

Speiseplan 13. KW Spezielles & Regionales der besondere Genuss 8,40€	Montag, 23.03.26 Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln S A1,I,3 672kj1,4 F 0,5 gF8,0 KH 2,3 ZU5,1 EW 1,6 SA 4,2 BE	Dienstag, 24.03.26 Grünkohl mit Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln S A1,I,2,5 274kj1,3 F 0,4 gF8,8 KH 0,2 ZU4,3 EW 0,9 SA 4,0 BE	Mittwoch, 25.03.26 Grünkohl mit Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln S A1,I,2,5 274kj1,3 F 0,4 gF8,8 KH 0,2 ZU4,3 EW 0,9 SA 4,0 BE	Donnerstag, 26.03.26 Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) S A1,A2,C,G,I,2,3,9 980kj15,9 F 4,1 gF14,6 KH 1,5 ZU7,9 EW 1,8 SA 2,6 BE	Freitag, 27.03.26 Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) S A1,A2,C,G,I,2,3,9 980kj15,9 F 4,1 gF14,6 KH 1,5 ZU7,9 EW 1,8 SA 2,6 BE	Samstag, 28.03.26 Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree R A1,G,I,9 270kj0,9 F 0,3 gF7,6 KH 1,2 ZU5,7 EW 3,7 SA 3,3 BE	Sonntag, 29.03.26 Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree R A1,G,I,9 270kj0,9 F 0,3 gF7,6 KH 1,2 ZU5,7 EW 3,7 SA 3,3 BE
Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 8,40€ M1	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle R A1,C,G,I,I,1,8 327kj2,0 F 0,9 gF10,3 KH 2,3 ZU4,3 EW 1,4 SA 4,7 BE	Linseneintopf mit Geflügel-Wiener-Würstchen G I,1,2,3 349kj3,0 F 1,0 gF9,3 KH 0,6 ZU4,0 EW 0,9 SA 4,5 BE	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch dazu Gemüse und würzige Tomatensauce G A1,F,I,8 438kj0,7 F 0,2 gF18,3 KH 5,6 ZU5,5 EW 0,7 SA 7,7 BE	Frische Kartoffelpuffer mit leckerem Apfelmus V A1,C,3 559kj5,0 F 0,5 gF18,9 KH 8,6 ZU1,7 EW 0,7 SA 7,2 BE	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat G A1,C,I,I,1,3,8 606kj7,7 F 2,6 gF17,0 KH 3,9 ZU2,8 EW 1,5 SA 7,1 BE	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwurstwürfeln G A1,I,1,2,3 291kj2,7 F 0,3 gF9,1 KH 0,9 ZU2,5 EW 1,0 SA 4,1 BE	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln G A1,C,G,I 375kj2,3 F 0,6 gF11,9 KH 1,2 ZU4,7 EW 2,0 SA 5,4 BE
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 8,85€ M2	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree S A1,G,I,2,3 481kj6,4 F 2,3 gF8,4 KH 1,9 ZU5,3 EW 1,8 SA 3,7 BE	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Spirelli V A1,G,I 406kj1,8 F 0,8 gF16,1 KH 2,1 ZU3,4 EW 1,2 SA 7,1 BE	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln S A1,C,G,I,I,1 371kj3,6 F 1,3 gF9,9 KH 0,9 ZU4,1 EW 1,7 SA 4,1 BE	„Gutsherrentopf“ kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwurstwürfel G A1,I,1,2,3 291kj2,7 F 0,3 gF9,1 KH 0,9 ZU2,5 EW 1,0 SA 4,1 BE	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree S A1,C,G,I,I,1,8 384kj5,1 F 1,8 gF7,2 KH 1,4 ZU4,3 EW 1,0 SA 3,6 BE	Feine Bratwurst in Sauc mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln S A1,I,I 484kj6,4 F 2,3 gF10,0 KH 1,6 ZU4,2 EW 1,8 SA 4,4 BE	Elsässer Schweinebraten mit Brokkoli und Salzkartoffeln S A1,I,1 304kj1,1 F 0,1 gF9,2 KH 1,1 ZU5,7 EW 1,4 SA 3,9 BE
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 8,85€ M3	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln S A1,I,2,3 410kj4,1 F 1,6 gF10,8 KH 1,6 ZU3,5 EW 1,6 SA 4,8 BE	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis V A1,G,I,I,1 401kj1,6 F 0,6 gF15,2 KH 2,0 ZU4,6 EW 1,4 SA 6,5 BE	Seelachsfilet natur in Kerbelsauce mit Zucchini-gemüse und Reis F A1,D,G,I,I,1 346kj1,4 F 0,5 gF12,9 KH 2,2 ZU4,9 EW 0,9 SA 5,8 BE	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln F C,D,G,I,I,1,3,8 477kj5,7 F 2,1 gF11,1 KH 2,9 ZU4,0 EW 2,6 SA 4,9 BE	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch G A1,F,I,8 451kj0,7 F 0,1 gF18,2 KH 3,2 ZU6,6 EW 1,7 SA 7,0 BE	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüsereis V A1,C,G,I,I,1 449kj2,9 F 0,7 gF17,2 KH 2,1 ZU3,1 EW 1,2 SA 6,5 BE	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis V I,2 388kj3,3 F 1,7 gF13,3 KH 2,7 ZU2,1 EW 1,0 SA 5,6 BE
Für Fein-schmecker Unser Premium 9,95€ M4	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse G A1,G,I 404kj1,0 F 0,3 gF14,0 KH 1,1 ZU7,3 EW 1,6 SA 6,3 BE	Rheinischer Sauerbraten mit Salzkartoffeln und Apfelmus R A1,3 391kj0,9 F 0,0 gF14,4 KH 7,2 ZU5,7 EW 1,5 SA 6,3 BE	Jägerschnitzel in Sauce mit Salzkartoffeln und Möhrensalat S A1,C,G,I,I,1 427kj3,6 F 1,1 gF10,3 KH 2,0 ZU6,4 EW 1,3 SA 4,9 BE	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln R A1,G,I,3,8 305kj1,2 F 0,3 gF10,0 KH 2,3 ZU4,6 EW 1,5 SA 4,2 BE	Backfischfilet vom Seelachs in Estragonsauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln F A1,D,G,I,1 320kj1,0 F 0,3 gF11,8 KH 2,7 ZU4,8 EW 1,2 SA 5,6 BE	Hähnchensteaks in Champignonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli G A1,G,I 356kj0,7 F 0,2 gF13,6 KH 0,9 ZU5,5 EW 3,1 SA 5,2 BE	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle S A1,C,G,I,I,1,8 276kj1,2 F 0,5 gF9,4 KH 2,6 ZU4,1 EW 1,3 SA 4,2 BE
Vegetarisch fleischlos & lecker 8,15€ M5	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce V A1,G,I,I,1,3 424kj4,8 F 2,5 gF11,3 KH 1,3 ZU3,0 EW 0,6 SA 4,6 BE	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln V A1,C,F,G,I,I,1,8 401kj3,5 F 0,4 gF11,6 KH 2,3 ZU4,0 EW 1,6 SA 5,1 BE	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat V A1,C,G,I 296kj1,3 F 0,2 gF12,0 KH 3,7 ZU2,0 EW 1,1 SA 5,5 BE	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln V A1,C,G,I,I,1,7 305kj2,3 F 0,4 gF8,4 KH 1,9 ZU3,8 EW 1,7 SA 3,8 BE	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat V A1,C,I,I,1,3,8 432kj1,8 F 0,7 gF18,2 KH 3,2 ZU2,9 EW 1,8 SA 8,4 BE		
Eintopf & Pasta einfach & herzhaft 8,15€ M6	Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfel S A1,I,1,3 211kj0,9 F 0,3 gF7,6 KH 1,2 ZU2,9 EW 1,2 SA 3,5 BE	Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen V A1,I 820kj0,7 F 0,2 gF39,8 KH 3,3 ZU6,6 EW 0,3 SA 16,7 BE	Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln V A1,C,G,I,I,1 372kj3,3 F 1,2 gF10,1 KH 1,1 ZU4,2 EW 2,0 SA 4,1 BE	Herzhafte Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln V A1,I 399kj0,6 F 0,1 gF18,4 KH 3,0 ZU3,2 EW 1,7 SA 7,1 BE	Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler S A1,I,1,3 220kj0,8 F 0,3 gF8,1 KH 0,9 ZU2,9 EW 0,8 SA 3,7 BE		
Salat & Co kalt servierte Spezialitäten 7,25€ M7	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf S C,G,I,I,1,3,8 653kj10,8 F 4,7 gF10,8 KH 0,8 ZU3,6 EW 0,9 SA 3,6 BE	Shrimps-Salateller mit Salaten der Saison, dazu French-Dressing F C,D,G,I,I,1,3,8 232kj2,9 F 1,2 gF3,8 KH 2,1 ZU2,9 EW 0,6 SA 1,0 BE	Italienischer Tomatensalat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing V C,G,I,1,3,8 368kj6,6 F 2,8 gF2,9 KH 0,9 ZU3,1 EW 1,2 SA 1,0 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing G A1,F,G,3 383kj2,6 F 0,4 gF8,7 KH 1,6 ZU7,8 EW 0,4 SA 2,6 BE	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing V C,G,I,I,1,3,8 314kj5,5 F 3,0 gF2,7 KH 1,6 ZU3,4 EW 0,5 SA 0,9 BE		
Süßspeise süße Gaumenfreude 8,15€ M8	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott V G,1 439kj1,5 F 0,7 gF20,2 KH 12,7 ZU2,4 EW 0,1 SA 8,5 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott V A1,C,G,3 570kj2,4 F 0,7 gF23,6 KH 11,9 ZU3,7 EW 0,3 SA 10,0 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze V A1,G,1 436kj1,3 F 0,6 gF20,1 KH 14,1 ZU2,6 EW 0,1 SA 8,4 BE	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen V A1,G,1 708kj1,2 F 0,5 gF28,8 KH 15,2 ZU3,4 EW 0,1 SA 12,1 BE	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott V G,3 452kj1,5 F 0,7 gF21,1 KH 14,2 ZU2,3 EW 0,1 SA 8,9 BE	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker V A1,C,G 723kj4,7 F 1,3 gF25,9 KH 13,7 ZU6,6 EW 0,4 SA 5,9 BE	Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce V A1,G,1 625kj3,0 F 0,8 gF26,3 KH 13,0 ZU3,8 EW 0,4 SA 8,8 BE
KALTMENÜ zum Abendbrot serviert 5,95€ M9	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat S C,G,I,I,1,3,8 510kj6,7 F 2,7 gF10,0 KH 0,8 ZU5,4 EW 0,5 SA 3,7 BE	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur G A1,A2,G,I,3,7 963kj13,0 F 5,7 gF15,1 KH 0,9 ZU12,6 EW 1,5 SA 3,0 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot S A1,A2,C,G,I,3,8 877kj13,9 F 5,6 gF13,7 KH 0,7 ZU6,8 EW 1,3 SA 3,5 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat G A1,C,G,I,1,3,8 806kj13,3 F 5,7 gF11,0 KH 2,6 ZU7,5 EW 0,6 SA 4,8 BE	Brathering (mit Gräten) mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur S A1,2,3 503kj5,9 F 1,3 gF11,6 KH 2,2 ZU5,0 EW 0,3 SA 4,1 BE	Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“ mit Garnitur und Brot S A1,A2,C,G,I,1,2,3,7, 1018kj19,7 F 4,3 gF10,7 KH 1,4 ZU5,3 EW 1,7 SA 3,7 BE	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur S A1,C,G,I,1,3,8 861kj15,1 F 6,7 gF13,0 KH 0,7 ZU5,0 EW 1,0 SA 3,8 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= Hybridstämme davon; [B]= Krabstiere / Krebstiererezeugnisse, [C]= Eier / Eierzeugnisse, [D]= Milch / Milcherezeugnisse einschl. Lactose, [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse, [F]= Soja / Sojaerezeugnisse, [G]= Milch / Milcherezeugnisse (H= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss), [I]= Senf / Senferezeugnisse, [J]= Senf / Senferezeugnisse, [K]= Sesam / Sesamerezeugnisse, [L]= Schwefeldioxid und Sulfite, [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse, [N]= Weichtiere / Weichtiererezeugnisse R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit portionierten Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden ausschließlich mit Weizen abgereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.