vegetarisch

Antipasti-Teller mit  
Ciabatta (A1, G)

\*\*\*

Radieschen-Bratlinge mit Kräuterdipp  
Dampfkartoffeln und Blattsalate mit Hausdressing  
(A1, C, M)

\*\*\*

Kaiserschmarren mit Apfelkompott (A1, C, G)

**Preis: 10,50 €** (inkl. Tafelwasser)

---

**Donnerstag, 23. April 2026**

---

**geschlossen**

**geschlossen**

---

**A:** Glutenhaltiges Getreide\*; 1) Weizen 2) Roggen 3) Gerste 4) Hafer 5) Dinkel 6) Kamut  
**B:** Krebstiere und Weichtiere\*; **C:** Eier\*; **D:** Fische\*; **E:** Erdnüsse\*; **F:** Sojabohnen\*;  
**G:** Milch (einschließlich Laktose) \*;  
\*: und daraus gewonnene Erzeugnisse

**H:** Schalenfrüchte\*1) Mandeln 2) Haselnüsse 3) Walnüsse 4) Cashewnüsse  
5) Pecannüsse 6) Paranüsse 7) Pistazien 8) Macadamianüsse  
**L:** Sellerie\*; **M:** Senf\*; **N:** Sesamsamen\*;  
**O:** Schwefeloxid und Sulfite; **P:** Lupinen\*