

Speiseplan 4. KW		Montag, 19.01.26		Dienstag, 20.01.26		Mittwoch, 21.01.26		Donnerstag, 22.01.26		Freitag, 23.01.26		Samstag, 24.01.26		Sonntag, 25.01.26																																																			
<div>Spezielles & Regionales</div> <div>der besondere Genuss</div> <div>7,50€</div>		<div>Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree</div> <div>Menü-Aufpreis + 1,75 €</div> <table><tr><td>R</td><td>A1,G,I,9</td><td>270kj 0,9 F</td><td>0,3 g.F 7,6 KH</td><td>1,2 ZU 5,7 EW</td><td>3,7 SA</td><td>3,3 BE</td></tr></table>		R	A1,G,I,9	270kj 0,9 F	0,3 g.F 7,6 KH	1,2 ZU 5,7 EW	3,7 SA	3,3 BE	<div>Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree</div> <div>Menü-Aufpreis + 1,75 €</div> <table><tr><td>R</td><td>A1,G,I,9</td><td>270kj 0,9 F</td><td>0,3 g.F 7,6 KH</td><td>1,2 ZU 5,7 EW</td><td>3,7 SA</td><td>3,3 BE</td></tr></table>		R	A1,G,I,9	270kj 0,9 F	0,3 g.F 7,6 KH	1,2 ZU 5,7 EW	3,7 SA	3,3 BE	<div>Grünkohl mit Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln</div> <div>Menü-Aufpreis + 0,75 €</div> <table><tr><td>S</td><td>A1,I,J,2,5</td><td>274kj 1,3 F</td><td>0,4 g.F 8,8 KH</td><td>0,2 ZU 4,3 EW</td><td>0,9 SA</td><td>4,0 BE</td></tr></table>		S	A1,I,J,2,5	274kj 1,3 F	0,4 g.F 8,8 KH	0,2 ZU 4,3 EW	0,9 SA	4,0 BE	<div>Grünkohl mit Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln</div> <div>Menü-Aufpreis + 0,75 €</div> <table><tr><td>S</td><td>A1,I,J,2,5</td><td>274kj 1,3 F</td><td>0,4 g.F 8,8 KH</td><td>0,2 ZU 4,3 EW</td><td>0,9 SA</td><td>4,0 BE</td></tr></table>		S	A1,I,J,2,5	274kj 1,3 F	0,4 g.F 8,8 KH	0,2 ZU 4,3 EW	0,9 SA	4,0 BE	<div>Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat</div> <div>Menü-Aufpreis + 1,25 €</div> <table><tr><td>G</td><td>A1,C,I,I, 2,3,5</td><td>407kj 3,8 F</td><td>1,3 g.F 12,0 KH</td><td>1,2 ZU 3,6 EW</td><td>1,2 SA</td><td>4,8 BE</td></tr></table>		G	A1,C,I,I, 2,3,5	407kj 3,8 F	1,3 g.F 12,0 KH	1,2 ZU 3,6 EW	1,2 SA	4,8 BE	<div>Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat</div> <div>Menü-Aufpreis + 1,25 €</div> <table><tr><td>G</td><td>A1,C,I,I, 2,3,5</td><td>407kj 3,8 F</td><td>1,3 g.F 12,0 KH</td><td>1,2 ZU 3,6 EW</td><td>1,2 SA</td><td>4,8 BE</td></tr></table>		G	A1,C,I,I, 2,3,5	407kj 3,8 F	1,3 g.F 12,0 KH	1,2 ZU 3,6 EW	1,2 SA	4,8 BE	<div>Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln</div> <div>Menü-Aufpreis + 2,75 €</div> <table><tr><td>S</td><td>R</td><td>A1,I,3</td><td>672kj 1,4 F</td><td>0,5 g.F 8,0 KH</td><td>2,3 ZU 5,1 EW</td><td>1,6 SA</td><td>4,2 BE</td></tr></table>		S	R	A1,I,3	672kj 1,4 F	0,5 g.F 8,0 KH	2,3 ZU 5,1 EW	1,6 SA	4,2 BE
R	A1,G,I,9	270kj 0,9 F	0,3 g.F 7,6 KH	1,2 ZU 5,7 EW	3,7 SA	3,3 BE																																																											
R	A1,G,I,9	270kj 0,9 F	0,3 g.F 7,6 KH	1,2 ZU 5,7 EW	3,7 SA	3,3 BE																																																											
S	A1,I,J,2,5	274kj 1,3 F	0,4 g.F 8,8 KH	0,2 ZU 4,3 EW	0,9 SA	4,0 BE																																																											
S	A1,I,J,2,5	274kj 1,3 F	0,4 g.F 8,8 KH	0,2 ZU 4,3 EW	0,9 SA	4,0 BE																																																											
G	A1,C,I,I, 2,3,5	407kj 3,8 F	1,3 g.F 12,0 KH	1,2 ZU 3,6 EW	1,2 SA	4,8 BE																																																											
G	A1,C,I,I, 2,3,5	407kj 3,8 F	1,3 g.F 12,0 KH	1,2 ZU 3,6 EW	1,2 SA	4,8 BE																																																											
S	R	A1,I,3	672kj 1,4 F	0,5 g.F 8,0 KH	2,3 ZU 5,1 EW	1,6 SA	4,2 BE																																																										
<div>Tagesmenü</div> <div>gut bürgerlich & herzhaft</div> <div>7,50€</div> <div>M1</div>		<div>Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli</div> <table><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>446kj 1,5 F</td><td>0,5 g.F 14,3 KH</td><td>1,2 ZU 8,3 EW</td><td>2,2 SA</td><td>6,6 BE</td></tr></table>		G	A1,F,G,I,1	446kj 1,5 F	0,5 g.F 14,3 KH	1,2 ZU 8,3 EW	2,2 SA	6,6 BE	<div>„Falscher Hase“ (Hackbraten) in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree</div> <table><tr><td>S</td><td>A1,C, G,I,I,1</td><td>317kj 3,5 F</td><td>1,3 g.F 7,4 KH</td><td>1,5 ZU 3,9 EW</td><td>1,0 SA</td><td>3,3 BE</td></tr></table>		S	A1,C, G,I,I,1	317kj 3,5 F	1,3 g.F 7,4 KH	1,5 ZU 3,9 EW	1,0 SA	3,3 BE	<div>Heisse Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree</div> <table><tr><td>S</td><td>A1,G, 1,2,3</td><td>436kj 6,0 F</td><td>2,5 g.F 8,4 KH</td><td>1,9 ZU 3,4 EW</td><td>1,4 SA</td><td>3,8 BE</td></tr></table>		S	A1,G, 1,2,3	436kj 6,0 F	2,5 g.F 8,4 KH	1,9 ZU 3,4 EW	1,4 SA	3,8 BE	<div>Schwedische Hackfleischbällchen („Köttbullar“) vom Rind und Geflügel dazu Mischgemüse und Nudeln</div> <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,J</td><td>473kj 3,5 F</td><td>1,2 g.F 14,8 KH</td><td>0,9 ZU 5,3 EW</td><td>2,4 SA</td><td>6,3 BE</td></tr></table>		S	A1,C,G,I,J	473kj 3,5 F	1,2 g.F 14,8 KH	0,9 ZU 5,3 EW	2,4 SA	6,3 BE	<div>Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) „Bolognese“ vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat</div> <table><tr><td>R</td><td>G</td><td>A1,C, I,I,1,3</td><td>427kj 3,2 F</td><td>1,3 g.F 13,8 KH</td><td>1,4 ZU 4,2 EW</td><td>1,3 SA</td><td>6,1 BE</td></tr></table>		R	G	A1,C, I,I,1,3	427kj 3,2 F	1,3 g.F 13,8 KH	1,4 ZU 4,2 EW	1,3 SA	6,1 BE	<div>Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln</div> <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>300kj 1,3 F</td><td>0,2 g.F 8,9 KH</td><td>1,3 ZU 5,1 EW</td><td>1,8 SA</td><td>3,8 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I	300kj 1,3 F	0,2 g.F 8,9 KH	1,3 ZU 5,1 EW	1,8 SA	3,8 BE	<div>Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree</div> <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>329kj 2,0 F</td><td>0,8 g.F 8,7 KH</td><td>1,1 ZU 5,7 EW</td><td>1,1 SA</td><td>4,0 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I,1	329kj 2,0 F	0,8 g.F 8,7 KH	1,1 ZU 5,7 EW	1,1 SA	4,0 BE
G	A1,F,G,I,1	446kj 1,5 F	0,5 g.F 14,3 KH	1,2 ZU 8,3 EW	2,2 SA	6,6 BE																																																											
S	A1,C, G,I,I,1	317kj 3,5 F	1,3 g.F 7,4 KH	1,5 ZU 3,9 EW	1,0 SA	3,3 BE																																																											
S	A1,G, 1,2,3	436kj 6,0 F	2,5 g.F 8,4 KH	1,9 ZU 3,4 EW	1,4 SA	3,8 BE																																																											
S	A1,C,G,I,J	473kj 3,5 F	1,2 g.F 14,8 KH	0,9 ZU 5,3 EW	2,4 SA	6,3 BE																																																											
R	G	A1,C, I,I,1,3	427kj 3,2 F	1,3 g.F 13,8 KH	1,4 ZU 4,2 EW	1,3 SA	6,1 BE																																																										
S	A1,G,I	300kj 1,3 F	0,2 g.F 8,9 KH	1,3 ZU 5,1 EW	1,8 SA	3,8 BE																																																											
S	A1,G,I,1	329kj 2,0 F	0,8 g.F 8,7 KH	1,1 ZU 5,7 EW	1,1 SA	4,0 BE																																																											
<div>Diabetiker</div> <div>brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost</div> <div>7,95€</div> <div>M2</div>		<div>Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln</div> <table><tr><td>S</td><td>A1,I</td><td>536kj 6,0 F</td><td>2,2 g.F 10,4 KH</td><td>2,4 ZU 3,6 EW</td><td>1,7 SA</td><td>4,8 BE</td></tr></table>		S	A1,I	536kj 6,0 F	2,2 g.F 10,4 KH	2,4 ZU 3,6 EW	1,7 SA	4,8 BE	<div>Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln</div> <table><tr><td>G</td><td>A1,G,I,1</td><td>435kj 4,8 F</td><td>1,8 g.F 8,7 KH</td><td>0,6 ZU 6,2 EW</td><td>1,4 SA</td><td>4,7 BE</td></tr></table>		G	A1,G,I,1	435kj 4,8 F	1,8 g.F 8,7 KH	0,6 ZU 6,2 EW	1,4 SA	4,7 BE	<div>Geflügelfrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis</div> <table><tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,J</td><td>340kj 0,9 F</td><td>0,3 g.F 13,4 KH</td><td>1,1 ZU 4,3 EW</td><td>1,5 SA</td><td>5,7 BE</td></tr></table>		G	A1,C,G,I,J	340kj 0,9 F	0,3 g.F 13,4 KH	1,1 ZU 4,3 EW	1,5 SA	5,7 BE	<div>Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree</div> <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>369kj 2,2 F</td><td>0,8 g.F 11,7 KH</td><td>2,3 ZU 5,1 EW</td><td>0,8 SA</td><td>4,8 BE</td></tr></table>		F	A1,D,G,I,1	369kj 2,2 F	0,8 g.F 11,7 KH	2,3 ZU 5,1 EW	0,8 SA	4,8 BE	<div>Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle</div> <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>342kj 1,3 F</td><td>0,3 g.F 11,3 KH</td><td>1,5 ZU 5,9 EW</td><td>0,9 SA</td><td>5,0 BE</td></tr></table>		S	A1,C,G,I,1	342kj 1,3 F	0,3 g.F 11,3 KH	1,5 ZU 5,9 EW	0,9 SA	5,0 BE	<div>Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit Suppengemüse (Rüben, Sellerie, Blumenkohl) und Kartoffeln</div> <table><tr><td>G</td><td>A1,I</td><td>296kj 1,6 F</td><td>0,4 g.F 9,9 KH</td><td>1,0 ZU 3,9 EW</td><td>0,6 SA</td><td>4,6 BE</td></tr></table>		G	A1,I	296kj 1,6 F	0,4 g.F 9,9 KH	1,0 ZU 3,9 EW	0,6 SA	4,6 BE	<div>Rinderhacksteak mit Blumenkohl und Salzkartoffeln</div> <table><tr><td>R</td><td>A1,C,I,I,1</td><td>328kj 1,9 F</td><td>0,8 g.F 9,6 KH</td><td>0,9 ZU 5,1 EW</td><td>1,7 SA</td><td>4,6 BE</td></tr></table>		R	A1,C,I,I,1	328kj 1,9 F	0,8 g.F 9,6 KH	0,9 ZU 5,1 EW	1,7 SA	4,6 BE	
S	A1,I	536kj 6,0 F	2,2 g.F 10,4 KH	2,4 ZU 3,6 EW	1,7 SA	4,8 BE																																																											
G	A1,G,I,1	435kj 4,8 F	1,8 g.F 8,7 KH	0,6 ZU 6,2 EW	1,4 SA	4,7 BE																																																											
G	A1,C,G,I,J	340kj 0,9 F	0,3 g.F 13,4 KH	1,1 ZU 4,3 EW	1,5 SA	5,7 BE																																																											
F	A1,D,G,I,1	369kj 2,2 F	0,8 g.F 11,7 KH	2,3 ZU 5,1 EW	0,8 SA	4,8 BE																																																											
S	A1,C,G,I,1	342kj 1,3 F	0,3 g.F 11,3 KH	1,5 ZU 5,9 EW	0,9 SA	5,0 BE																																																											
G	A1,I	296kj 1,6 F	0,4 g.F 9,9 KH	1,0 ZU 3,9 EW	0,6 SA	4,6 BE																																																											
R	A1,C,I,I,1	328kj 1,9 F	0,8 g.F 9,6 KH	0,9 ZU 5,1 EW	1,7 SA	4,6 BE																																																											
<div>Schonkost</div> <div>salzreduziert & bekömmlich</div> <div>7,95€</div> <div>M3</div>		<div>„Nasi Goreng“ Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch</div> <table><tr><td>G</td><td>A1,I,I</td><td>428kj 0,7 F</td><td>0,2 g.F 18,4 KH</td><td>3,3 ZU 5,3 EW</td><td>1,3 SA</td><td>6,6 BE</td></tr></table>		G	A1,I,I	428kj 0,7 F	0,2 g.F 18,4 KH	3,3 ZU 5,3 EW	1,3 SA	6,6 BE	<div>Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln</div> <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,2,3</td><td>377kj 4,1 F</td><td>1,7 g.F 8,6 KH</td><td>1,6 ZU 3,8 EW</td><td>1,7 SA</td><td>3,4 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I,2,3	377kj 4,1 F	1,7 g.F 8,6 KH	1,6 ZU 3,8 EW	1,7 SA	3,4 BE	<div>Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree</div> <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>407kj 3,6 F</td><td>1,0 g.F 11,2 KH</td><td>1,4 ZU 4,6 EW</td><td>1,1 SA</td><td>4,5 BE</td></tr></table>		F	A1,D,G,I,1	407kj 3,6 F	1,0 g.F 11,2 KH	1,4 ZU 4,6 EW	1,1 SA	4,5 BE	<div>Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat</div> <table><tr><td>G</td><td>A1,C,I,1,3</td><td>658kj 6,7 F</td><td>2,7 g.F 21,4 KH</td><td>5,2 ZU 2,3 EW</td><td>1,3 SA</td><td>8,6 BE</td></tr></table>		G	A1,C,I,1,3	658kj 6,7 F	2,7 g.F 21,4 KH	5,2 ZU 2,3 EW	1,3 SA	8,6 BE	<div>Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis</div> <table><tr><td>G</td><td>A1,G,I,3</td><td>399kj 1,2 F</td><td>0,4 g.F 15,3 KH</td><td>1,1 ZU 5,6 EW</td><td>1,3 SA</td><td>5,8 BE</td></tr></table>		G	A1,G,I,3	399kj 1,2 F	0,4 g.F 15,3 KH	1,1 ZU 5,6 EW	1,3 SA	5,8 BE	<div>Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse</div> <table><tr><td>V</td><td>A1,G,I,K</td><td>485kj 4,7 F</td><td>1,7 g.F 15,1 KH</td><td>1,5 ZU 2,9 EW</td><td>1,3 SA</td><td>6,3 BE</td></tr></table>		V	A1,G,I,K	485kj 4,7 F	1,7 g.F 15,1 KH	1,5 ZU 2,9 EW	1,3 SA	6,3 BE	<div>Tortellini „Vegetarische Art“ in fruchtiger Tomatensauce</div> <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I</td><td>283kj 0,7 F</td><td>0,2 g.F 12,5 KH</td><td>2,8 ZU 2,2 EW</td><td>1,1 SA</td><td>4,9 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G,I	283kj 0,7 F	0,2 g.F 12,5 KH	2,8 ZU 2,2 EW	1,1 SA	4,9 BE	
G	A1,I,I	428kj 0,7 F	0,2 g.F 18,4 KH	3,3 ZU 5,3 EW	1,3 SA	6,6 BE																																																											
S	A1,G,I,2,3	377kj 4,1 F	1,7 g.F 8,6 KH	1,6 ZU 3,8 EW	1,7 SA	3,4 BE																																																											
F	A1,D,G,I,1	407kj 3,6 F	1,0 g.F 11,2 KH	1,4 ZU 4,6 EW	1,1 SA	4,5 BE																																																											
G	A1,C,I,1,3	658kj 6,7 F	2,7 g.F 21,4 KH	5,2 ZU 2,3 EW	1,3 SA	8,6 BE																																																											
G	A1,G,I,3	399kj 1,2 F	0,4 g.F 15,3 KH	1,1 ZU 5,6 EW	1,3 SA	5,8 BE																																																											
V	A1,G,I,K	485kj 4,7 F	1,7 g.F 15,1 KH	1,5 ZU 2,9 EW	1,3 SA	6,3 BE																																																											
V	A1,C,G,I	283kj 0,7 F	0,2 g.F 12,5 KH	2,8 ZU 2,2 EW	1,1 SA	4,9 BE																																																											
<div>Für Fein-schmecker</div> <div>Unser Premium</div> <div>9,25€</div> <div>M4</div>		<div>Schweineroulade „Hausfrauen Art“ mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln</div> <div>Menü-Aufpreis + 0,70 €</div> <table><tr><td>S</td><td>A1,I,I,1,2</td><td>321kj 1,9 F</td><td>0,8 g.F 9,9 KH</td><td>3,1 ZU 4,2 EW</td><td>2,3 SA</td><td>4,7 BE</td></tr></table>		S	A1,I,I,1,2	321kj 1,9 F	0,8 g.F 9,9 KH	3,1 ZU 4,2 EW	2,3 SA	4,7 BE	<div>Zartes Geflügelfilet „Alfredo“ in Käsescremesauce dazu Gemüsespaghetti</div> <table><tr><td>G</td><td>A1,G,I,1</td><td>404kj 2,4 F</td><td>1,2 g.F 10,6 KH</td><td>1,4 ZU 8,1 EW</td><td>1,1 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>		G	A1,G,I,1	404kj 2,4 F	1,2 g.F 10,6 KH	1,4 ZU 8,1 EW	1,1 SA	4,1 BE	<div>Herzhafter Spießbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat</div> <table><tr><td>S</td><td>A1,C, I,I,1,3</td><td>472kj 6,1 F</td><td>2,0 g.F 10,8 KH</td><td>1,2 ZU 3,3 EW</td><td>0,5 SA</td><td>4,7 BE</td></tr></table>		S	A1,C, I,I,1,3	472kj 6,1 F	2,0 g.F 10,8 KH	1,2 ZU 3,3 EW	0,5 SA	4,7 BE	<div>Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Knödel</div> <table><tr><td>R</td><td>A1,G,I,3</td><td>334kj 0,9 F</td><td>0,0 g.F 11,4 KH</td><td>1,7 ZU 5,8 EW</td><td>1,3 SA</td><td>4,7 BE</td></tr></table>		R	A1,G,I,3	334kj 0,9 F	0,0 g.F 11,4 KH	1,7 ZU 5,8 EW	1,3 SA	4,7 BE	<div>Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbuttersauce, dazu ZucchiniGemüse und Salzkartoffeln</div> <div>Menü-Aufpreis + 0,70 €</div> <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I</td><td>308kj 1,3 F</td><td>0,6 g.F 10,7 KH</td><td>2,4 ZU 4,7 EW</td><td>1,5 SA</td><td>4,6 BE</td></tr></table>		F	A1,D,G,I	308kj 1,3 F	0,6 g.F 10,7 KH	2,4 ZU 4,7 EW	1,5 SA	4,6 BE	<div>Zarter Schweinerückenbraten in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln</div> <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>270kj 1,0 F</td><td>0,1 g.F 8,2 KH</td><td>1,1 ZU 5,0 EW</td><td>1,9 SA</td><td>3,6 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I	270kj 1,0 F	0,1 g.F 8,2 KH	1,1 ZU 5,0 EW	1,9 SA	3,6 BE	<div>Lachsfilet an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Langkornreis</div> <div>Menü-Aufpreis + 0,70 €</div> <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>390kj 1,9 F</td><td>0,8 g.F 13,3 KH</td><td>0,9 ZU 5,4 EW</td><td>0,9 SA</td><td>6,0 BE</td></tr></table>		F	A1,D,G,I,1	390kj 1,9 F	0,8 g.F 13,3 KH	0,9 ZU 5,4 EW	0,9 SA	6,0 BE	
S	A1,I,I,1,2	321kj 1,9 F	0,8 g.F 9,9 KH	3,1 ZU 4,2 EW	2,3 SA	4,7 BE																																																											
G	A1,G,I,1	404kj 2,4 F	1,2 g.F 10,6 KH	1,4 ZU 8,1 EW	1,1 SA	4,1 BE																																																											
S	A1,C, I,I,1,3	472kj 6,1 F	2,0 g.F 10,8 KH	1,2 ZU 3,3 EW	0,5 SA	4,7 BE																																																											
R	A1,G,I,3	334kj 0,9 F	0,0 g.F 11,4 KH	1,7 ZU 5,8 EW	1,3 SA	4,7 BE																																																											
F	A1,D,G,I	308kj 1,3 F	0,6 g.F 10,7 KH	2,4 ZU 4,7 EW	1,5 SA	4,6 BE																																																											
S	A1,G,I	270kj 1,0 F	0,1 g.F 8,2 KH	1,1 ZU 5,0 EW	1,9 SA	3,6 BE																																																											
F	A1,D,G,I,1	390kj 1,9 F	0,8 g.F 13,3 KH	0,9 ZU 5,4 EW	0,9 SA	6,0 BE																																																											
<div>Vegetarisch</div> <div>fleischlos & lecker</div> <div>7,25€</div> <div>M5</div>		<div>Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis</div> <table><tr><td>V</td><td>A1,C,I</td><td>413kj 2,1 F</td><td>0,7 g.F 14,9 KH</td><td>2,6 ZU 4,4 EW</td><td>1,0 SA</td><td>6,8 BE</td></tr></table>		V	A1,C,I	413kj 2,1 F	0,7 g.F 14,9 KH	2,6 ZU 4,4 EW	1,0 SA	6,8 BE	<div>Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken</div> <table><tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>420kj 4,5 F</td><td>2,6 g.F 10,6 KH</td><td>1,5 ZU 4,2 EW</td><td>1,1 SA</td><td>4,8 BE</td></tr></table>		V	A1,G,I,1	420kj 4,5 F	2,6 g.F 10,6 KH	1,5 ZU 4,2 EW	1,1 SA	4,8 BE	<div>Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis</div> <table><tr><td>V</td><td>A1,I</td><td>402kj 0,4 F</td><td>0,1 g.F 17,2 KH</td><td>2,8 ZU 2,2 EW</td><td>1,2 SA</td><td>6,9 BE</td></tr></table>		V	A1,I	402kj 0,4 F	0,1 g.F 17,2 KH	2,8 ZU 2,2 EW	1,2 SA	6,9 BE	<div>Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce Holländische Art und Petersilienkartoffeln</div> <table><tr><td>V</td><td>A1,G,H,I,I</td><td>353kj 2,6 F</td><td>1,2 g.F 11,3 KH</td><td>2,0 ZU 2,9 EW</td><td>1,9 SA</td><td>4,7 BE</td></tr></table>		V	A1,G,H,I,I	353kj 2,6 F	1,2 g.F 11,3 KH	2,0 ZU 2,9 EW	1,9 SA	4,7 BE	<div>Leckeres Paprikagemüse mit Risotto (Reis)</div> <table><tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>407kj 3,6 F</td><td>1,9 g.F 13,2 KH</td><td>3,2 ZU 2,7 EW</td><td>0,5 SA</td><td>5,0 BE</td></tr></table>		V	A1,G,I,1	407kj 3,6 F	1,9 g.F 13,2 KH	3,2 ZU 2,7 EW	0,5 SA	5,0 BE																			
V	A1,C,I	413kj 2,1 F	0,7 g.F 14,9 KH	2,6 ZU 4,4 EW	1,0 SA	6,8 BE																																																											
V	A1,G,I,1	420kj 4,5 F	2,6 g.F 10,6 KH	1,5 ZU 4,2 EW	1,1 SA	4,8 BE																																																											
V	A1,I	402kj 0,4 F	0,1 g.F 17,2 KH	2,8 ZU 2,2 EW	1,2 SA	6,9 BE																																																											
V	A1,G,H,I,I	353kj 2,6 F	1,2 g.F 11,3 KH	2,0 ZU 2,9 EW	1,9 SA	4,7 BE																																																											
V	A1,G,I,1	407kj 3,6 F	1,9 g.F 13,2 KH	3,2 ZU 2,7 EW	0,5 SA	5,0 BE																																																											
<div>Eintopf & Pasta</div> <div>einfach & herzhaft</div> <div>7,25€</div> <div>M6</div>		<div>Leckere Kartoffelsuppe „Schlesische Art“ mit Krakauerwurst</div> <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I, I,1,2,3</td><td>398kj 4,5 F</td><td>1,9 g.F 9,7 KH</td><td>1,1 ZU 3,8 EW</td><td>0,8 SA</td><td>4,9 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I, I,1,2,3	398kj 4,5 F	1,9 g.F 9,7 KH	1,1 ZU 3,8 EW	0,8 SA	4,9 BE	<div>Rigatoni-Nudeln mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing</div> <table><tr><td>S</td><td>A1,C,I, I,1,2,3</td><td>497kj 2,6 F</td><td>1,1 g.F 19,3 KH</td><td>2,4 ZU 4,3 EW</td><td>1,0 SA</td><td>8,4 BE</td></tr></table>		S	A1,C,I, I,1,2,3	497kj 2,6 F	1,1 g.F 19,3 KH	2,4 ZU 4,3 EW	1,0 SA	8,4 BE	<div>Möhreneintopf mit zartem Rindfleisch</div> <table><tr><td>R</td><td>A1,I,1</td><td>264kj 2,1 F</td><td>0,7 g.F 8,2 KH</td><td>2,5 ZU 2,6 EW</td><td>0,5 SA</td><td>3,7 BE</td></tr></table>		R	A1,I,1	264kj 2,1 F	0,7 g.F 8,2 KH	2,5 ZU 2,6 EW	0,5 SA	3,7 BE	<div>Porree-Schlemmertopf Rinderhack mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln</div> <table><tr><td>R</td><td>A1,G,I,1</td><td>495kj 3,0 F</td><td>1,5 g.F 16,2 KH</td><td>1,8 ZU 6,3 EW</td><td>1,0 SA</td><td>6,4 BE</td></tr></table>		R	A1,G,I,1	495kj 3,0 F	1,5 g.F 16,2 KH	1,8 ZU 6,3 EW	1,0 SA	6,4 BE	<div>Grünkohleintopf mit Mettwurst</div> <table><tr><td>S</td><td>A1,F,I,I,1,3</td><td>379kj 4,8 F</td><td>1,8 g.F 8,4 KH</td><td>0,2 ZU 3,3 EW</td><td>0,7 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>		S	A1,F,I,I,1,3	379kj 4,8 F	1,8 g.F 8,4 KH	0,2 ZU 3,3 EW	0,7 SA	4,1 BE																			
S	A1,G,I, I,1,2,3	398kj 4,5 F	1,9 g.F 9,7 KH	1,1 ZU 3,8 EW	0,8 SA	4,9 BE																																																											
S	A1,C,I, I,1,2,3	497kj 2,6 F	1,1 g.F 19,3 KH	2,4 ZU 4,3 EW	1,0 SA	8,4 BE																																																											
R	A1,I,1	264kj 2,1 F	0,7 g.F 8,2 KH	2,5 ZU 2,6 EW	0,5 SA	3,7 BE																																																											
R	A1,G,I,1	495kj 3,0 F	1,5 g.F 16,2 KH	1,8 ZU 6,3 EW	1,0 SA	6,4 BE																																																											
S	A1,F,I,I,1,3	379kj 4,8 F	1,8 g.F 8,4 KH	0,2 ZU 3,3 EW	0,7 SA	4,1 BE																																																											
<div>Salat & Co</div> <div>kalt servierte Spezialitäten</div> <div>7,25€</div> <div>M7</div>		<div>Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf</div> <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G, I,1,3</td><td>730kj 9,9 F</td><td>4,0 g.F 12,7 KH</td><td>1,1 ZU 8,4 EW</td><td>0,5 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>		S	A1,C,G, I,1,3	730kj 9,9 F	4,0 g.F 12,7 KH	1,1 ZU 8,4 EW	0,5 SA	4,1 BE	<div>Thunfischsalat nach „Art des Hauses“ mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing</div> <table><tr><td>F</td><td>C,D,G, I,1,3</td><td>599kj 7,3 F</td><td>2,2 g.F 4,1 KH</td><td>1,9 ZU 5,9 EW</td><td>0,3 SA</td><td>1,1 BE</td></tr></table>		F	C,D,G, I,1,3	599kj 7,3 F	2,2 g.F 4,1 KH	1,9 ZU 5,9 EW	0,3 SA	1,1 BE	<div>Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing</div> <table><tr><td>G</td><td>A1,C,F, G,I,1,3</td><td>518kj 4,1 F</td><td>0,8 g.F 11,4 KH</td><td>2,3 ZU 9,7 EW</td><td>0,5 SA</td><td>3,1 BE</td></tr></table>		G	A1,C,F, G,I,1,3	518kj 4,1 F	0,8 g.F 11,4 KH	2,3 ZU 9,7 EW	0,5 SA	3,1 BE	<div>Frikadelle mit Nudelsalat und Senf</div> <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G, I,I,1,3</td><td>931kj 16,6 F</td><td>6,9 g.F 13,2 KH</td><td>0,8 ZU 6,2 EW</td><td>1,1 SA</td><td>4,3 BE</td></tr></table>		S	A1,C,G, I,I,1,3	931kj 16,6 F	6,9 g.F 13,2 KH	0,8 ZU 6,2 EW	1,1 SA	4,3 BE	<div>Mexiko-Salat frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing</div> <table><tr><td>V</td><td>C,I,1,3</td><td>282kj 4,2 F</td><td>0,9 g.F 5,0 KH</td><td>2,7 ZU 1,6 EW</td><td>0,4 SA</td><td>1,7 BE</td></tr></table>		V	C,I,1,3	282kj 4,2 F	0,9 g.F 5,0 KH	2,7 ZU 1,6 EW	0,4 SA	1,7 BE																			
S	A1,C,G, I,1,3	730kj 9,9 F	4,0 g.F 12,7 KH	1,1 ZU 8,4 EW	0,5 SA	4,1 BE																																																											
F	C,D,G, I,1,3	599kj 7,3 F	2,2 g.F 4,1 KH	1,9 ZU 5,9 EW	0,3 SA	1,1 BE																																																											
G	A1,C,F, G,I,1,3	518kj 4,1 F	0,8 g.F 11,4 KH	2,3 ZU 9,7 EW	0,5 SA	3,1 BE																																																											
S	A1,C,G, I,I,1,3	931kj 16,6 F	6,9 g.F 13,2 KH	0,8 ZU 6,2 EW	1,1 SA	4,3 BE																																																											
V	C,I,1,3	282kj 4,2 F	0,9 g.F 5,0 KH	2,7 ZU 1,6 EW	0,4 SA	1,7 BE																																																											
<div>Süßspeise</div> <div>süße Gaumenfreude</div> <div>7,25€</div> <div>M8</div>		<div>Milchreis mit heißen Kirschen</div> <table><tr><td>V</td><td>G,1</td><td>583kj 1,6 F</td><td>0,8 g.F 21,7 KH</td><td>14,0 ZU 2,4 EW</td><td>0,1 SA</td><td>9,1 BE</td></tr></table>		V	G,1	583kj 1,6 F	0,8 g.F 21,7 KH	14,0 ZU 2,4 EW	0,1 SA	9,1 BE	<div>Quarkstrudel mit Vanillesauce</div> <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>882kj 10,5 F</td><td>4,9 g.F 25,3 KH</td><td>12,2 ZU 3,9 EW</td><td>0,4 SA</td><td>11,7 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G,1	882kj 10,5 F	4,9 g.F 25,3 KH	12,2 ZU 3,9 EW	0,4 SA	11,7 BE	<div>Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße</div> <table><tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>440kj 1,2 F</td><td>0,6 g.F 20,4 KH</td><td>14,9 ZU 2,6 EW</td><td>0,1 SA</td><td>8,6 BE</td></tr></table>		V	A1,G,1	440kj 1,2 F	0,6 g.F 20,4 KH	14,9 ZU 2,6 EW	0,1 SA	8,6 BE	<div>Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce</div> <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>509kj 2,1 F</td><td>0,9 g.F 21,7 KH</td><td>14,1 ZU 3,8 EW</td><td>0,2 SA</td><td>7,7 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G,1	509kj 2,1 F	0,9 g.F 21,7 KH	14,1 ZU 3,8 EW	0,2 SA	7,7 BE	<div>Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten</div> <table><tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>436kj 1,3 F</td><td>0,6 g.F 20,1 KH</td><td>14,1 ZU 2,6 EW</td><td>0,1 SA</td><td>8,4 BE</td></tr></table>		V	A1,G,1	436kj 1,3 F	0,6 g.F 20,1 KH	14,1 ZU 2,6 EW	0,1 SA	8,4 BE	<div>Milchreis mit Zimtpflaumenkompott</div> <table><tr><td>V</td><td>G,1</td><td>469kj 1,5 F</td><td>0,7 g.F 22,2 KH</td><td>14,3 ZU 2,4 EW</td><td>0,1 SA</td><td>9,3 BE</td></tr></table>		V	G,1	469kj 1,5 F	0,7 g.F 22,2 KH	14,3 ZU 2,4 EW	0,1 SA	9,3 BE	<div>Germknödel mit Vanillesauce</div> <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>667kj 1,9 F</td><td>0,9 g.F 31,5 KH</td><td>14,9 ZU 3,8 EW</td><td>0,3 SA</td><td>10,8 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G,1	667kj 1,9 F	0,9 g.F 31,5 KH	14,9 ZU 3,8 EW	0,3 SA	10,8 BE	
V	G,1	583kj 1,6 F	0,8 g.F 21,7 KH	14,0 ZU 2,4 EW	0,1 SA	9,1 BE																																																											
V	A1,C,G,1	882kj 10,5 F	4,9 g.F 25,3 KH	12,2 ZU 3,9 EW	0,4 SA	11,7 BE																																																											
V	A1,G,1	440kj 1,2 F	0,6 g.F 20,4 KH	14,9 ZU 2,6 EW	0,1 SA	8,6 BE																																																											
V	A1,C,G,1	509kj 2,1 F	0,9 g.F 21,7 KH	14,1 ZU 3,8 EW	0,2 SA	7,7 BE																																																											
V	A1,G,1	436kj 1,3 F	0,6 g.F 20,1 KH	14,1 ZU 2,6 EW	0,1 SA	8,4 BE																																																											
V	G,1	469kj 1,5 F	0,7 g.F 22,2 KH	14,3 ZU 2,4 EW	0,1 SA	9,3 BE																																																											
V	A1,C,G,1	667kj 1,9 F	0,9 g.F 31,5 KH	14,9 ZU 3,8 EW	0,3 SA	10,8 BE																																																											
<div>KALTMENÜ</div> <div>zum Abendbrot serviert</div> <div>5,95€</div> <div>M9</div>		<div>Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter</div> <table><tr><td>R</td><td>A1,A2</td><td>626kj 7,3 F</td><td>3,1 g.F 11,9 KH</td><td>5,4 ZU 8,4 EW</td><td>1,0 SA</td><td>3,7 BE</td></tr></table>		R	A1,A2	626kj 7,3 F	3,1 g.F 11,9 KH	5,4 ZU 8,4 EW	1,0 SA	3,7 BE	<div>Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat</div> <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G, I,1,2,3</td><td>773kj 15,2 F</td><td>3,9 g.F 4,9 KH</td><td>3,7 ZU 6,5 EW</td><td>1,3 SA</td><td>1,5 BE</td></tr></table>		S	A1,C,G, I,1,2,3	773kj 15,2 F	3,9 g.F 4,9 KH	3,7 ZU 6,5 EW	1,3 SA	1,5 BE	<div>Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot</div> <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G, I,1,3</td><td>751kj 13,5 F</td><td>5,3 g.F 7,8 KH</td><td>2,4 ZU 6,6 EW</td><td>1,1 SA</td><td>2,2 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G, I,1,3	751kj 13,5 F	5,3 g.F 7,8 KH	2,4 ZU 6,6 EW	1,1 SA	2,2 BE	<div>Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur</div> <table><tr><td>S</td><td>A1,C, G,I,1,3</td><td>1086kj 15,2 F</td><td>7,0 g.F 20,7 KH</td><td>4,1 ZU 9,5 EW</td><td>1,1 SA</td><td>5,1 BE</td></tr></table>		S	A1,C, G,I,1,3	1086kj 15,2 F	7,0 g.F 20,7 KH	4,1 ZU 9,5 EW	1,1 SA	5,1 BE	<div>Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter</div> <table><tr><td>F</td><td>A1,A2, D,G</td><td>974kj 15,1 F</td><td>6,2 g.F 14,0 KH</td><td>3,2 ZU 9,9 EW</td><td>2,2 SA</td><td>3,5 BE</td></tr></table>		F	A1,A2, D,G	974kj 15,1 F	6,2 g.F 14,0 KH	3,2 ZU 9,9 EW	2,2 SA	3,5 BE	<div>Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur</div> <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G, I,I,1,3</td><td>920kj 16,4 F</td><td>6,9 g.F 13,1 KH</td><td>1,6 ZU 6,2 EW</td><td>1,1 SA</td><td>4,8 BE</td></tr></table>		S	A1,C,G, I,I,1,3	920kj 16,4 F	6,9 g.F 13,1 KH	1,6 ZU 6,2 EW	1,1 SA	4,8 BE	<div>Käseplatte „Winzer Art“ mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot</div> <table><tr><td>V</td><td>A1,A2, G,1,2</td><td>987kj 6,2 F</td><td>3,8 g.F 32,5 KH</td><td>2,1 ZU 10,8 EW</td><td>1,6 SA</td><td>6,0 BE</td></tr></table>		V	A1,A2, G,1,2	987kj 6,2 F	3,8 g.F 32,5 KH	2,1 ZU 10,8 EW	1,6 SA	6,0 BE	
R	A1,A2	626kj 7,3 F	3,1 g.F 11,9 KH	5,4 ZU 8,4 EW	1,0 SA	3,7 BE																																																											
S	A1,C,G, I,1,2,3	773kj 15,2 F	3,9 g.F 4,9 KH	3,7 ZU 6,5 EW	1,3 SA	1,5 BE																																																											
V	A1,C,G, I,1,3	751kj 13,5 F	5,3 g.F 7,8 KH	2,4 ZU 6,6 EW	1,1 SA	2,2 BE																																																											
S	A1,C, G,I,1,3	1086kj 15,2 F	7,0 g.F 20,7 KH	4,1 ZU 9,5 EW	1,1 SA	5,1 BE																																																											
F	A1,A2, D,G	974kj 15,1 F	6,2 g.F 14,0 KH	3,2 ZU 9,9 EW	2,2 SA	3,5 BE																																																											
S	A1,C,G, I,I,1,3	920kj 16,4 F	6,9 g.F 13,1 KH	1,6 ZU 6,2 EW	1,1 SA	4,8 BE																																																											
V	A1,A2, G,1,2	987kj 6,2 F	3,8 g.F 32,5 KH	2,1 ZU 10,8 EW	1,6 SA	6,0 BE																																																											

Unser Menü sind zum Verzehr am Montag, 23.01.26

Änderungen der Speisepläne vorbehalten. Nährwertangaben = Ca. Werte/ Menü ohne Salat, Dressing, Croutons, etc.

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= Geschwärt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; (A)= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen; A2= Gerste; A3= Roggen; A3= Gerste; A4= Hafer; A5= Dinkel; A6= Kamut oder A7= Hybrid; A8= Triticale; A9= Mais; A10= Reis; A11= Hirse; A12= Sorghum; A13= Amaranth; A14= Quinoa; A15= Buchweizen; A16= Gerste; A17= Hafer; A18= Kamut oder A19= Hybrid; A20= Triticale; A21= Mais; A22= Reis; A23= Hirse; A24= Sorghum; A25= Amaranth; A26= Quinoa; A27= Buchweizen; A28= Gerste; A29= Hafer; A30= Kamut oder A31= Hybrid; A32= Triticale; A33= Mais; A34= Reis; A35= Hirse; A36= Sorghum; A37= Amaranth; A38= Quinoa; A39= Buchweizen; A40= Gerste; A41= Hafer; A42= Kamut oder A43= Hybrid; A44= Triticale; A45= Mais; A46= Reis; A47= Hirse; A48= Sorghum; A49= Amaranth; A50= Quinoa; A51= Buchweizen; A52= Gerste; A53= Hafer; A54= Kamut oder A55= Hybrid; A56= Triticale; A57= Mais; A58= Reis; A59= Hirse; A60= Sorghum; A61= Amaranth; A62= Quinoa; A63= Buchweizen; A64= Gerste; A65= Hafer; A66= Kamut oder A67= Hybrid; A68= Triticale; A69= Mais; A70= Reis; A71= Hirse; A72= Sorghum; A73= Amaranth; A74= Quinoa; A75= Buchweizen; A76= Gerste; A77= Hafer; A78= Kamut oder A79= Hybrid; A80= Triticale; A81= Mais; A82= Reis; A83= Hirse; A84= Sorghum; A85= Amaranth; A86= Quinoa; A87= Buchweizen; A88= Gerste; A89= Hafer; A90= Kamut oder A91= Hybrid; A92= Triticale; A93= Mais; A94= Reis; A95= Hirse; A96= Sorghum; A97= Amaranth; A98= Quinoa; A99= Buchweizen; A100= Gerste; A101= Hafer; A102= Kamut oder A103= Hybrid; A104= Triticale; A105= Mais; A106= Reis; A107= Hirse; A108= Sorghum; A109= Amaranth; A110= Quinoa; A111= Buchweizen; A112= Gerste; A113= Hafer; A114= Kamut oder A115= Hybrid; A116= Triticale; A117= Mais; A118= Reis; A119= Hirse; A120= Sorghum; A121= Amaranth; A122= Quinoa; A123= Buchweizen; A124= Gerste; A125= Hafer; A126= Kamut oder A127= Hybrid; A128= Triticale; A129= Mais; A130= Reis; A131= Hirse; A132= Sorghum; A133= Amaranth; A134= Quinoa; A135= Buchweizen; A136= Gerste; A137= Hafer; A138= Kamut oder A139= Hybrid; A140= Triticale; A141= Mais; A142= Reis; A143= Hirse; A144= Sorghum; A145= Amaranth; A146= Quinoa; A147= Buchweizen; A148= Gerste; A149= Hafer; A150= Kamut oder A151= Hybrid; A152= Triticale; A153= Mais; A154= Reis; A155= Hirse; A156= Sorghum; A157= Amaranth; A158= Quinoa; A159= Buchweizen; A160= Gerste; A161= Hafer; A162= Kamut oder A163= Hybrid; A164= Triticale; A165= Mais; A166= Reis; A167= Hirse; A168= Sorghum; A169= Amaranth; A170= Quinoa; A171= Buchweizen; A172= Gerste; A173= Hafer; A174= Kamut oder A175= Hybrid; A176= Triticale; A177= Mais; A178= Reis; A179= Hirse; A180= Sorghum; A181= Amaranth; A182= Quinoa; A183= Buchweizen; A184= Gerste; A185= Hafer; A186= Kamut oder A187= Hybrid; A188= Triticale; A189= Mais; A190= Reis; A191= Hirse; A192= Sorghum; A193= Amaranth; A194= Quinoa; A195= Buchweizen; A196= Gerste; A197= Hafer; A198= Kamut

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= Aromastoff; 7= Alkohohl; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide; [A1]= Weizen; A2= Roggen; A3= Gerste; A4= Hafer; A5= Dinkel; A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon; [B]= Krabstiere / Krebstiererezeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Milch / Milcherezeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse; [F]= Soja / Sojaerezeugnisse; [G]= Milch / Milcherezeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnus, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Quendlandnuss); [I]= Senf / Senferezeugnisse; [J]= Senf / Senferezeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerezeugnisse; [L]= Schwefelverbindungen; [M]= Weizen / Weizenerezeugnisse; [N]= Weizen / Weizenerezeugnisse; [O]= Weizen / Weizenerezeugnisse; [P]= Weizen / Weizenerezeugnisse; [Q]= Weizen / Weizenerezeugnisse; [R]= Rind / Rindererezeugnisse; [S]= Schwein / Schweinerezeugnisse; [T]= Truthahn / Truthahnerzeugnisse; [U]= Geflügel / Geflügelerzeugnisse; [V]= Vegetarisch; [W]= Wild; [X]= Vegetarisch; [Y]= Lamm. Alle Menüs sind mit poliertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden ausschließlich mit Weizen abgereicht, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Änderungen der Speisefolge vorbehalten.
Nährwertangaben = Ca.-Werte / Menü ohne Salat, Dessert
Lieferzeit bestimmt.

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.