

Speiseplan 11. KW		Montag, 09.03.26		Dienstag, 10.03.26		Mittwoch, 11.03.26		Donnerstag, 12.03.26		Freitag, 13.03.26		Samstag, 14.03.26		Sonntag, 15.03.26																																																				
Spezielles & Regionales der besondere Genuss 7,50 €		Grünkohl mit Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln Menü-Aufpreis + 0,75 € <table><tr><td>S</td><td>A1,I,I,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,I,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	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekocher Reis Menü-Aufpreis + 2,75 € <table><tr><td>G</td><td>A1,G,I, 2,5,9</td><td>322kj 2,0 F</td><td>0,6 g.F 8,8 KH</td><td>1,8 ZU 6,0 EW</td><td>9,9 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>		G	A1,G,I, 2,5,9	322kj 2,0 F	0,6 g.F 8,8 KH	1,8 ZU 6,0 EW	9,9 SA	4,1 BE	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekocher Reis Menü-Aufpreis + 2,75 € <table><tr><td>G</td><td>A1,G,I, 2,5,9</td><td>322kj 2,0 F</td><td>0,6 g.F 8,8 KH</td><td>1,8 ZU 6,0 EW</td><td>9,9 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>		G	A1,G,I, 2,5,9	322kj 2,0 F	0,6 g.F 8,8 KH	1,8 ZU 6,0 EW	9,9 SA	4,1 BE	Gebratene Geflügelleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti Menü-Aufpreis + 1,75 € <table><tr><td>G</td><td>I,2,3,5</td><td>463kj 4,0 F</td><td>1,7 g.F 11,8 KH</td><td>4,7 ZU 6,4 EW</td><td>1,8 SA</td><td>4,5 BE</td></tr></table>		G	I,2,3,5	463kj 4,0 F	1,7 g.F 11,8 KH	4,7 ZU 6,4 EW	1,8 SA	4,5 BE	Gebratene Geflügelleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti Menü-Aufpreis + 1,75 € <table><tr><td>G</td><td>I,2,3,5</td><td>463kj 4,0 F</td><td>1,7 g.F 11,8 KH</td><td>4,7 ZU 6,4 EW</td><td>1,8 SA</td><td>4,5 BE</td></tr></table>		G	I,2,3,5	463kj 4,0 F	1,7 g.F 11,8 KH	4,7 ZU 6,4 EW	1,8 SA	4,5 BE	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Beete-Salat Menü-Aufpreis + 2,75 € <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I, 5,9</td><td>297kj 1,4 F</td><td>0,5 g.F 9,8 KH</td><td>2,5 ZU 4,7 EW</td><td>1,4 SA</td><td>4,4 BE</td></tr></table>		F	A1,D,G,I, 5,9	297kj 1,4 F	0,5 g.F 9,8 KH	2,5 ZU 4,7 EW	1,4 SA	4,4 BE	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Beete-Salat Menü-Aufpreis + 2,75 € <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I, 5,9</td><td>297kj 1,4 F</td><td>0,5 g.F 9,8 KH</td><td>2,5 ZU 4,7 EW</td><td>1,4 SA</td><td>4,4 BE</td></tr></table>		F	A1,D,G,I, 5,9	297kj 1,4 F	0,5 g.F 9,8 KH	2,5 ZU 4,7 EW	1,4 SA	4,4 BE		
S	A1,I,I,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,G,I, 2,5,9	322kj 2,0 F	0,6 g.F 8,8 KH	1,8 ZU 6,0 EW	9,9 SA	4,1 BE																																																												
G	A1,G,I, 2,5,9	322kj 2,0 F	0,6 g.F 8,8 KH	1,8 ZU 6,0 EW	9,9 SA	4,1 BE																																																												
G	I,2,3,5	463kj 4,0 F	1,7 g.F 11,8 KH	4,7 ZU 6,4 EW	1,8 SA	4,5 BE																																																												
G	I,2,3,5	463kj 4,0 F	1,7 g.F 11,8 KH	4,7 ZU 6,4 EW	1,8 SA	4,5 BE																																																												
F	A1,D,G,I, 5,9	297kj 1,4 F	0,5 g.F 9,8 KH	2,5 ZU 4,7 EW	1,4 SA	4,4 BE																																																												
F	A1,D,G,I, 5,9	297kj 1,4 F	0,5 g.F 9,8 KH	2,5 ZU 4,7 EW	1,4 SA	4,4 BE																																																												
Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 7,50 € M1		Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico-Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln <table><tr><td>G</td><td>A1,F,G, I,I,1,3</td><td>368kj 1,3 F</td><td>0,2 g.F 12,2 KH</td><td>1,9 ZU 6,3 EW</td><td>1,1 SA</td><td>5,4 BE</td></tr></table>		G	A1,F,G, I,I,1,3	368kj 1,3 F	0,2 g.F 12,2 KH	1,9 ZU 6,3 EW	1,1 SA	5,4 BE	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Spiralnudeln <table><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I</td><td>386kj 1,0 F</td><td>0,3 g.F 14,7 KH</td><td>1,5 ZU 5,8 EW</td><td>2,3 SA</td><td>6,6 BE</td></tr></table>		G	A1,F,G,I	386kj 1,0 F	0,3 g.F 14,7 KH	1,5 ZU 5,8 EW	2,3 SA	6,6 BE	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>284kj 2,2 F</td><td>0,8 g.F 7,3 KH</td><td>1,5 ZU 4,3 EW</td><td>1,2 SA</td><td>3,4 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I	284kj 2,2 F	0,8 g.F 7,3 KH	1,5 ZU 4,3 EW	1,2 SA	3,4 BE	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,I,3</td><td>336kj 1,1 F</td><td>0,2 g.F 11,5 KH</td><td>0,9 ZU 5,1 EW</td><td>2,1 SA</td><td>5,1 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I,I,3	336kj 1,1 F	0,2 g.F 11,5 KH	0,9 ZU 5,1 EW	2,1 SA	5,1 BE	Szegediner Gulasch Schweinegulsch mit Sauerkraut und Sauerrahm, dazu Schwenkkartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,I</td><td>296kj 1,0 F</td><td>0,0 g.F 9,8 KH</td><td>1,1 ZU 8,4 EW</td><td>1,9 SA</td><td>3,9 BE</td></tr></table>		S	A1,I	296kj 1,0 F	0,0 g.F 9,8 KH	1,1 ZU 8,4 EW	1,9 SA	3,9 BE	Grüner Bohneneintopf mit zartem Schweinefleisch <table><tr><td>S G</td><td>A1,I</td><td>254kj 1,2 F</td><td>0,4 g.F 8,4 KH</td><td>1,1 ZU 3,2 EW</td><td>0,8 SA</td><td>3,8 BE</td></tr></table>		S G	A1,I	254kj 1,2 F	0,4 g.F 8,4 KH	1,1 ZU 3,2 EW	0,8 SA	3,8 BE	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais <table><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I,3</td><td>412kj 2,0 F</td><td>0,7 g.F 13,5 KH</td><td>1,5 ZU 6,4 EW</td><td>1,4 SA</td><td>5,1 BE</td></tr></table>		G	A1,F,G,I,3	412kj 2,0 F	0,7 g.F 13,5 KH	1,5 ZU 6,4 EW	1,4 SA	5,1 BE		
G	A1,F,G, I,I,1,3	368kj 1,3 F	0,2 g.F 12,2 KH	1,9 ZU 6,3 EW	1,1 SA	5,4 BE																																																												
G	A1,F,G,I	386kj 1,0 F	0,3 g.F 14,7 KH	1,5 ZU 5,8 EW	2,3 SA	6,6 BE																																																												
S	A1,G,I	284kj 2,2 F	0,8 g.F 7,3 KH	1,5 ZU 4,3 EW	1,2 SA	3,4 BE																																																												
S	A1,G,I,I,3	336kj 1,1 F	0,2 g.F 11,5 KH	0,9 ZU 5,1 EW	2,1 SA	5,1 BE																																																												
S	A1,I	296kj 1,0 F	0,0 g.F 9,8 KH	1,1 ZU 8,4 EW	1,9 SA	3,9 BE																																																												
S G	A1,I	254kj 1,2 F	0,4 g.F 8,4 KH	1,1 ZU 3,2 EW	0,8 SA	3,8 BE																																																												
G	A1,F,G,I,3	412kj 2,0 F	0,7 g.F 13,5 KH	1,5 ZU 6,4 EW	1,4 SA	5,1 BE																																																												
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 7,95 € M2		Magerer Schweinebraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>295kj 1,0 F</td><td>0,1 g.F 9,6 KH</td><td>1,2 ZU 5,4 EW</td><td>1,6 SA</td><td>4,3 BE</td></tr></table>		S	A1,I,1	295kj 1,0 F	0,1 g.F 9,6 KH	1,2 ZU 5,4 EW	1,6 SA	4,3 BE	Königsberger Klopse mit Kapernsauce mit Reis und Rote-Beete-Salat <table><tr><td>S</td><td>A1,G, I,I,1,8</td><td>465kj 3,7 F</td><td>1,4 g.F 15,4 KH</td><td>2,1 ZU 4,4 EW</td><td>1,2 SA</td><td>6,5 BE</td></tr></table>		S	A1,G, I,I,1,8	465kj 3,7 F	1,4 g.F 15,4 KH	2,1 ZU 4,4 EW	1,2 SA	6,5 BE	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln <table><tr><td>G</td><td>A1,G,I,1</td><td>378kj 2,8 F</td><td>0,9 g.F 12,3 KH</td><td>0,7 ZU 3,7 EW</td><td>1,7 SA</td><td>5,4 BE</td></tr></table>		G	A1,G,I,1	378kj 2,8 F	0,9 g.F 12,3 KH	0,7 ZU 3,7 EW	1,7 SA	5,4 BE	Seelachsfilet „Naturell“ in Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>281kj 1,4 F</td><td>0,5 g.F 7,0 KH</td><td>1,5 ZU 6,6 EW</td><td>1,4 SA</td><td>3,6 BE</td></tr></table>		F	A1,D,G,I,1	281kj 1,4 F	0,5 g.F 7,0 KH	1,5 ZU 6,6 EW	1,4 SA	3,6 BE	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,I,1</td><td>325kj 3,4 F</td><td>1,2 g.F 8,1 KH</td><td>1,6 ZU 3,4 EW</td><td>1,1 SA</td><td>3,8 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I,I,1	325kj 3,4 F	1,2 g.F 8,1 KH	1,6 ZU 3,4 EW	1,1 SA	3,8 BE	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln <table><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I</td><td>269kj 0,8 F</td><td>0,2 g.F 8,7 KH</td><td>0,8 ZU 5,0 EW</td><td>1,5 SA</td><td>3,9 BE</td></tr></table>		G	A1,F,G,I	269kj 0,8 F	0,2 g.F 8,7 KH	0,8 ZU 5,0 EW	1,5 SA	3,9 BE	Zarter Schweinelende-Braten („Lummerbraten“) in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>253kj 1,1 F</td><td>0,2 g.F 7,8 KH</td><td>1,8 ZU 4,5 EW</td><td>1,6 SA</td><td>3,5 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I	253kj 1,1 F	0,2 g.F 7,8 KH	1,8 ZU 4,5 EW	1,6 SA	3,5 BE		
S	A1,I,1	295kj 1,0 F	0,1 g.F 9,6 KH	1,2 ZU 5,4 EW	1,6 SA	4,3 BE																																																												
S	A1,G, I,I,1,8	465kj 3,7 F	1,4 g.F 15,4 KH	2,1 ZU 4,4 EW	1,2 SA	6,5 BE																																																												
G	A1,G,I,1	378kj 2,8 F	0,9 g.F 12,3 KH	0,7 ZU 3,7 EW	1,7 SA	5,4 BE																																																												
F	A1,D,G,I,1	281kj 1,4 F	0,5 g.F 7,0 KH	1,5 ZU 6,6 EW	1,4 SA	3,6 BE																																																												
S	A1,G,I,I,1	325kj 3,4 F	1,2 g.F 8,1 KH	1,6 ZU 3,4 EW	1,1 SA	3,8 BE																																																												
G	A1,F,G,I	269kj 0,8 F	0,2 g.F 8,7 KH	0,8 ZU 5,0 EW	1,5 SA	3,9 BE																																																												
S	A1,G,I	253kj 1,1 F	0,2 g.F 7,8 KH	1,8 ZU 4,5 EW	1,6 SA	3,5 BE																																																												
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 7,95 € M3		Vollkorn-Spaghetti „Carbonara“ Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zuchinisalat <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I, 1,2,3</td><td>469kj 3,3 F</td><td>1,4 g.F 15,1 KH</td><td>1,9 ZU 4,8 EW</td><td>1,2 SA</td><td>6,9 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I, 1,2,3	469kj 3,3 F	1,4 g.F 15,1 KH	1,9 ZU 4,8 EW	1,2 SA	6,9 BE	Nudelauflauf mit Brokkoli und Hackfleisch <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>667kj 7,4 F</td><td>3,5 g.F 15,4 KH</td><td>1,7 ZU 7,8 EW</td><td>0,9 SA</td><td>7,1 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I,1	667kj 7,4 F	3,5 g.F 15,4 KH	1,7 ZU 7,8 EW	0,9 SA	7,1 BE	Gegrillte Hackfleischröllchen („Cevapcici“) vom Rind mit würzigem Djuwetschreis und pikantem Krautsalat <table><tr><td>R</td><td>A1,C,I, I,1,3,8</td><td>499kj 5,3 F</td><td>2,1 g.F 13,0 KH</td><td>2,5 ZU 4,4 EW</td><td>1,0 SA</td><td>5,9 BE</td></tr></table>		R	A1,C,I, I,1,3,8	499kj 5,3 F	2,1 g.F 13,0 KH	2,5 ZU 4,4 EW	1,0 SA	5,9 BE	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat <table><tr><td>S</td><td>A1,C,I, I,1,3,8</td><td>582kj 6,5 F</td><td>2,7 g.F 16,5 KH</td><td>3,1 ZU 3,4 EW</td><td>1,5 SA</td><td>7,0 BE</td></tr></table>		S	A1,C,I, I,1,3,8	582kj 6,5 F	2,7 g.F 16,5 KH	3,1 ZU 3,4 EW	1,5 SA	7,0 BE	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat <table><tr><td>G</td><td>A1,C,G,I, I,1,3,8</td><td>450kj 3,1 F</td><td>1,4 g.F 14,6 KH</td><td>3,1 ZU 5,0 EW</td><td>1,3 SA</td><td>6,2 BE</td></tr></table>		G	A1,C,G,I, I,1,3,8	450kj 3,1 F	1,4 g.F 14,6 KH	3,1 ZU 5,0 EW	1,3 SA	6,2 BE	Knödel Dreierlei Bunte Knödel in Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G, I,1,3</td><td>403kj 2,7 F</td><td>1,2 g.F 14,3 KH</td><td>0,7 ZU 3,3 EW</td><td>1,3 SA</td><td>5,4 BE</td></tr></table>		S	A1,C,G, I,1,3	403kj 2,7 F	1,2 g.F 14,3 KH	0,7 ZU 3,3 EW	1,3 SA	5,4 BE	Linsen-Bolognese mit Nudeln <table><tr><td>V</td><td>A1,I</td><td>394kj 0,5 F</td><td>0,1 g.F 18,0 KH</td><td>1,5 ZU 3,8 EW</td><td>1,1 SA</td><td>7,3 BE</td></tr></table>		V	A1,I	394kj 0,5 F	0,1 g.F 18,0 KH	1,5 ZU 3,8 EW	1,1 SA	7,3 BE		
S	A1,G,I, 1,2,3	469kj 3,3 F	1,4 g.F 15,1 KH	1,9 ZU 4,8 EW	1,2 SA	6,9 BE																																																												
S	A1,G,I,1	667kj 7,4 F	3,5 g.F 15,4 KH	1,7 ZU 7,8 EW	0,9 SA	7,1 BE																																																												
R	A1,C,I, I,1,3,8	499kj 5,3 F	2,1 g.F 13,0 KH	2,5 ZU 4,4 EW	1,0 SA	5,9 BE																																																												
S	A1,C,I, I,1,3,8	582kj 6,5 F	2,7 g.F 16,5 KH	3,1 ZU 3,4 EW	1,5 SA	7,0 BE																																																												
G	A1,C,G,I, I,1,3,8	450kj 3,1 F	1,4 g.F 14,6 KH	3,1 ZU 5,0 EW	1,3 SA	6,2 BE																																																												
S	A1,C,G, I,1,3	403kj 2,7 F	1,2 g.F 14,3 KH	0,7 ZU 3,3 EW	1,3 SA	5,4 BE																																																												
V	A1,I	394kj 0,5 F	0,1 g.F 18,0 KH	1,5 ZU 3,8 EW	1,1 SA	7,3 BE																																																												
Für Fein-schmecker Unser Premium 9,25 € M4		Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis Menü-Aufpreis + 0,70 € <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I</td><td>382kj 1,5 F</td><td>0,6 g.F 14,3 KH</td><td>1,6 ZU 5,6 EW</td><td>1,6 SA</td><td>7,4 BE</td></tr></table>		F	A1,D,G,I	382kj 1,5 F	0,6 g.F 14,3 KH	1,6 ZU 5,6 EW	1,6 SA	7,4 BE	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>251kj 0,9 F</td><td>0,2 g.F 7,2 KH</td><td>1,3 ZU 4,9 EW</td><td>1,7 SA</td><td>3,2 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I	251kj 0,9 F	0,2 g.F 7,2 KH	1,3 ZU 4,9 EW	1,7 SA	3,2 BE	Seelachsfilet im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat Menü-Aufpreis + 0,70 € <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I</td><td>448kj 3,3 F</td><td>1,4 g.F 13,2 KH</td><td>2,8 ZU 5,5 EW</td><td>1,6 SA</td><td>5,7 BE</td></tr></table>		F	A1,D,G,I	448kj 3,3 F	1,4 g.F 13,2 KH	2,8 ZU 5,5 EW	1,6 SA	5,7 BE	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln <table><tr><td>R</td><td>A1,G,1</td><td>416kj 2,1 F</td><td>0,5 g.F 11,6 KH</td><td>1,6 ZU 7,3 EW</td><td>1,5 SA</td><td>5,2 BE</td></tr></table>		R	A1,G,1	416kj 2,1 F	0,5 g.F 11,6 KH	1,6 ZU 7,3 EW	1,5 SA	5,2 BE	Paniertes Schollenfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat Menü-Aufpreis + 0,70 € <table><tr><td>F</td><td>A1,C,D,G, I,I,1,3,8</td><td>468kj 5,1 F</td><td>1,5 g.F 10,7 KH</td><td>2,1 ZU 5,2 EW</td><td>1,7 SA</td><td>4,8 BE</td></tr></table>		F	A1,C,D,G, I,I,1,3,8	468kj 5,1 F	1,5 g.F 10,7 KH	2,1 ZU 5,2 EW	1,7 SA	4,8 BE	Rindergeschnetzeltes „Jäger Art“ mit Bohnengemüse und Spätzle <table><tr><td>R</td><td>A1,C,I,1,8</td><td>285kj 1,4 F</td><td>0,3 g.F 9,5 KH</td><td>1,4 ZU 4,0 EW</td><td>1,2 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>		R	A1,C,I,1,8	285kj 1,4 F	0,3 g.F 9,5 KH	1,4 ZU 4,0 EW	1,2 SA	4,1 BE	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klößen <table><tr><td>G</td><td>A1,C,G, I,I,1,3,8</td><td>410kj 2,7 F</td><td>1,2 g.F 15,9 KH</td><td>3,8 ZU 1,8 EW</td><td>2,0 SA</td><td>6,6 BE</td></tr></table>		G	A1,C,G, I,I,1,3,8	410kj 2,7 F	1,2 g.F 15,9 KH	3,8 ZU 1,8 EW	2,0 SA	6,6 BE		
F	A1,D,G,I	382kj 1,5 F	0,6 g.F 14,3 KH	1,6 ZU 5,6 EW	1,6 SA	7,4 BE																																																												
S	A1,G,I	251kj 0,9 F	0,2 g.F 7,2 KH	1,3 ZU 4,9 EW	1,7 SA	3,2 BE																																																												
F	A1,D,G,I	448kj 3,3 F	1,4 g.F 13,2 KH	2,8 ZU 5,5 EW	1,6 SA	5,7 BE																																																												
R	A1,G,1	416kj 2,1 F	0,5 g.F 11,6 KH	1,6 ZU 7,3 EW	1,5 SA	5,2 BE																																																												
F	A1,C,D,G, I,I,1,3,8	468kj 5,1 F	1,5 g.F 10,7 KH	2,1 ZU 5,2 EW	1,7 SA	4,8 BE																																																												
R	A1,C,I,1,8	285kj 1,4 F	0,3 g.F 9,5 KH	1,4 ZU 4,0 EW	1,2 SA	4,1 BE																																																												
G	A1,C,G, I,I,1,3,8	410kj 2,7 F	1,2 g.F 15,9 KH	3,8 ZU 1,8 EW	2,0 SA	6,6 BE																																																												
Vegetarisch fleischlos & lecker 7,25 € M5		Asiatisches Wokgemüse in pikanter Sauce mit Asia Nudeln <table><tr><td>V</td><td>A1,F,I,8</td><td>449kj 0,4 F</td><td>0,1 g.F 21,5 KH</td><td>4,5 ZU 3,8 EW</td><td>1,4 SA</td><td>8,1 BE</td></tr></table>		V	A1,F,I,8	449kj 0,4 F	0,1 g.F 21,5 KH	4,5 ZU 3,8 EW	1,4 SA	8,1 BE	Eieromelette mit Blattspinat mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G, I,1,7</td><td>362kj 4,0 F</td><td>0,7 g.F 7,8 KH</td><td>1,4 ZU 4,4 EW</td><td>1,0 SA</td><td>3,0 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G, I,1,7	362kj 4,0 F	0,7 g.F 7,8 KH	1,4 ZU 4,4 EW	1,0 SA	3,0 BE	Makkaroni-Nudelauflauf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken <table><tr><td>V</td><td>A1,G,I</td><td>739kj 2,6 F</td><td>1,5 g.F 30,5 KH</td><td>2,5 ZU 6,8 EW</td><td>0,6 SA</td><td>13,8 BE</td></tr></table>		V	A1,G,I	739kj 2,6 F	1,5 g.F 30,5 KH	2,5 ZU 6,8 EW	0,6 SA	13,8 BE	Schmetterlingsnudeln („Farfalle“) in leckerer Käse-Spinat-Sauce <table><tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>482kj 2,5 F</td><td>1,3 g.F 18,5 KH</td><td>1,5 ZU 4,5 EW</td><td>1,6 SA</td><td>7,1 BE</td></tr></table>		V	A1,G,I,1	482kj 2,5 F	1,3 g.F 18,5 KH	1,5 ZU 4,5 EW	1,6 SA	7,1 BE	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zuchinigemüse und Püree <table><tr><td>V</td><td>A1,G,I,2</td><td>439kj 4,2 F</td><td>0,7 g.F 13,7 KH</td><td>2,7 ZU 2,4 EW</td><td>1,2 SA</td><td>5,8 BE</td></tr></table>		V	A1,G,I,2	439kj 4,2 F	0,7 g.F 13,7 KH	2,7 ZU 2,4 EW	1,2 SA	5,8 BE																				
V	A1,F,I,8	449kj 0,4 F	0,1 g.F 21,5 KH	4,5 ZU 3,8 EW	1,4 SA	8,1 BE																																																												
V	A1,C,G, I,1,7	362kj 4,0 F	0,7 g.F 7,8 KH	1,4 ZU 4,4 EW	1,0 SA	3,0 BE																																																												
V	A1,G,I	739kj 2,6 F	1,5 g.F 30,5 KH	2,5 ZU 6,8 EW	0,6 SA	13,8 BE																																																												
V	A1,G,I,1	482kj 2,5 F	1,3 g.F 18,5 KH	1,5 ZU 4,5 EW	1,6 SA	7,1 BE																																																												
V	A1,G,I,2	439kj 4,2 F	0,7 g.F 13,7 KH	2,7 ZU 2,4 EW	1,2 SA	5,8 BE																																																												
Eintopf & Pasta einfach & herzhaft 7,25 € M6		Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage <table><tr><td>R</td><td>A1,I,1</td><td>263kj 1,5 F</td><td>0,4 g.F 8,9 KH</td><td>0,9 ZU 3,0 EW</td><td>1,2 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>		R	A1,I,1	263kj 1,5 F	0,4 g.F 8,9 KH	0,9 ZU 3,0 EW	1,2 SA	4,1 BE	Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln <table><tr><td>R</td><td>A1,G,I,1</td><td>347kj 2,4 F</td><td>1,1 g.F 11,8 KH</td><td>1,2 ZU 3,2 EW</td><td>1,9 SA</td><td>4,6 BE</td></tr></table>		R	A1,G,I,1	347kj 2,4 F	1,1 g.F 11,8 KH	1,2 ZU 3,2 EW	1,9 SA	4,6 BE	Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel <table><tr><td>S</td><td>G,I,I,1,3</td><td>395kj 4,4 F</td><td>0,2 g.F 8,3 KH</td><td>0,6 ZU 4,4 EW</td><td>0,6 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>		S	G,I,I,1,3	395kj 4,4 F	0,2 g.F 8,3 KH	0,6 ZU 4,4 EW	0,6 SA	4,1 BE	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasserler <table><tr><td>S</td><td>A1,I,1,3</td><td>210kj 0,9 F</td><td>0,3 g.F 7,9 KH</td><td>0,9 ZU 2,4 EW</td><td>0,9 SA</td><td>3,6 BE</td></tr></table>		S	A1,I,1,3	210kj 0,9 F	0,3 g.F 7,9 KH	0,9 ZU 2,4 EW	0,9 SA	3,6 BE	Italienischer Gemüseeintopf <table><tr><td>V</td><td>A1,I,1</td><td>248kj 0,8 F</td><td>0,3 g.F 10,7 KH</td><td>1,9 ZU 1,5 EW</td><td>0,5 SA</td><td>4,5 BE</td></tr></table>		V	A1,I,1	248kj 0,8 F	0,3 g.F 10,7 KH	1,9 ZU 1,5 EW	0,5 SA	4,5 BE																				
R	A1,I,1	263kj 1,5 F	0,4 g.F 8,9 KH	0,9 ZU 3,0 EW	1,2 SA	4,1 BE																																																												
R	A1,G,I,1	347kj 2,4 F	1,1 g.F 11,8 KH	1,2 ZU 3,2 EW	1,9 SA	4,6 BE																																																												
S	G,I,I,1,3	395kj 4,4 F	0,2 g.F 8,3 KH	0,6 ZU 4,4 EW	0,6 SA	4,1 BE																																																												
S	A1,I,1,3	210kj 0,9 F	0,3 g.F 7,9 KH	0,9 ZU 2,4 EW	0,9 SA	3,6 BE																																																												
V	A1,I,1	248kj 0,8 F	0,3 g.F 10,7 KH	1,9 ZU 1,5 EW	0,5 SA	4,5 BE																																																												
Salat & Co kalt servierte Spezialitäten 7,25 € M7		Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur <table><tr><td>G</td><td>A1,C,G, I,1,3,8</td><td>643kj 9,9 F</td><td>4,3 g.F 11,2 KH</td><td>1,0 ZU 4,9 EW</td><td>0,7 SA</td><td>4,5 BE</td></tr></table>		G	A1,C,G, I,1,3,8	643kj 9,9 F	4,3 g.F 11,2 KH	1,0 ZU 4,9 EW	0,7 SA	4,5 BE	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing <table><tr><td>S</td><td>C,G,I,1,3,8</td><td>293kj 3,4 F</td><td>1,1 g.F 3,1 KH</td><td>2,0 ZU 6,3 EW</td><td>0,3 SA</td><td>0,9 BE</td></tr></table>		S	C,G,I,1,3,8	293kj 3,4 F	1,1 g.F 3,1 KH	2,0 ZU 6,3 EW	0,3 SA	0,9 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing <table><tr><td>G</td><td>A1,C,F,G, I,1,3,8</td><td>427kj 3,5 F</td><td>0,8 g.F 9,4 KH</td><td>2,1 ZU 7,7 EW</td><td>0,4 SA</td><td>2,8 BE</td></tr></table>		G	A1,C,F,G, I,1,3,8	427kj 3,5 F	0,8 g.F 9,4 KH	2,1 ZU 7,7 EW	0,4 SA	2,8 BE	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing <table><tr><td>F</td><td>C,D,G, I,1,3,8</td><td>433kj 6,3 F</td><td>2,0 g.F 3,4 KH</td><td>1,7 ZU 4,9 EW</td><td>0,3 SA</td><td>0,9 BE</td></tr></table>		F	C,D,G, I,1,3,8	433kj 6,3 F	2,0 g.F 3,4 KH	1,7 ZU 4,9 EW	0,3 SA	0,9 BE	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur <table><tr><td>S</td><td>A1,A2, G,2,7,8</td><td>818kj 14,4 F</td><td>3,8 g.F 10,2 KH</td><td>1,6 ZU 5,2 EW</td><td>1,4 SA</td><td>3,6 BE</td></tr></table>		S	A1,A2, G,2,7,8	818kj 14,4 F	3,8 g.F 10,2 KH	1,6 ZU 5,2 EW	1,4 SA	3,6 BE																				
G	A1,C,G, I,1,3,8	643kj 9,9 F	4,3 g.F 11,2 KH	1,0 ZU 4,9 EW	0,7 SA	4,5 BE																																																												
S	C,G,I,1,3,8	293kj 3,4 F	1,1 g.F 3,1 KH	2,0 ZU 6,3 EW	0,3 SA	0,9 BE																																																												
G	A1,C,F,G, I,1,3,8	427kj 3,5 F	0,8 g.F 9,4 KH	2,1 ZU 7,7 EW	0,4 SA	2,8 BE																																																												
F	C,D,G, I,1,3,8	433kj 6,3 F	2,0 g.F 3,4 KH	1,7 ZU 4,9 EW	0,3 SA	0,9 BE																																																												
S	A1,A2, G,2,7,8	818kj 14,4 F	3,8 g.F 10,2 KH	1,6 ZU 5,2 EW	1,4 SA	3,6 BE																																																												
Süßspeise süße Gaumenfreude 7,25 € M8		Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott <table><tr><td>V</td><td>G,1</td><td>439kj 1,5 F</td><td>0,7 g.F 20,2 KH</td><td>12,7 ZU 2,4 EW</td><td>0,1 SA</td><td>8,5 BE</td></tr></table>		V	G,1	439kj 1,5 F	0,7 g.F 20,2 KH	12,7 ZU 2,4 EW	0,1 SA	8,5 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,3</td><td>570kj 2,4 F</td><td>0,7 g.F 23,6 KH</td><td>11,9 ZU 3,7 EW</td><td>0,3 SA</td><td>10,0 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G,3	570kj 2,4 F	0,7 g.F 23,6 KH	11,9 ZU 3,7 EW	0,3 SA	10,0 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze <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	Eierpfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G</td><td>723kj 4,7 F</td><td>1,3 g.F 25,9 KH</td><td>13,7 ZU 6,6 EW</td><td>0,4 SA</td><td>5,9 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G	723kj 4,7 F	1,3 g.F 25,9 KH	13,7 ZU 6,6 EW	0,4 SA	5,9 BE	Milchreis mit Mandarinen <table><tr><td>V</td><td>G</td><td>465kj 1,9 F</td><td>1,0 g.F 20,7 KH</td><td>12,1 ZU 3,0 EW</td><td>0,1 SA</td><td>8,7 BE</td></tr></table>		V	G	465kj 1,9 F	1,0 g.F 20,7 KH	12,1 ZU 3,0 EW	0,1 SA	8,7 BE	Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce <table><tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>625kj 3,0 F</td><td>0,8 g.F 26,3 KH</td><td>13,0 ZU 3,8 EW</td><td>0,4 SA</td><td>8,8 BE</td></tr></table>		V	A1,G,1	625kj 3,0 F	0,8 g.F 26,3 KH	13,0 ZU 3,8 EW	0,4 SA	8,8 BE	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott <table><tr><td>V</td><td>G,3</td><td>452kj 1,5 F</td><td>0,7 g.F 21,1 KH</td><td>14,2 ZU 2,3 EW</td><td>0,1 SA</td><td>8,9 BE</td></tr></table>		V	G,3	452kj 1,5 F	0,7 g.F 21,1 KH	14,2 ZU 2,3 EW	0,1 SA	8,9 BE		
V	G,1	439kj 1,5 F	0,7 g.F 20,2 KH	12,7 ZU 2,4 EW	0,1 SA	8,5 BE																																																												
V	A1,C,G,3	570kj 2,4 F	0,7 g.F 23,6 KH	11,9 ZU 3,7 EW	0,3 SA	10,0 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	A1,C,G	723kj 4,7 F	1,3 g.F 25,9 KH	13,7 ZU 6,6 EW	0,4 SA	5,9 BE																																																												
V	G	465kj 1,9 F	1,0 g.F 20,7 KH	12,1 ZU 3,0 EW	0,1 SA	8,7 BE																																																												
V	A1,G,1	625kj 3,0 F	0,8 g.F 26,3 KH	13,0 ZU 3,8 EW	0,4 SA	8,8 BE																																																												
V	G,3	452kj 1,5 F	0,7 g.F 21,1 KH	14,2 ZU 2,3 EW	0,1 SA	8,9 BE																																																												
KALTMENÜ zum Abendbrot serviert 5,95 € M9		Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat <table><tr><td>S</td><td>C,G,I, 1,3,8</td><td>510kj 6,7 F</td><td>2,7 g.F 10,0 KH</td><td>0,8 ZU 5,4 EW</td><td>0,5 SA</td><td>3,7 BE</td></tr></table>		S	C,G,I, 1,3,8	510kj 6,7 F	2,7 g.F 10,0 KH	0,8 ZU 5,4 EW	0,5 SA	3,7 BE	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur <table><tr><td>G</td><td>A1,A2, G,1,3,7</td><td>963kj 13,0 F</td><td>5,7 g.F 15,1 KH</td><td>0,9 ZU 12,6 EW</td><td>1,5 SA</td><td>3,0 BE</td></tr></table>		G	A1,A2, G,1,3,7	963kj 13,0 F	5,7 g.F 15,1 KH	0,9 ZU 12,6 EW	1,5 SA	3,0 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot <table><tr><td>S</td><td>A1,A2,C, G,1,3,8</td><td>877kj 13,9 F</td><td>5,6 g.F 13,7 KH</td><td>0,7 ZU 6,8 EW</td><td>1,3 SA</td><td>3,5 BE</td></tr></table>		S	A1,A2,C, G,1,3,8	877kj 13,9 F	5,6 g.F 13,7 KH	0,7 ZU 6,8 EW	1,3 SA	3,5 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat <table><tr><td>G</td><td>A1,C,G, I,1,3,8</td><td>806kj 13,3 F</td><td>5,7 g.F 11,0 KH</td><td>2,6 ZU 7,5 EW</td><td>0,6 SA</td><td>4,8 BE</td></tr></table>		G	A1,C,G, I,1,3,8	806kj 13,3 F	5,7 g.F 11,0 KH	2,6 ZU 7,5 EW	0,6 SA	4,8 BE	Brathering (mit Gräten) mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur <table><tr><td>S</td><td>A1,2,3</td><td>503kj 5,9 F</td><td>1,3 g.F 11,6 KH</td><td>2,2 ZU 5,0 EW</td><td>0,3 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>		S	A1,2,3	503kj 5,9 F	1,3 g.F 11,6 KH	2,2 ZU 5,0 EW	0,3 SA	4,1 BE	Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“ mit Garnitur und Brot <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G, I,1,2,3,7</td><td>1018kj 19,7 F</td><td>4,3 g.F 10,7 KH</td><td>1,4 ZU 5,3 EW</td><td>1,7 SA</td><td>3,7 BE</td></tr></table>		S	A1,C,G, I,1,2,3,7	1018kj 19,7 F	4,3 g.F 10,7 KH	1,4 ZU 5,3 EW	1,7 SA	3,7 BE	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G, I,1,3,8</td><td>861kj 15,1 F</td><td>6,7 g.F 13,0 KH</td><td>0,7 ZU 5,0 EW</td><td>1,0 SA</td><td>3,8 BE</td></tr></table>		S	A1,C,G, I,1,3,8	861kj 15,1 F	6,7 g.F 13,0 KH	0,7 ZU 5,0 EW	1,0 SA	3,8 BE		
S	C,G,I, 1,3,8	510kj 6,7 F	2,7 g.F 10,0 KH	0,8 ZU 5,4 EW	0,5 SA	3,7 BE																																																												
G	A1,A2, G,1,3,7	963kj 13,0 F	5,7 g.F 15,1 KH	0,9 ZU 12,6 EW	1,5 SA	3,0 BE																																																												
S	A1,A2,C, G,1,3,8	877kj 13,9 F	5,6 g.F 13,7 KH	0,7 ZU 6,8 EW	1,3 SA	3,5 BE																																																												
G	A1,C,G, I,1,3,8	806kj 13,3 F	5,7 g.F 11,0 KH	2,6 ZU 7,5 EW	0,6 SA	4,8 BE																																																												
S	A1,2,3	503kj 5,9 F	1,3 g.F 11,6 KH	2,2 ZU 5,0 EW	0,3 SA	4,1 BE																																																												
S	A1,C,G, I,1,2,3,7	1018kj 19,7 F	4,3 g.F 10,7 KH	1,4 ZU 5,3 EW	1,7 SA	3,7 BE																																																												
S	A1,C,G, I,1,3,8	861kj 15,1 F	6,7 g.F 13,0 KH	0,7 ZU 5,0 EW	1,0 SA	3,8 BE																																																												

Unser Menü sind Speiseführer vorbehalten. Näheres erfahren Sie unter: Menü-Bringingdienst

Änderungen der Speiseführer vorbehalten. Näheres erfahren Sie unter: Menü-Bringingdienst

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= Geschwärt, 7= Alkohol, 8= Fett, 9= mit Milchprodukt zubereitet, 10= Glutenhaltiges Getreide, 11= Weizen, 12= Gerste, 13= Kamut oder Aze, 14= Hybrid, 15= Linsen, 16= Soja, 17= Soja, 18= Soja, 19= Soja, 20= Soja, 21= Soja, 22= Soja, 23= Soja, 24= Soja, 25= Soja, 26= Soja, 27= Soja, 28= Soja, 29= Soja, 30= Soja, 31= Soja, 32= Soja, 33= Soja, 34= Soja, 35= Soja, 36= Soja, 37= Soja, 38= Soja, 39= Soja, 40= Soja, 41= Soja, 42= Soja, 43= Soja, 44= Soja, 45= Soja, 46= Soja, 47= Soja, 48= Soja, 49= Soja, 50= Soja, 51= Soja, 52= Soja, 53= Soja, 54= Soja, 55= Soja, 56= Soja, 57= Soja, 58= Soja, 59= Soja, 60= Soja, 61= Soja, 62= Soja, 63= Soja, 64= Soja, 65= Soja, 66= Soja, 67= Soja, 68= Soja, 69= Soja, 70= Soja, 71= Soja, 72= Soja, 73= Soja, 74= Soja, 75= Soja, 76= Soja, 77= Soja, 78= Soja, 79= Soja, 80= Soja, 81= Soja, 82= Soja, 83= Soja, 84= Soja, 85= Soja, 86= Soja, 87= Soja, 88= Soja, 89= Soja, 90= Soja, 91= Soja, 92= Soja, 93= Soja, 94= Soja, 95= Soja, 96= Soja, 97= Soja, 98= Soja, 99= Soja, 100= Soja, 101= Soja, 102= Soja, 103= Soja, 104= Soja, 105= Soja, 106= Soja, 107= Soja, 108= Soja, 109= Soja, 110= Soja, 111= Soja, 112= Soja, 113= Soja, 114= Soja, 115= Soja, 116= Soja, 117= Soja, 118= Soja, 119= Soja, 120= Soja, 121= Soja, 122= Soja, 123= Soja, 124= Soja, 125= Soja, 126= Soja, 127= Soja, 128= Soja, 129= Soja, 130= So

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.

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

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Konservierungsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 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= Hybridstämme davon; [B]= Krabbiere/ Krebstiererezeugnisse, [C]= Eier/ Eierzeugnisse, [D]= Milch/ Milcherezeugnisse einschl. Lactose, [E]= Erdnüsse/ Erdnusserezeugnisse, [F]= Soja/ Sojaerezeugnisse, [G]= Getreide/ Getreideerezeugnisse, [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss), [I]= Getreide/ Getreideerezeugnisse, [J]= Getreide/ Getreideerezeugnisse, [K]= Sesam/ Sesamerezeugnisse, [L]= Soja/ Sojaerezeugnisse, [M]= Weizen/ Weizenerezeugnisse, [N]= Weizen/ Weizenerezeugnisse, [O]= Weizen/ Weizenerezeugnisse, [P]= Weizen/ Weizenerezeugnisse, [Q]= Weizen/ Weizenerezeugnisse, [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, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.