

Speiseplan 12. KW Spezielles & Regionales der besondere Genuss 8,40€	Montag, 16.03.26 Schollenfilet, paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Menü-Aufpreis + 2,75 € F A1,D,G,9 650kj 4,1 g.F 2,1 ZU 0,7 SA 9,8 F 10,1 KH 5,9 EW 4,2 BE	Dienstag, 17.03.26 Schollenfilet, paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Menü-Aufpreis + 2,75 € F A1,D,G,9 650kj 4,1 g.F 2,1 ZU 0,7 SA 9,8 F 10,1 KH 5,9 EW 4,2 BE	Mittwoch, 18.03.26 „Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Brat-kartoffeln mit Speck und Zwiebeln Menü-Aufpreis + 1,95 € S A1,F,I,I,2,5 379kj 1,8 g.F 0,2 ZU 0,7 SA 4,8 F 8,4 KH 3,3 EW 4,1 BE	Donnerstag, 19.03.26 „Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler, Pinkel auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat Menü-Aufpreis + 1,25 € S A1,F,I,I,2,5 379kj 1,8 g.F 0,2 ZU 0,7 SA 4,8 F 8,4 KH 3,3 EW 4,1 BE	Freitag, 20.03.26 Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat Menü-Aufpreis + 1,25 € G A1,C,I,I,2,3,5 407kj 1,3 g.F 1,2 ZU 1,2 SA 3,8 F 12,0 KH 3,6 EW 4,8 BE	Samstag, 21.03.26 Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat Menü-Aufpreis + 1,25 € G A1,C,I,I,2,3,5 407kj 1,3 g.F 1,2 ZU 1,2 SA 3,8 F 12,0 KH 3,6 EW 4,8 BE	Sonntag, 22.03.26 Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Menü-Aufpreis + 2,75 € S R A1,I,3 672kj 0,5 g.F 2,3 ZU 1,6 SA 1,4 F 8,0 KH 5,1 EW 4,2 BE
Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 8,40€ M1	Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli G A1,F,G,I,1 446kj 0,5 g.F 1,2 ZU 2,2 SA 1,5 F 14,3 KH 8,3 EW 6,6 BE	„Falscher Hase“ (Hackbraten) in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree S A1,C,G,I,I,1 342kj 1,5 g.F 1,6 ZU 1,0 SA 4,1 F 7,4 KH 4,0 EW 3,3 BE	Heisse Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree S A1,G,1,2,3,7 464kj 2,7 g.F 2,0 ZU 1,5 SA 6,6 F 8,6 KH 3,4 EW 4,0 BE	Schwedische Hackfleischbällchen („Köttbullar“) in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln S A1,C,I,I 474kj 1,1 g.F 0,9 ZU 2,4 SA 3,5 F 14,8 KH 5,3 EW 6,3 BE	Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) „Bolognese“ vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat R A1,C,I,I,1,3,8 449kj 1,6 g.F 1,4 ZU 1,2 SA 3,9 F 13,7 KH 4,2 EW 6,1 BE	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln S A1,G,I 300kj 0,1 g.F 1,3 ZU 1,8 SA 1,4 F 8,9 KH 5,1 EW 3,8 BE	Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree S A1,G,I,1 353kj 0,9 g.F 1,1 ZU 1,1 SA 2,6 F 8,7 KH 5,8 EW 4,0 BE
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 8,85€ M2	Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln S A1,I 536kj 2,2 g.F 2,4 ZU 1,7 SA 6,0 F 10,4 KH 3,6 EW 4,8 BE	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln G A1,G,I,1 435kj 1,8 g.F 0,6 ZU 1,4 SA 4,8 F 8,7 KH 6,2 EW 4,7 BE	Geflügelfrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis G A1,G,I,I 340kj 0,3 g.F 1,1 ZU 1,5 SA 0,9 F 13,4 KH 4,3 EW 5,7 BE	Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree F A1,D,G,G,I,1 367kj 0,7 g.F 2,2 ZU 0,8 SA 2,1 F 11,6 KH 5,1 EW 4,8 BE	Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle S A1,C,I,1 343kj 0,2 g.F 1,5 ZU 0,9 SA 1,4 F 11,3 KH 5,9 EW 5,0 BE	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit Suppengemüse (Rüben, Sellerie, Blumenkohl) und Kartoffeln G A1,I 298kj 0,4 g.F 1,0 ZU 0,7 SA 1,7 F 9,7 KH 4,0 EW 4,5 BE	Rinderhacksteak mit Blumenkohl und Salzkartoffeln R A1,C,I,I,1 328kj 0,8 g.F 0,9 ZU 1,7 SA 1,9 F 9,6 KH 5,1 EW 4,6 BE
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 8,85€ M3	„Nasi Goreng“ Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch G A1,F,I,8 428kj 0,2 g.F 3,3 ZU 1,3 SA 0,7 F 18,4 KH 5,3 EW 6,6 BE	Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln S A1,I,2,3,7 378kj 1,6 g.F 1,6 ZU 1,7 SA 4,2 F 8,6 KH 3,8 EW 3,4 BE	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree F A1,D,G,G,I,1 439kj 1,2 g.F 1,5 ZU 1,1 SA 4,4 F 11,2 KH 4,6 EW 4,5 BE	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat G A1,C,I,1,3,8 658kj 2,7 g.F 5,2 ZU 1,3 SA 6,7 F 21,4 KH 2,3 EW 8,6 BE	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis G A1,G,I,3 399kj 0,4 g.F 1,1 ZU 1,3 SA 1,2 F 15,3 KH 5,6 EW 5,8 BE	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse V A1,G,I,K 485kj 1,7 g.F 1,5 ZU 1,3 SA 4,7 F 15,1 KH 2,9 EW 6,3 BE	Tortellini „Vegetarische Art“ in fruchtiger Tomatensauce V A1,C,G,I 283kj 0,2 g.F 2,8 ZU 1,1 SA 0,7 F 12,5 KH 2,2 EW 4,9 BE
Für Feinschmecker Unser Premium 9,95€ M4	Schweineroulade „Hausfrauen Art“ mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln S A1,I,I,1,2,8 321kj 0,8 g.F 3,1 ZU 2,3 SA 1,9 F 9,9 KH 4,2 EW 4,7 BE	Zartes Geflügelfilet „Alfredo“ in Käsesoßensauce dazu Gemüsespaghetti G A1,G,I,1 403kj 1,2 g.F 1,4 ZU 1,1 SA 2,3 F 10,6 KH 8,1 EW 4,1 BE	Herzhafter Spießbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat S A1,C,I,1,3,8 472kj 2,0 g.F 1,2 ZU 0,5 SA 6,1 F 10,8 KH 3,3 EW 4,7 BE	Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Knödel R A1,G,I,3 334kj 0,0 g.F 1,7 ZU 1,3 SA 0,9 F 11,4 KH 5,8 EW 4,7 BE	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbuttersauce, dazu Zucchini-gemüse und Salzkartoffeln F A1,D,G,I 309kj 0,6 g.F 2,4 ZU 1,5 SA 1,3 F 10,7 KH 4,7 EW 4,6 BE	Zarter Schweinebraten in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln S A1,G,I 352kj 1,3 g.F 1,1 ZU 1,7 SA 3,7 F 8,2 KH 3,4 EW 3,6 BE	Lachsfilet an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Langkornreis F A1,D,G,I,1 390kj 0,8 g.F 0,9 ZU 0,9 SA 1,9 F 13,3 KH 5,4 EW 6,0 BE
Vegetarisch fleischlos & lecker 8,15€ M5	Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis V A1,C,I 413kj 0,7 g.F 2,6 ZU 1,0 SA 2,1 F 14,9 KH 4,4 EW 6,8 BE	Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken V A1,G,I,1 420kj 2,6 g.F 1,5 ZU 1,1 SA 4,5 F 10,6 KH 4,2 EW 4,8 BE	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis V A1,I,8 402kj 0,1 g.F 2,8 ZU 1,2 SA 0,4 F 17,2 KH 2,2 EW 6,9 BE	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce Holländische Art und Petersilienkartoffeln V A1,G,H,I,I 353kj 1,2 g.F 2,0 ZU 1,9 SA 2,6 F 11,3 KH 2,9 EW 4,7 BE	Leckeres Paprikagemüse mit Risotto (Reis) V A1,G,I,1 407kj 1,9 g.F 3,2 ZU 0,5 SA 3,6 F 13,2 KH 2,7 EW 5,0 BE		
Eintopf & Pasta einfach & herzhaft 8,15€ M6	Leckere Kartoffelsuppe „Schlesische Art“ mit Krakauerwurst S A1,G,I,1,2,3 398kj 1,9 g.F 1,1 ZU 0,8 SA 4,5 F 9,7 KH 3,8 EW 4,9 BE	Rigatoni-Nudeln mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing S A1,C,G,I,I,1,2,3,8 497kj 1,1 g.F 2,4 ZU 1,0 SA 2,6 F 19,3 KH 4,3 EW 8,4 BE	Möhreneintopf mit zartem Rindfleisch R A1,I,1 264kj 0,7 g.F 2,5 ZU 0,5 SA 2,1 F 8,2 KH 2,6 EW 3,7 BE	Porree-Schlemmertopf Rinderhack mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln R A1,G,I,1 495kj 1,5 g.F 1,8 ZU 1,0 SA 3,0 F 16,2 KH 6,3 EW 6,4 BE	Frischer Sommereintopf mit Geflügelwursteinlage G A1,I,2,3 350kj 0,4 g.F 0,8 ZU 0,5 SA 3,6 F 10,5 KH 2,6 EW 4,8 BE		
Salat & Co kalt servierte Spezialitäten 7,25€ M7	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf S A1,C,G,I,1,3,8 602kj 3,4 g.F 0,9 ZU 0,4 SA 8,2 F 11,3 KH 6,1 EW 4,5 BE	Thunfischsalat nach „Art des Hauses“ mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing F C,D,G,I,1,3,8 487kj 3,4 g.F 2,0 ZU 0,5 SA 9,2 F 3,9 KH 4,2 EW 1,0 BE	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing G A1,C,F,G,I,1,3,8 423kj 0,7 g.F 2,0 ZU 0,4 SA 3,4 F 9,3 KH 7,8 EW 2,7 BE	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf S A1,C,G,I,1,3,8 931kj 6,9 g.F 0,8 ZU 1,1 SA 16,6 F 13,2 KH 6,2 EW 4,3 BE	Mexiko-Salat frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing V C,I,1,3,8 256kj 0,8 g.F 2,7 ZU 0,4 SA 3,6 F 4,7 KH 1,5 EW 1,5 BE		
Süßspeise süße Gaumenfreude 8,15€ M8	Milchreis mit heißen Kirschen V G,1 583kj 0,8 g.F 14,0 ZU 0,1 SA 1,6 F 21,7 KH 2,4 EW 9,1 BE	Quarkstrudel mit Vanillesauce V A1,C,G,1 882kj 4,9 g.F 12,2 ZU 0,4 SA 10,5 F 25,3 KH 3,9 EW 11,7 BE	Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße V A1,G,1 440kj 0,6 g.F 14,9 ZU 0,1 SA 1,2 F 20,4 KH 2,6 EW 8,6 BE	Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce V A1,C,G,1,7 509kj 0,9 g.F 14,1 ZU 0,2 SA 2,1 F 21,7 KH 3,8 EW 7,7 BE	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten V A1,G,1 436kj 0,6 g.F 14,1 ZU 0,1 SA 1,3 F 20,1 KH 2,6 EW 8,4 BE	Milchreis mit Zimtpflaumenkompott V G,1 469kj 0,7 g.F 14,3 ZU 0,1 SA 1,5 F 22,2 KH 2,4 EW 9,3 BE	Germknödel mit Vanillesauce V A1,C,G,1 699kj 0,9 g.F 14,7 ZU 0,4 SA 1,9 F 33,1 KH 4,0 EW 10,0 BE
KALTMENÜ zum Abendbrot serviert 5,95€ M9	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter R A1,A,2,8 613kj 3,1 g.F 4,5 ZU 0,9 SA 6,8 F 13,1 KH 7,4 EW 4,7 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat S A1,C,G,I,1,3,8 616kj 2,8 g.F 2,8 ZU 0,8 SA 10,9 F 4,0 KH 7,6 EW 1,1 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot V A1,C,G,I,1,3,8 714kj 3,9 g.F 2,7 ZU 1,0 SA 10,1 F 13,5 KH 6,1 EW 4,8 BE	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur G A1,C,G,I,1,3,7 979kj 4,9 g.F 0,5 ZU 1,9 SA 8,8 F 22,3 KH 15,6 EW 5,5 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter F A1,A,2,D,8 853kj 5,0 g.F 1,9 ZU 1,6 SA 12,1 F 14,6 KH 8,5 EW 3,4 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur S A1,C,G,I,1,1,3,8 796kj 6,0 g.F 3,4 ZU 1,0 SA 13,9 F 12,7 KH 4,4 EW 5,8 BE	Käseplatte „Winzer Art“ mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot V A1,A,2,G,1,2 1022kj 8,6 g.F 4,1 ZU 1,4 SA 13,6 F 18,4 KH 11,5 EW 3,6 BE

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]= 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]= Weichtiere / Weichtiererezeugnisse; [O]= Weichtiere / Weichtiererezeugnisse; [P]= Weichtiere / Weichtiererezeugnisse; [Q]= Weichtiere / Weichtiererezeugnisse; [R]= Rind; [S]= Schwein; [T]= Geflügel; [U]= Vegetarisch; [V]= Lamm. Alle Menüs sind mit pödierten Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden ausschließlich mit Weizen abereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.