

## CJD Offenburg, Restaurant Sägeteich

### Speisekarte

Kalenderwoche 14 vom 31. März - 03. April 2025

Montag, 31. März 2025

#### Mittagstisch

Ragout fin überbacken mit Weißbrot (A1, G, L)

\*\*\*

Rinderhüftsteak „Strindberg“, Pommes Dauphine,  
Rosenkohl (A1, C, G, L)

#### Vegetarisch:

Rosenkohl-Kartoffelauflauf mit Blattsalaten  
(A1, C, G)

\*\*\*

Schwarzwald-Eisbecher (C, G)

**Preis: 9,50 € (inkl. Tafelwasser)**

Dienstag, 01. April 2025

#### Mittagstisch

Brunnenkresse-Suppe (G, L)

\*\*\*

Gefülltes Schweinefilet, Pilzrahmsoße mit  
hausgemachten Spätzle und  
gemischter Salatteller (A1, C, G, M, L)

#### Vegetarisch:

Quinoa-Bratlinge mit Pilzrahmsoße mit  
hausgemachten Spätzle und  
gemischter Salatteller (A1, C, G, M, L)

\*\*\*

Traminer Weincreme (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) \*;

**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\*

\*: und daraus gewonnene Erzeugnisse

## CJD Offenburg, Restaurant Sägeteich

### Speisekarte

Kalenderwoche 14 vom 31. März - 03. April 2025

Mittwoch, 02. April 2025

#### Mittagstisch

Gratinierter Ziegenkäse mit Preiselbeer-Feigen-Chutney und Salatbouquet (A1, M, O)

\*\*\*

Hähnchenbrust mit Ananas und Käse überbacken, Butterreis und Blattsalat mit Caesar-Dressing

#### Vegetarisch:

Maisbratlinge, Currydipp, Butterreis  
Blattsalat mit Caesar-Dressing

\*\*\*

Cheesecake-Törtchen mit warmen Heidelbeeren (A1, C, G)

**Preis: 9,50 € (inkl. Tafelwasser)**

Donnerstag, 03. April 2025

#### Mittagstisch

Pastinaken-Cremesuppe (G, L)

\*\*\*

Gebratenes Lachsfilet, Orangensoße, Bandnudeln und Broccoli (A1, G, L)

#### Vegetarisch:

Rote-Beete-Reis-Bratlinge, Orangensoße und Broccoli A1, C, G, L)

\*\*\*

Terrine von dreierlei Schokolade mit Ananasragout (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) \*;  
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\*  
\*: und daraus gewonnene Erzeugnisse