

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>8,40€</div>		<div>Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree</div> <div>Menü-Aufpreis + 1,75 €</div> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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“ gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln</div> <div>Menü-Aufpreis + 2,75 €</div> <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></div>		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>8,40€</div> <div>M1</div>		<div>Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli</div> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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>8,85€</div> <div>M2</div>		<div>Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln</div> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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>8,85€</div> <div>M3</div>		<div>„Nasi Goreng“ Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch</div> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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>9,95€</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></div></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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></div></div>		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> <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></div>		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></div></div>		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>8,15€</div> <div>M5</div>		<div>Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis</div> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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>8,15€</div> <div>M6</div>		<div>Leckere Kartoffelsuppe „Schlesische Art“ mit Krakauerwurst</div> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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>8,15€</div> <div>M8</div>		<div>Milchreis mit heißen Kirschen</div> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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> <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></div>		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, 23.01.2024

Änderungen der Speisepläne vorbehalten

Nährwertangaben = Ca. Werte/ Menü ohne Salat, Dessert, Getränke

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); (B)= Korbwaren; (C)= Pizzateig; (D)= Eier/ Eizubehälter; (E)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (F)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (G)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (H)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (I)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (J)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (K)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (L)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (M)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (N)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (O)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (P)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (Q)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (R)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (S)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (T)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (U)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (V)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (W)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (X)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (Y)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (Z)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (AA)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (AB)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (AC)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (AD)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (AE)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (AF)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (AG)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (AH)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (AI)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (AJ)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (AK)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (AL)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (AM)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (AN)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (AO)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (AP)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (AQ)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (AR)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (AS)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (AT)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (AU)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (AV)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (AW)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (AX)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (AY)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (AZ)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (BA)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (BB)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (BC)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (BD)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (BE)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (BF)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (BG)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (BH)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (BI)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (BJ)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (BK)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (BL)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (BM)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (BN)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (BO)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (BP)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (BQ)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (BR)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (BS)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (BT)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (BU)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (BV)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (BW)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (BX)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (BY)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (BZ)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (CA)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (CB)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (CC)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (CD)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (CE)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (CF)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (CG)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (CH)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (CI)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (CJ)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (CK)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (CL)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (CM)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (CN)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (CO)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (CP)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (CQ)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (CR)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (CS)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (CT)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (CU)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (CV)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (CW)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (CX)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (CY)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (CZ)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (DA)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (DB)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (DC)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (DD)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (DE)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (DF)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (DG)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (DH)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (DI)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (DJ)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (DK)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (DL)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (DM)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (DN)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (DO)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (DP)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (DQ)= Fleisch/ Fleischzubehälter; (DR)= Fleisch/ Fleischzubeh

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Konservierungsstoff; 3= Süßstoff; 4= Antioxidationsmittel; 5= Farbstoff; 6= Geschwärtz; 7= Alkohol; 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= Pflanus, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Quendlandnuss); [I]= Senf / Senferezeugnisse; [J]= Senf / Senferezeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerezeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Wachstiere / Wechtlerezeugnisse; [O]= Weizen / Weizenerezeugnisse; [P]= Weizen / Weizenerezeugnisse; [Q]= Weizen / Weizenerezeugnisse; [R]= Rind; [S]= Schwein; [T]= Fisch; [U]= Geflügel; [V]= Vegetarisch; [W]= Wild; [X]= Lamm. Alle Menüs sind mit polierten Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, 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
Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.