

Speiseplan 5. KW		Montag, 26.01.26		Dienstag, 27.01.26		Mittwoch, 28.01.26		Donnerstag, 29.01.26		Freitag, 30.01.26		Samstag, 31.01.26		Sonntag, 01.02.26																																																																																																																	
<div><div><div>Spezielles & Regionales</div><div>der besondere Genuss</div><div>7,50€</div></div></div>		<div><div><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></div><table><tr><td>S</td><td>A1,I,3</td><td>672kj</td><td>0,5 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>1,6 SA</td><td></td><td>4,2 BE</td></tr><tr><td>R</td><td></td><td>1,4 F</td><td>8,0 KH</td><td>5,1 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		S	A1,I,3	672kj	0,5 g.F	2,3 ZU	1,6 SA		4,2 BE	R		1,4 F	8,0 KH	5,1 EW				<div><div><div>„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Brat-kartoffeln mit Speck und Zwiebeln</div><div>Menü-Aufpreis + 1,95 €</div></div><table><tr><td>S</td><td>A1,F,I,I,2,5</td><td>379kj</td><td>1,8 g.F</td><td>0,2 ZU</td><td>0,7 SA</td><td></td><td>4,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,8 F</td><td>8,4 KH</td><td>3,3 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		S	A1,F,I,I,2,5	379kj	1,8 g.F	0,2 ZU	0,7 SA		4,1 BE			4,8 F	8,4 KH	3,3 EW				<div><div><div>„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Brat-kartoffeln mit Speck und Zwiebeln</div><div>Menü-Aufpreis + 1,25 €</div></div><table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,I,2,3,4,5,9</td><td>508kj</td><td>1,5 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>0,7 SA</td><td></td><td>3,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>6,4 F</td><td>10,3 KH</td><td>5,3 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		S	A1,C,G,I,I,2,3,4,5,9	508kj	1,5 g.F	0,8 ZU	0,7 SA		3,9 BE			6,4 F	10,3 KH	5,3 EW				<div><div><div>Champignons, mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelette und Kartoffel-Röstitaler und Gurkensalat</div><div>Menü-Aufpreis + 1,25 €</div></div><table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,I,2,3,4,5,9</td><td>508kj</td><td>1,5 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>0,7 SA</td><td></td><td>3,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>6,4 F</td><td>10,3 KH</td><td>5,3 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		S	A1,C,G,I,I,2,3,4,5,9	508kj	1,5 g.F	0,8 ZU	0,7 SA		3,9 BE			6,4 F	10,3 KH	5,3 EW				<div><div><div>Schollenfilet, paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat</div><div>Menü-Aufpreis + 2,75 €</div></div><table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,9</td><td>650kj</td><td>4,1 g.F</td><td>2,1 ZU</td><td>0,7 SA</td><td></td><td>4,2 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>9,8 F</td><td>10,1 KH</td><td>5,9 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		F	A1,D,G,9	650kj	4,1 g.F	2,1 ZU	0,7 SA		4,2 BE			9,8 F	10,1 KH	5,9 EW				<div><div><div>Schollenfilet, paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat</div><div>Menü-Aufpreis + 2,75 €</div></div><table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,9</td><td>650kj</td><td>4,1 g.F</td><td>2,1 ZU</td><td>0,7 SA</td><td></td><td>4,2 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>9,8 F</td><td>10,1 KH</td><td>5,9 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		F	A1,D,G,9	650kj	4,1 g.F	2,1 ZU	0,7 SA		4,2 BE			9,8 F	10,1 KH	5,9 EW																					
S	A1,I,3	672kj	0,5 g.F	2,3 ZU	1,6 SA		4,2 BE																																																																																																																								
R		1,4 F	8,0 KH	5,1 EW																																																																																																																											
S	A1,F,I,I,2,5	379kj	1,8 g.F	0,2 ZU	0,7 SA		4,1 BE																																																																																																																								
		4,8 F	8,4 KH	3,3 EW																																																																																																																											
S	A1,C,G,I,I,2,3,4,5,9	508kj	1,5 g.F	0,8 ZU	0,7 SA		3,9 BE																																																																																																																								
		6,4 F	10,3 KH	5,3 EW																																																																																																																											
S	A1,C,G,I,I,2,3,4,5,9	508kj	1,5 g.F	0,8 ZU	0,7 SA		3,9 BE																																																																																																																								
		6,4 F	10,3 KH	5,3 EW																																																																																																																											
F	A1,D,G,9	650kj	4,1 g.F	2,1 ZU	0,7 SA		4,2 BE																																																																																																																								
		9,8 F	10,1 KH	5,9 EW																																																																																																																											
F	A1,D,G,9	650kj	4,1 g.F	2,1 ZU	0,7 SA		4,2 BE																																																																																																																								
		9,8 F	10,1 KH	5,9 EW																																																																																																																											
<div><div><div>Tagesmenü</div><div>gut bürgerlich & herzhaft</div><div>7,50€</div><div>M1</div></div></div>		<div><div><div>Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle</div><div></div></div><table><tr><td>R</td><td>A1,C,G,I,I,1</td><td>327kj</td><td>0,9 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>1,4 SA</td><td></td><td>4,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,0 F</td><td>10,3 KH</td><td>4,3 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		R	A1,C,G,I,I,1	327kj	0,9 g.F	2,3 ZU	1,4 SA		4,7 BE			2,0 F	10,3 KH	4,3 EW				<div><div><div>Linseneintopf mit Geflügel-Wiener-Würstchen</div><div></div></div><table><tr><td>G</td><td>I,1,2,3</td><td>349kj</td><td>1,0 g.F</td><td>0,6 ZU</td><td>0,9 SA</td><td></td><td>4,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,0 F</td><td>9,4 KH</td><td>3,9 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		G	I,1,2,3	349kj	1,0 g.F	0,6 ZU	0,9 SA		4,5 BE			3,0 F	9,4 KH	3,9 EW				<div><div><div>Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch dazu Gemüse und würzige Tomatensauce</div><div></div></div><table><tr><td>G</td><td>A1,F,I</td><td>438kj</td><td>0,2 g.F</td><td>5,6 ZU</td><td>0,7 SA</td><td></td><td>7,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,7 F</td><td>18,3 KH</td><td>5,5 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		G	A1,F,I	438kj	0,2 g.F	5,6 ZU	0,7 SA		7,7 BE			0,7 F	18,3 KH	5,5 EW				<div><div><div>Frische Kartoffelpuffer mit leckerem Apfelmus</div><div></div></div><table><tr><td>V</td><td>A1,C</td><td>520kj</td><td>0,4 g.F</td><td>6,3 ZU</td><td>0,7 SA</td><td></td><td>6,3 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>5,2 F</td><td>16,5 KH</td><td>1,7 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		V	A1,C	520kj	0,4 g.F	6,3 ZU	0,7 SA		6,3 BE			5,2 F	16,5 KH	1,7 EW				<div><div><div>Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat</div><div></div></div><table><tr><td>G</td><td>A1,C,I,I,1,3</td><td>606kj</td><td>2,6 g.F</td><td>3,9 ZU</td><td>1,5 SA</td><td></td><td>7,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>7,7 F</td><td>17,0 KH</td><td>2,8 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		G	A1,C,I,I,1,3	606kj	2,6 g.F	3,9 ZU	1,5 SA		7,1 BE			7,7 F	17,0 KH	2,8 EW				<div><div><div>Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwurstwürfeln</div><div></div></div><table><tr><td>G</td><td>A1,I,1,2,3</td><td>291kj</td><td>0,3 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td>4,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,7 F</td><td>9,1 KH</td><td>2,5 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		G	A1,I,1,2,3	291kj	0,3 g.F	0,9 ZU	1,0 SA		4,1 BE			2,7 F	9,1 KH	2,5 EW				<div><div><div>Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln</div><div></div></div><table><tr><td>G</td><td>A1,C,G,I</td><td>375kj</td><td>0,6 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>2,0 SA</td><td></td><td>5,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,3 F</td><td>11,9 KH</td><td>4,7 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		G	A1,C,G,I	375kj	0,6 g.F	1,2 ZU	2,0 SA		5,4 BE			2,3 F	11,9 KH	4,7 EW			
R	A1,C,G,I,I,1	327kj	0,9 g.F	2,3 ZU	1,4 SA		4,7 BE																																																																																																																								
		2,0 F	10,3 KH	4,3 EW																																																																																																																											
G	I,1,2,3	349kj	1,0 g.F	0,6 ZU	0,9 SA		4,5 BE																																																																																																																								
		3,0 F	9,4 KH	3,9 EW																																																																																																																											
G	A1,F,I	438kj	0,2 g.F	5,6 ZU	0,7 SA		7,7 BE																																																																																																																								
		0,7 F	18,3 KH	5,5 EW																																																																																																																											
V	A1,C	520kj	0,4 g.F	6,3 ZU	0,7 SA		6,3 BE																																																																																																																								
		5,2 F	16,5 KH	1,7 EW																																																																																																																											
G	A1,C,I,I,1,3	606kj	2,6 g.F	3,9 ZU	1,5 SA		7,1 BE																																																																																																																								
		7,7 F	17,0 KH	2,8 EW																																																																																																																											
G	A1,I,1,2,3	291kj	0,3 g.F	0,9 ZU	1,0 SA		4,1 BE																																																																																																																								
		2,7 F	9,1 KH	2,5 EW																																																																																																																											
G	A1,C,G,I	375kj	0,6 g.F	1,2 ZU	2,0 SA		5,4 BE																																																																																																																								
		2,3 F	11,9 KH	4,7 EW																																																																																																																											
<div><div><div>Diabetiker</div><div>brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost</div><div>7,95€</div><div>M2</div></div></div>		<div><div><div>Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree</div><div></div></div><table><tr><td>S</td><td>A1,G,1,2,3</td><td>455kj</td><td>2,1 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,7 SA</td><td></td><td>3,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>5,7 F</td><td>8,4 KH</td><td>5,3 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		S	A1,G,1,2,3	455kj	2,1 g.F	1,9 ZU	1,7 SA		3,7 BE			5,7 F	8,4 KH	5,3 EW				<div><div><div>Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Tricolore Spirelli</div><div></div></div><table><tr><td>V</td><td>A1,G,I</td><td>405kj</td><td>0,9 g.F</td><td>2,1 ZU</td><td>1,2 SA</td><td></td><td>7,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>16,1 KH</td><td>3,4 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		V	A1,G,I	405kj	0,9 g.F	2,1 ZU	1,2 SA		7,1 BE			1,7 F	16,1 KH	3,4 EW				<div><div><div>Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln</div><div></div></div><table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,I,1</td><td>371kj</td><td>1,3 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,7 SA</td><td></td><td>4,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,6 F</td><td>9,9 KH</td><td>4,1 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		S	A1,C,G,I,I,1	371kj	1,3 g.F	0,9 ZU	1,7 SA		4,1 BE			3,6 F	9,9 KH	4,1 EW				<div><div><div>„Gutsherrentopf“ kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwurstwürfel</div><div></div></div><table><tr><td>G</td><td>A1,I,1,2,3</td><td>290kj</td><td>0,2 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td>4,2 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,7 F</td><td>9,2 KH</td><td>2,4 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		G	A1,I,1,2,3	290kj	0,2 g.F	0,8 ZU	1,0 SA		4,2 BE			2,7 F	9,2 KH	2,4 EW				<div><div><div>Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree</div><div></div></div><table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,I,1</td><td>361kj</td><td>1,6 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td>3,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,5 F</td><td>7,1 KH</td><td>4,3 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		S	A1,C,G,I,I,1	361kj	1,6 g.F	1,4 ZU	1,0 SA		3,6 BE			4,5 F	7,1 KH	4,3 EW				<div><div><div>Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln</div><div></div></div><table><tr><td>S</td><td>A1,I</td><td>442kj</td><td>2,3 g.F</td><td>2,1 ZU</td><td>1,5 SA</td><td></td><td>4,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>6,1 F</td><td>9,2 KH</td><td>3,4 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		S	A1,I	442kj	2,3 g.F	2,1 ZU	1,5 SA		4,1 BE			6,1 F	9,2 KH	3,4 EW				<div><div><div>Elsässer Schweinebraten mit Brokkoli und Salzkartoffeln</div><div></div></div><table><tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>304kj</td><td>0,1 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,4 SA</td><td></td><td>3,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,1 F</td><td>9,2 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		S	A1,I,1	304kj	0,1 g.F	1,1 ZU	1,4 SA		3,9 BE			1,1 F	9,2 KH	5,7 EW			
S	A1,G,1,2,3	455kj	2,1 g.F	1,9 ZU	1,7 SA		3,7 BE																																																																																																																								
		5,7 F	8,4 KH	5,3 EW																																																																																																																											
V	A1,G,I	405kj	0,9 g.F	2,1 ZU	1,2 SA		7,1 BE																																																																																																																								
		1,7 F	16,1 KH	3,4 EW																																																																																																																											
S	A1,C,G,I,I,1	371kj	1,3 g.F	0,9 ZU	1,7 SA		4,1 BE																																																																																																																								
		3,6 F	9,9 KH	4,1 EW																																																																																																																											
G	A1,I,1,2,3	290kj	0,2 g.F	0,8 ZU	1,0 SA		4,2 BE																																																																																																																								
		2,7 F	9,2 KH	2,4 EW																																																																																																																											
S	A1,C,G,I,I,1	361kj	1,6 g.F	1,4 ZU	1,0 SA		3,6 BE																																																																																																																								
		4,5 F	7,1 KH	4,3 EW																																																																																																																											
S	A1,I	442kj	2,3 g.F	2,1 ZU	1,5 SA		4,1 BE																																																																																																																								
		6,1 F	9,2 KH	3,4 EW																																																																																																																											
S	A1,I,1	304kj	0,1 g.F	1,1 ZU	1,4 SA		3,9 BE																																																																																																																								
		1,1 F	9,2 KH	5,7 EW																																																																																																																											
<div><div><div>Schonkost</div><div>salzreduziert & bekömmlich</div><div>7,95€</div><div>M3</div></div></div>		<div><div><div>Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln</div><div></div></div><table><tr><td>S</td><td>A1,I,2,3</td><td>388kj</td><td>1,3 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>1,6 SA</td><td></td><td>4,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,4 F</td><td>10,8 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		S	A1,I,2,3	388kj	1,3 g.F	1,6 ZU	1,6 SA		4,8 BE			3,4 F	10,8 KH	3,7 EW				<div><div><div>Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis</div><div></div></div><table><tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,I,1</td><td>401kj</td><td>0,7 g.F</td><td>2,0 ZU</td><td>1,4 SA</td><td></td><td>6,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>15,2 KH</td><td>4,6 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		G	A1,C,G,I,I,1	401kj	0,7 g.F	2,0 ZU	1,4 SA		6,5 BE			1,6 F	15,2 KH	4,6 EW				<div><div><div>Seelachsfilet natur in feiner Kerbelsauce mit Zucchini-gemüse und Reis</div><div></div></div><table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>346kj</td><td>0,5 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>0,9 SA</td><td></td><td>5,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>12,9 KH</td><td>4,9 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		F	A1,D,G,I,1	346kj	0,5 g.F	2,2 ZU	0,9 SA		5,8 BE			1,4 F	12,9 KH	4,9 EW				<div><div><div>Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln</div><div></div></div><table><tr><td>F</td><td>C,D,G,I,1,3</td><td>477kj</td><td>2,1 g.F</td><td>2,9 ZU</td><td>2,6 SA</td><td></td><td>4,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>5,7 F</td><td>11,1 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		F	C,D,G,I,1,3	477kj	2,1 g.F	2,9 ZU	2,6 SA		4,9 BE			5,7 F	11,1 KH	4,0 EW				<div><div><div>Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch</div><div></div></div><table><tr><td>G</td><td>A1,F,I</td><td>451kj</td><td>0,1 g.F</td><td>3,2 ZU</td><td>1,7 SA</td><td></td><td>7,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,7 F</td><td>18,2 KH</td><td>6,6 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		G	A1,F,I	451kj	0,1 g.F	3,2 ZU	1,7 SA		7,0 BE			0,7 F	18,2 KH	6,6 EW				<div><div><div>Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüsereis</div><div></div></div><table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>449kj</td><td>0,7 g.F</td><td>2,1 ZU</td><td>1,2 SA</td><td></td><td>6,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,9 F</td><td>17,2 KH</td><td>3,1 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		V	A1,C,G,I,1	449kj	0,7 g.F	2,1 ZU	1,2 SA		6,5 BE			2,9 F	17,2 KH	3,1 EW				<div><div><div>Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis</div><div></div></div><table><tr><td>V</td><td>I,2</td><td>388kj</td><td>1,7 g.F</td><td>2,7 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td>5,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,3 F</td><td>13,3 KH</td><td>2,1 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		V	I,2	388kj	1,7 g.F	2,7 ZU	1,0 SA		5,6 BE			3,3 F	13,3 KH	2,1 EW			
S	A1,I,2,3	388kj	1,3 g.F	1,6 ZU	1,6 SA		4,8 BE																																																																																																																								
		3,4 F	10,8 KH	3,7 EW																																																																																																																											
G	A1,C,G,I,I,1	401kj	0,7 g.F	2,0 ZU	1,4 SA		6,5 BE																																																																																																																								
		1,6 F	15,2 KH	4,6 EW																																																																																																																											
F	A1,D,G,I,1	346kj	0,5 g.F	2,2 ZU	0,9 SA		5,8 BE																																																																																																																								
		1,4 F	12,9 KH	4,9 EW																																																																																																																											
F	C,D,G,I,1,3	477kj	2,1 g.F	2,9 ZU	2,6 SA		4,9 BE																																																																																																																								
		5,7 F	11,1 KH	4,0 EW																																																																																																																											
G	A1,F,I	451kj	0,1 g.F	3,2 ZU	1,7 SA		7,0 BE																																																																																																																								
		0,7 F	18,2 KH	6,6 EW																																																																																																																											
V	A1,C,G,I,1	449kj	0,7 g.F	2,1 ZU	1,2 SA		6,5 BE																																																																																																																								
		2,9 F	17,2 KH	3,1 EW																																																																																																																											
V	I,2	388kj	1,7 g.F	2,7 ZU	1,0 SA		5,6 BE																																																																																																																								
		3,3 F	13,3 KH	2,1 EW																																																																																																																											
<div><div><div>Für Fein-schmecker</div><div>Unser Premium</div><div>9,25€</div><div>M4</div></div></div>		<div><div><div>Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse</div><div></div></div><table><tr><td>G</td><td>A1,G,I</td><td>398kj</td><td>0,3 g.F</td><td>1,3 ZU</td><td>1,7 SA</td><td></td><td>6,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>14,2 KH</td><td>7,0 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		G	A1,G,I	398kj	0,3 g.F	1,3 ZU	1,7 SA		6,4 BE			1,0 F	14,2 KH	7,0 EW				<div><div><div>Rheinischer Sauerbraten mit Salzkartoffeln und Apfelmus</div><div>Menü-Aufpreis + 0,70 €</div></div><table><tr><td>R</td><td>A1</td><td>371kj</td><td>0,0 g.F</td><td>6,0 ZU</td><td>1,5 SA</td><td></td><td>5,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>13,2 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		R	A1	371kj	0,0 g.F	6,0 ZU	1,5 SA		5,7 BE			1,0 F	13,2 KH	5,7 EW				<div><div><div>Jägerschnitzel in Rahm dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat</div><div></div></div><table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>427kj</td><td>1,1 g.F</td><td>2,0 ZU</td><td>1,3 SA</td><td></td><td>4,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,6 F</td><td>10,3 KH</td><td>6,4 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		S	A1,C,G,I,1	427kj	1,1 g.F	2,0 ZU	1,3 SA		4,9 BE			3,6 F	10,3 KH	6,4 EW				<div><div><div>Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln</div><div></div></div><table><tr><td>R</td><td>A1,G,1,3</td><td>305kj</td><td>0,3 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>1,5 SA</td><td></td><td>4,2 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>10,0 KH</td><td>4,6 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		R	A1,G,1,3	305kj	0,3 g.F	2,3 ZU	1,5 SA		4,2 BE			1,2 F	10,0 KH	4,6 EW				<div><div><div>Backfischfilet vom Seelachs in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln</div><div>Menü-Aufpreis + 0,70 €</div></div><table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>257kj</td><td>0,3 g.F</td><td>2,6 ZU</td><td>1,2 SA</td><td></td><td>4,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,9 F</td><td>8,5 KH</td><td>5,0 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		F	A1,D,G,I,1	257kj	0,3 g.F	2,6 ZU	1,2 SA		4,0 BE			0,9 F	8,5 KH	5,0 EW				<div><div><div>Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli</div><div></div></div><table><tr><td>G</td><td>A1,G,I</td><td>356kj</td><td>0,2 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>3,1 SA</td><td></td><td>5,2 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,7 F</td><td>13,6 KH</td><td>5,5 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		G	A1,G,I	356kj	0,2 g.F	0,9 ZU	3,1 SA		5,2 BE			0,7 F	13,6 KH	5,5 EW				<div><div><div>Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle</div><div></div></div><table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>266kj</td><td>0,5 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>0,5 SA</td><td></td><td>3,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>8,3 KH</td><td>4,4 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		S	A1,C,G,I,1	266kj	0,5 g.F	1,0 ZU	0,5 SA		3,7 BE			1,3 F	8,3 KH	4,4 EW			
G	A1,G,I	398kj	0,3 g.F	1,3 ZU	1,7 SA		6,4 BE																																																																																																																								
		1,0 F	14,2 KH	7,0 EW																																																																																																																											
R	A1	371kj	0,0 g.F	6,0 ZU	1,5 SA		5,7 BE																																																																																																																								
		1,0 F	13,2 KH	5,7 EW																																																																																																																											
S	A1,C,G,I,1	427kj	1,1 g.F	2,0 ZU	1,3 SA		4,9 BE																																																																																																																								
		3,6 F	10,3 KH	6,4 EW																																																																																																																											
R	A1,G,1,3	305kj	0,3 g.F	2,3 ZU	1,5 SA		4,2 BE																																																																																																																								
		1,2 F	10,0 KH	4,6 EW																																																																																																																											
F	A1,D,G,I,1	257kj	0,3 g.F	2,6 ZU	1,2 SA		4,0 BE																																																																																																																								
		0,9 F	8,5 KH	5,0 EW																																																																																																																											
G	A1,G,I	356kj	0,2 g.F	0,9 ZU	3,1 SA		5,2 BE																																																																																																																								
		0,7 F	13,6 KH	5,5 EW																																																																																																																											
S	A1,C,G,I,1	266kj	0,5 g.F	1,0 ZU	0,5 SA		3,7 BE																																																																																																																								
		1,3 F	8,3 KH	4,4 EW																																																																																																																											
<div><div><div>Vegetarisch</div><div>fleischlos & lecker</div><div>7,25€</div><div>M5</div></div></div>		<div><div><div>Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce</div><div></div></div><table><tr><td>V</td><td>A1,G,I,I,1,3</td><td>424kj</td><td>2,5 g.F</td><td>1,3 ZU</td><td>0,6 SA</td><td></td><td>4,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,8 F</td><td>11,3 KH</td><td>3,0 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		V	A1,G,I,I,1,3	424kj	2,5 g.F	1,3 ZU	0,6 SA		4,6 BE			4,8 F	11,3 KH	3,0 EW				<div><div><div>Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln</div><div></div></div><table><tr><td>V</td><td>A1,C,F,G,I,I,1</td><td>404kj</td><td>0,5 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>1,5 SA</td><td></td><td>5,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,5 F</td><td>11,9 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></div>		V	A1,C,F,G,I,I,1	404kj	0,5 g.F	2,3 ZU	1,5 SA		5,8 BE			3,5 F	11,9 KH	4,0 EW				<div><div><div>Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat</div><div></div></div><table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I</td><td>296kj</td><td>0,2 g.F</td><td>3,7 ZU</td><td>1,1 SA</td><td></td><td>5,5</td></tr></table></div>		V	A1,C,G,I	296kj	0,2 g.F	3,7 ZU	1,1 SA		5,5																																																																																
V	A1,G,I,I,1,3	424kj	2,5 g.F	1,3 ZU	0,6 SA		4,6 BE																																																																																																																								
		4,8 F	11,3 KH	3,0 EW																																																																																																																											
V	A1,C,F,G,I,I,1	404kj	0,5 g.F	2,3 ZU	1,5 SA		5,8 BE																																																																																																																								
		3,5 F	11,9 KH	4,0 EW																																																																																																																											
V	A1,C,G,I	296kj	0,2 g.F	3,7 ZU	1,1 SA		5,5																																																																																																																								

Unsere Menüs sind
zum Verzehr am
Liefertag bestimmt.

Anderungen der
Speisefolge vorbehalten.
Nährwertangaben = Ca-Werte/
Menü ohne Salat, Dessert

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Konservierungsstoff, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsmittel, 5= Farbstoff, 6= geschwärzt, 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= Hybrid-
stämme davon!; [B]= Krabstiere / Krebstiererezeugnisse ; [C]= Bier / Erzeugnisse ; [D]= Eiweiß / Erzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erzeugnisse einschl. Lactose; [F]= Milch / Milcherezeugnisse (H= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5=
Pecanuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Senf / Senferzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse ; [L]= Schwefeloxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererezeugnisse ; [O]= Weichtiere / Weichtiererezeugnisse ; [P]= Weichtiere / Weichtiererezeugnisse ; [Q]= Weichtiere / Weichtiererezeugnisse ; [R]= Rind, S=Schwein,
F= Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit poliertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, aus