

Speiseplan 22. KW **Mo., 25.05.26 Pfingstmontag** **Dienstag, 26.05.26** **Mittwoch, 27.05.26** **Donnerstag, 28.05.26** **Freitag, 29.05.26** **Samstag, 30.05.26** **Sonntag, 31.05.26**

Spezielles & Regionales der besondere Genuss 7,50 €	Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Menü-Aufpreis + 2,75 €	Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Menü-Aufpreis + 2,75 €	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu Hähnchenbrust und Salzkartoffeln Menü-Aufpreis + 9,40 €	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe Menü-Aufpreis + 1,95 €	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe Menü-Aufpreis + 1,95 €	„Sauerkrautplatte“ mit Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Menü-Aufpreis + 1,75 €	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu Lachsfilet und Salzkartoffeln Menü-Aufpreis + 9,40 €																																																																																																															
	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,1,3</td><td>672kj</td><td>0,5 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>1,6 SA</td><td></td><td></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>4,2 BE</td><td></td></tr> </table>	S	A1,1,3	672kj	0,5 g.F	2,3 ZU	1,6 SA			R		1,4 F	8,0 KH	5,1 EW		4,2 BE		<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,1,3</td><td>672kj</td><td>0,5 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>1,6 SA</td><td></td><td></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>4,2 BE</td><td></td></tr> </table>	S	A1,1,3	672kj	0,5 g.F	2,3 ZU	1,6 SA			R		1,4 F	8,0 KH	5,1 EW		4,2 BE		<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G</td><td>337kj</td><td>1,2 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>1,5 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,5,9</td><td>2,3 F</td><td>7,7 KH</td><td>6,7 EW</td><td></td><td>4,7 BE</td></tr> </table>	G	A1,F,G	337kj	1,2 g.F	1,7 ZU	1,5 SA					1,5,9	2,3 F	7,7 KH	6,7 EW		4,7 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G</td><td>460kj</td><td>2,3 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>5,5 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,4,5,9</td><td>6,4 F</td><td>8,9 KH</td><td>3,2 EW</td><td></td><td>3,8 BE</td></tr> </table>	S	A1,G	460kj	2,3 g.F	1,8 ZU	5,5 SA					2,4,5,9	6,4 F	8,9 KH	3,2 EW		3,8 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G</td><td>460kj</td><td>2,3 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>5,5 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,4,5,9</td><td>6,4 F</td><td>8,9 KH</td><td>3,2 EW</td><td></td><td>3,8 BE</td></tr> </table>	S	A1,G	460kj	2,3 g.F	1,8 ZU	5,5 SA					2,4,5,9	6,4 F	8,9 KH	3,2 EW		3,8 BE	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,5,9</td><td>382kj</td><td>1,1 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,6 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,0 F</td><td>9,3 KH</td><td>5,9 EW</td><td></td><td>4,0 BE</td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,5,9	382kj	1,1 g.F	2,2 ZU	1,6 SA					3,0 F	9,3 KH	5,9 EW		4,0 BE		<table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,9</td><td>285kj</td><td>1,2 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>1,4 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,3 F</td><td>7,5 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td>4,5 BE</td><td></td></tr> </table>	F	A1,D,G,I,9	285kj	1,2 g.F	1,7 ZU	1,4 SA					2,3 F	7,5 KH	4,0 EW		4,5 BE
S	A1,1,3	672kj	0,5 g.F	2,3 ZU	1,6 SA																																																																																																																	
R		1,4 F	8,0 KH	5,1 EW		4,2 BE																																																																																																																
S	A1,1,3	672kj	0,5 g.F	2,3 ZU	1,6 SA																																																																																																																	
R		1,4 F	8,0 KH	5,1 EW		4,2 BE																																																																																																																
G	A1,F,G	337kj	1,2 g.F	1,7 ZU	1,5 SA																																																																																																																	
		1,5,9	2,3 F	7,7 KH	6,7 EW		4,7 BE																																																																																																															
S	A1,G	460kj	2,3 g.F	1,8 ZU	5,5 SA																																																																																																																	
		2,4,5,9	6,4 F	8,9 KH	3,2 EW		3,8 BE																																																																																																															
S	A1,G	460kj	2,3 g.F	1,8 ZU	5,5 SA																																																																																																																	
		2,4,5,9	6,4 F	8,9 KH	3,2 EW		3,8 BE																																																																																																															
S	A1,G,5,9	382kj	1,1 g.F	2,2 ZU	1,6 SA																																																																																																																	
		3,0 F	9,3 KH	5,9 EW		4,0 BE																																																																																																																
F	A1,D,G,I,9	285kj	1,2 g.F	1,7 ZU	1,4 SA																																																																																																																	
		2,3 F	7,5 KH	4,0 EW		4,5 BE																																																																																																																

Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 7,50 € M1	Hähnchensteaks mit feiner Sauce, dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln 6,1 BE	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat 5,0 BE	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 3,7 BE	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat 6,9 BE	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln 4,0 BE	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln 4,1 BE	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais 5,1 BE																																																																																																															
	<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,I,1,8</td><td>344kj</td><td>0,2 g.F</td><td>3,7 ZU</td><td>0,7 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,9 F</td><td>14,0 KH</td><td>4,1 EW</td><td></td><td>6,1 BE</td><td></td></tr> </table>	G	A1,I,1,8	344kj	0,2 g.F	3,7 ZU	0,7 SA					0,9 F	14,0 KH	4,1 EW		6,1 BE		<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C</td><td>432kj</td><td>1,6 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>1,9 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>G,I,1</td><td>4,6 F</td><td>10,7 KH</td><td>4,8 EW</td><td></td><td>5,0 BE</td><td></td></tr> </table>	S	A1,C	432kj	1,6 g.F	1,7 ZU	1,9 SA				G,I,1	4,6 F	10,7 KH	4,8 EW		5,0 BE		<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,1,3,7</td><td>422kj</td><td>2,2 g.F</td><td>2,0 ZU</td><td>1,5 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,5 F</td><td>8,6 KH</td><td>3,3 EW</td><td></td><td>3,7 BE</td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,1,3,7	422kj	2,2 g.F	2,0 ZU	1,5 SA					5,5 F	8,6 KH	3,3 EW		3,7 BE		<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G</td><td>474kj</td><td>0,8 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>2,5 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>I,1,3,8</td><td>2,9 F</td><td>15,6 KH</td><td>5,6 EW</td><td></td><td>6,9 BE</td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G	474kj	0,8 g.F	1,1 ZU	2,5 SA				I,1,3,8	2,9 F	15,6 KH	5,6 EW		6,9 BE		<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>449kj</td><td>2,2 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,6 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,8 F</td><td>10,0 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td><td>4,0 BE</td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I,1	449kj	2,2 g.F	0,9 ZU	1,6 SA					5,8 F	10,0 KH	3,7 EW		4,0 BE		<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>391kj</td><td>1,3 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>0,8 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>4,4 F</td><td>9,3 KH</td><td>3,4 EW</td><td></td><td>4,1 BE</td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,1	391kj	1,3 g.F	1,1 ZU	0,8 SA					4,4 F	9,3 KH	3,4 EW		4,1 BE		<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G,I,3</td><td>412kj</td><td>0,7 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,4 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,0 F</td><td>13,5 KH</td><td>6,4 EW</td><td></td><td>5,1 BE</td><td></td></tr> </table>	G	A1,F,G,I,3	412kj	0,7 g.F	1,5 ZU	1,4 SA					2,0 F	13,5 KH	6,4 EW		5,1 BE
G	A1,I,1,8	344kj	0,2 g.F	3,7 ZU	0,7 SA																																																																																																																	
		0,9 F	14,0 KH	4,1 EW		6,1 BE																																																																																																																
S	A1,C	432kj	1,6 g.F	1,7 ZU	1,9 SA																																																																																																																	
	G,I,1	4,6 F	10,7 KH	4,8 EW		5,0 BE																																																																																																																
S	A1,G,1,3,7	422kj	2,2 g.F	2,0 ZU	1,5 SA																																																																																																																	
		5,5 F	8,6 KH	3,3 EW		3,7 BE																																																																																																																
S	A1,C,G	474kj	0,8 g.F	1,1 ZU	2,5 SA																																																																																																																	
	I,1,3,8	2,9 F	15,6 KH	5,6 EW		6,9 BE																																																																																																																
S	A1,G,I,1	449kj	2,2 g.F	0,9 ZU	1,6 SA																																																																																																																	
		5,8 F	10,0 KH	3,7 EW		4,0 BE																																																																																																																
S	A1,I,1	391kj	1,3 g.F	1,1 ZU	0,8 SA																																																																																																																	
		4,4 F	9,3 KH	3,4 EW		4,1 BE																																																																																																																
G	A1,F,G,I,3	412kj	0,7 g.F	1,5 ZU	1,4 SA																																																																																																																	
		2,0 F	13,5 KH	6,4 EW		5,1 BE																																																																																																																

Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 7,95 € M2	Zartes Wildgulasch mit Waldpilzsauce, Kaisergemüse und Gnocchi 7,4 BE	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt 6,2 BE	Gedünstetes Seelachsfilet mit Julienngemüsesauce und Salzkartoffeln 4,5 BE	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree 5,4 BE	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln 6,3 BE	„Trentiner Markttopf“ Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch 4,5 BE	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Salzkartoffeln 3,3 BE																																																																																																															
	<table border="1"> <tr><td>W</td><td>A1,G,I,1</td><td>412kj</td><td>0,6 g.F</td><td>4,3 ZU</td><td>0,9 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>16,1 KH</td><td>5,2 EW</td><td></td><td>7,4 BE</td><td></td></tr> </table>	W	A1,G,I,1	412kj	0,6 g.F	4,3 ZU	0,9 SA					1,3 F	16,1 KH	5,2 EW		7,4 BE		<table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,2,8</td><td>340kj</td><td>0,8 g.F</td><td>5,2 ZU</td><td>0,1 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>13,5 KH</td><td>3,3 EW</td><td></td><td>6,2 BE</td><td></td></tr> </table>	V	G,2,8	340kj	0,8 g.F	5,2 ZU	0,1 SA					1,7 F	13,5 KH	3,3 EW		6,2 BE		<table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>336kj</td><td>0,9 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,7 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,1 F</td><td>10,6 KH</td><td>4,6 EW</td><td></td><td>4,5 BE</td><td></td></tr> </table>	F	A1,D,G,I,1	336kj	0,9 g.F	1,9 ZU	1,7 SA					2,1 F	10,6 KH	4,6 EW		4,5 BE		<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,C,G</td><td>409kj</td><td>1,1 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>1,2 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>I,1</td><td>2,9 F</td><td>11,3 KH</td><td>5,8 EW</td><td></td><td>5,4 BE</td><td></td></tr> </table>	R	A1,C,G	409kj	1,1 g.F	1,2 ZU	1,2 SA				I,1	2,9 F	11,3 KH	5,8 EW		5,4 BE		<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G,I</td><td>395kj</td><td>0,3 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>2,2 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>13,9 KH</td><td>6,6 EW</td><td></td><td>6,3 BE</td><td></td></tr> </table>	G	A1,F,G,I	395kj	0,3 g.F	0,8 ZU	2,2 SA					1,0 F	13,9 KH	6,6 EW		6,3 BE		<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>272kj</td><td>0,4 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>0,6 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>9,9 KH</td><td>3,0 EW</td><td></td><td>4,5 BE</td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,1	272kj	0,4 g.F	1,8 ZU	0,6 SA					1,0 F	9,9 KH	3,0 EW		4,5 BE		<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>256kj</td><td>0,6 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>2,1 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>7,6 KH</td><td>3,1 EW</td><td></td><td>3,3 BE</td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I	256kj	0,6 g.F	1,4 ZU	2,1 SA					1,7 F	7,6 KH	3,1 EW		3,3 BE
W	A1,G,I,1	412kj	0,6 g.F	4,3 ZU	0,9 SA																																																																																																																	
		1,3 F	16,1 KH	5,2 EW		7,4 BE																																																																																																																
V	G,2,8	340kj	0,8 g.F	5,2 ZU	0,1 SA																																																																																																																	
		1,7 F	13,5 KH	3,3 EW		6,2 BE																																																																																																																
F	A1,D,G,I,1	336kj	0,9 g.F	1,9 ZU	1,7 SA																																																																																																																	
		2,1 F	10,6 KH	4,6 EW		4,5 BE																																																																																																																
R	A1,C,G	409kj	1,1 g.F	1,2 ZU	1,2 SA																																																																																																																	
	I,1	2,9 F	11,3 KH	5,8 EW		5,4 BE																																																																																																																
G	A1,F,G,I	395kj	0,3 g.F	0,8 ZU	2,2 SA																																																																																																																	
		1,0 F	13,9 KH	6,6 EW		6,3 BE																																																																																																																
S	A1,I,1	272kj	0,4 g.F	1,8 ZU	0,6 SA																																																																																																																	
		1,0 F	9,9 KH	3,0 EW		4,5 BE																																																																																																																
S	A1,G,I	256kj	0,6 g.F	1,4 ZU	2,1 SA																																																																																																																	
		1,7 F	7,6 KH	3,1 EW		3,3 BE																																																																																																																

Schonkost salzreduziert & bekömmlich 7,95 € M3	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree 3,2 BE	Geflügel-Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis 5,8 BE	Griechischer Hackbraten („Bifteki“) mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat 4,1 BE	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti 5,9 BE	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüserais 7,7 BE	Deftige Käsespätzle „Allgäuer Art“ mit Zucchini-Möhren-Salat 5,2 BE	„Ratatouille“ Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti 7,2 BE																																																																																																															
	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>287kj</td><td>0,4 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>0,9 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>7,3 KH</td><td>5,1 EW</td><td></td><td>3,2 BE</td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I	287kj	0,4 g.F	1,1 ZU	0,9 SA					1,9 F	7,3 KH	5,1 EW		3,2 BE		<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,I,8</td><td>414kj</td><td>0,4 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,1 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>15,5 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td><td>5,8 BE</td><td></td></tr> </table>	G	A1,F,I,8	414kj	0,4 g.F	1,9 ZU	1,1 SA					1,4 F	15,5 KH	5,7 EW		5,8 BE		<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,I</td><td>434kj</td><td>2,3 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>0,9 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>I,1,3,8</td><td>5,8 F</td><td>9,6 KH</td><td>3,5 EW</td><td></td><td>4,1 BE</td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,I	434kj	2,3 g.F	2,2 ZU	0,9 SA				I,1,3,8	5,8 F	9,6 KH	3,5 EW		4,1 BE		<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,I,1</td><td>557kj</td><td>2,0 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>0,7 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,5 F</td><td>12,7 KH</td><td>7,7 EW</td><td></td><td>5,9 BE</td><td></td></tr> </table>	G	A1,I,1	557kj	2,0 g.F	1,5 ZU	0,7 SA					5,5 F	12,7 KH	7,7 EW		5,9 BE		<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,J</td><td>521kj</td><td>1,5 g.F</td><td>2,5 ZU</td><td>1,2 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,3 F</td><td>20,4 KH</td><td>3,1 EW</td><td></td><td>7,7 BE</td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,G,I,J	521kj	1,5 g.F	2,5 ZU	1,2 SA					3,3 F	20,4 KH	3,1 EW		7,7 BE		<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>402kj</td><td>2,0 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>4,2 F</td><td>10,7 KH</td><td>3,6 EW</td><td></td><td>5,2 BE</td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,I,1	402kj	2,0 g.F	2,2 ZU	1,0 SA					4,2 F	10,7 KH	3,6 EW		5,2 BE		<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,I,1,8</td><td>429kj</td><td>0,3 g.F</td><td>4,6 ZU</td><td>1,3 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>18,6 KH</td><td>3,1 EW</td><td></td><td>7,2 BE</td><td></td></tr> </table>	V	A1,I,1,8	429kj	0,3 g.F	4,6 ZU	1,3 SA					1,2 F	18,6 KH	3,1 EW		7,2 BE
S	A1,G,I	287kj	0,4 g.F	1,1 ZU	0,9 SA																																																																																																																	
		1,9 F	7,3 KH	5,1 EW		3,2 BE																																																																																																																
G	A1,F,I,8	414kj	0,4 g.F	1,9 ZU	1,1 SA																																																																																																																	
		1,4 F	15,5 KH	5,7 EW		5,8 BE																																																																																																																
S	A1,C,I	434kj	2,3 g.F	2,2 ZU	0,9 SA																																																																																																																	
	I,1,3,8	5,8 F	9,6 KH	3,5 EW		4,1 BE																																																																																																																
G	A1,I,1	557kj	2,0 g.F	1,5 ZU	0,7 SA																																																																																																																	
		5,5 F	12,7 KH	7,7 EW		5,9 BE																																																																																																																
G	A1,C,G,I,J	521kj	1,5 g.F	2,5 ZU	1,2 SA																																																																																																																	
		3,3 F	20,4 KH	3,1 EW		7,7 BE																																																																																																																
V	A1,C,G,I,1	402kj	2,0 g.F	2,2 ZU	1,0 SA																																																																																																																	
		4,2 F	10,7 KH	3,6 EW		5,2 BE																																																																																																																
V	A1,I,1,8	429kj	0,3 g.F	4,6 ZU	1,3 SA																																																																																																																	
		1,2 F	18,6 KH	3,1 EW		7,2 BE																																																																																																																

Für Feinschmecker Unser Premium 9,25 € M4	Feines Seelachsfilet (paniert) vom Schwein in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Pasta Tricolore Menü-Aufpreis + 0,70 €	„Cordon Bleu“ vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln 6,4 BE	Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Farfalle Nudeln 7,4 BE	Herzhafter Kasselerbraten mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln 3,3 BE	Gebratenes Schollenfilet „Finkener Art“ mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat Menü-Aufpreis + 1,20 €	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und kleinen Bandnudeln 5,7 BE	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln 4,1 BE																																																																																																															
	<table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>334kj</td><td>0,3 g.F</td><td>2,6 ZU</td><td>0,8 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>12,1 KH</td><td>5,8 EW</td><td></td><td>5,8 BE</td><td></td></tr> </table>	F	A1,D,G,I,1	334kj	0,3 g.F	2,6 ZU	0,8 SA					1,0 F	12,1 KH	5,8 EW		5,8 BE		<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>485kj</td><td>1,3 g.F</td><td>0,7 ZU</td><td>0,8 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>1,3,7</td><td>3,2 F</td><td>13,8 KH</td><td>7,0 EW</td><td></td><td>6,4 BE</td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I	485kj	1,3 g.F	0,7 ZU	0,8 SA				1,3,7	3,2 F	13,8 KH	7,0 EW		6,4 BE		<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,G,I,1</td><td>532kj</td><td>0,3 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>1,5 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>16,2 KH</td><td>8,0 EW</td><td></td><td>7,4 BE</td><td></td></tr> </table>	G	A1,G,I,1	532kj	0,3 g.F	1,8 ZU	1,5 SA					1,2 F	16,2 KH	8,0 EW		7,4 BE		<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>290kj</td><td>0,8 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,5 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,2 F</td><td>8,0 KH</td><td>3,9 EW</td><td></td><td>3,3 BE</td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I,1	290kj	0,8 g.F	1,1 ZU	1,5 SA					2,2 F	8,0 KH	3,9 EW		3,3 BE		<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,D,I</td><td>528kj</td><td>0,6 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>0,4 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,0 F</td><td>13,9 KH</td><td>5,8 EW</td><td></td><td>5,4 BE</td><td></td></tr> </table>	G	A1,D,I	528kj	0,6 g.F	0,9 ZU	0,4 SA					5,0 F	13,9 KH	5,8 EW		5,4 BE		<table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>398kj</td><td>0,6 g.F</td><td>2,9 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,2 F</td><td>14,1 KH</td><td>4,6 EW</td><td></td><td>5,7 BE</td><td></td></tr> </table>	F	A1,D,G,I,1	398kj	0,6 g.F	2,9 ZU	1,0 SA					2,2 F	14,1 KH	4,6 EW		5,7 BE		<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,I</td><td>353kj</td><td>0,0 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,8 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>8,9 KH</td><td>8,2 EW</td><td></td><td>4,1 BE</td><td></td></tr> </table>	R	A1,I	353kj	0,0 g.F	0,9 ZU	1,8 SA					1,3 F	8,9 KH	8,2 EW		4,1 BE
F	A1,D,G,I,1	334kj	0,3 g.F	2,6 ZU	0,8 SA																																																																																																																	
		1,0 F	12,1 KH	5,8 EW		5,8 BE																																																																																																																
S	A1,G,I	485kj	1,3 g.F	0,7 ZU	0,8 SA																																																																																																																	
	1,3,7	3,2 F	13,8 KH	7,0 EW		6,4 BE																																																																																																																
G	A1,G,I,1	532kj	0,3 g.F	1,8 ZU	1,5 SA																																																																																																																	
		1,2 F	16,2 KH	8,0 EW		7,4 BE																																																																																																																
S	A1,G,I,1	290kj	0,8 g.F	1,1 ZU	1,5 SA																																																																																																																	
		2,2 F	8,0 KH	3,9 EW		3,3 BE																																																																																																																
G	A1,D,I	528kj	0,6 g.F	0,9 ZU	0,4 SA																																																																																																																	
		5,0 F	13,9 KH	5,8 EW		5,4 BE																																																																																																																
F	A1,D,G,I,1	398kj	0,6 g.F	2,9 ZU	1,0 SA																																																																																																																	
		2,2 F	14,1 KH	4,6 EW		5,7 BE																																																																																																																
R	A1,I	353kj	0,0 g.F	0,9 ZU	1,8 SA																																																																																																																	
		1,3 F	8,9 KH	8,2 EW		4,1 BE																																																																																																																

Vegetarisch fleischlos & lecker 7,25 € M5	Gemüsepfanne Bulgur (Hartweizengrütze) mit BioTofuwürfel 6,2 BE	Rührei mit Rahmspinat und Püree 3,5 BE	Kürbiscurry mit Reis 7,0 BE	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln 6,5 BE	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken 5,0 BE																																																																															
	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>380kj</td><td>0,3 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>0,3 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>15,4 KH</td><td>3,4 EW</td><td></td><td>6,2 BE</td><td></td></tr> </table>	V	A1,F,G,I,1	380kj	0,3 g.F	1,4 ZU	0,3 SA					1,2 F	15,4 KH	3,4 EW		6,2 BE		<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>423kj</td><td>1,9 g.F</td><td>1,3 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,5 F</td><td>7,9 KH</td><td>5,0 EW</td><td></td><td>3,5 BE</td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,I,1	423kj	1,9 g.F	1,3 ZU	1,0 SA					5,5 F	7,9 KH	5,0 EW		3,5 BE		<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>411kj</td><td>1,2 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,5 F</td><td>17,1 KH</td><td>2,0 EW</td><td></td><td>7,0 BE</td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,I,1	411kj	1,2 g.F	1,8 ZU	1,0 SA					2,5 F	17,1 KH	2,0 EW		7,0 BE		<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,A4</td><td>429kj</td><td>0,3 g.F</td><td>3,1 ZU</td><td>1,8 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>C,G,I,1,3</td><td>1,6 F</td><td>17,7 KH</td><td>3,4 EW</td><td></td><td>6,5 BE</td><td></td></tr> </table>	V	A1,A4	429kj	0,3 g.F	3,1 ZU	1,8 SA				C,G,I,1,3	1,6 F	17,7 KH	3,4 EW		6,5 BE		<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>408kj</td><td>2,3 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>1,1 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,9 F</td><td>10,9 KH</td><td>4,1 EW</td><td></td><td>5,0 BE</td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,I,1	408kj	2,3 g.F	1,6 ZU	1,1 SA					3,9 F	10,9 KH	4,1 EW		5,0 BE
V	A1,F,G,I,1	380kj	0,3 g.F	1,4 ZU	0,3 SA																																																																															
		1,2 F	15,4 KH	3,4 EW		6,2 BE																																																																														
V	A1,C,G,I,1	423kj	1,9 g.F	1,3 ZU	1,0 SA																																																																															
		5,5 F	7,9 KH	5,0 EW		3,5 BE																																																																														
V	A1,G,I,1	411kj	1,2 g.F	1,8 ZU	1,0 SA																																																																															
		2,5 F	17,1 KH	2,0 EW		7,0 BE																																																																														
V	A1,A4	429kj	0,3 g.F	3,1 ZU	1,8 SA																																																																															
	C,G,I,1,3	1,6 F	17,7 KH	3,4 EW		6,5 BE																																																																														
V	A1,G,I,1	408kj	2,3 g.F	1,6 ZU	1,1 SA																																																																															
		3,9 F	10,9 KH	4,1 EW		5,0 BE																																																																														

Eintopf & Pasta einfach & herzhaft 7,25 € M6	Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch 3,8 BE	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel-Wiener-Würstchen 4,1 BE	Spaghetti „Carbonara“ Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat 7,9 BE	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree 4,5 BE	Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur (Hartweizengrütze) 7,5 BE																																																																															
	<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,I,1</td><td>255kj</td><td>0,4 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>0,6 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>8,4 KH</td><td>2,8 EW</td><td></td><td>3,8 BE</td><td></td></tr> </table>	R	A1,I,1	255kj	0,4 g.F	1,7 ZU	0,6 SA					1,5 F	8,4 KH	2,8 EW		3,8 BE		<table border="1"> <tr><td>G</td><td>I,1,2,3</td><td>318kj</td><td>0,2 g.F</td><td>0,7 ZU</td><td>0,6 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,8 F</td><td>8,9 KH</td><td>3,6 EW</td><td></td><td>4,1 BE</td><td></td></tr> </table>	G	I,1,2,3	318kj	0,2 g.F	0,7 ZU	0,6 SA					2,8 F	8,9 KH	3,6 EW		4,1 BE		<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>552kj</td><td>1,6 g.F</td><td>2,7 ZU</td><td>0,9 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>1,2,3</td><td>4,5 F</td><td>18,1 KH</td><td>4,4 EW</td><td></td><td>7,9 BE</td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I	552kj	1,6 g.F	2,7 ZU	0,9 SA				1,2,3	4,5 F	18,1 KH	4,4 EW		7,9 BE		<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,1,3</td><td>274kj</td><td>0,7 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>0,5 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>9,9 KH</td><td>2,7 EW</td><td></td><td>4,5 BE</td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I,1,3	274kj	0,7 g.F	0,9 ZU	0,5 SA					1,6 F	9,9 KH	2,7 EW		4,5 BE		<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,I</td><td>417kj</td><td>0,7 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>0,5 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>17,0 KH</td><td>2,5 EW</td><td></td><td>7,5 BE</td><td></td></tr> </table>	G	A1,F,I	417kj	0,7 g.F	2,2 ZU	0,5 SA					1,9 F	17,0 KH	2,5 EW		7,5 BE
R	A1,I,1	255kj	0,4 g.F	1,7 ZU	0,6 SA																																																																															
		1,5 F	8,4 KH	2,8 EW		3,8 BE																																																																														
G	I,1,2,3	318kj	0,2 g.F	0,7 ZU	0,6 SA																																																																															
		2,8 F	8,9 KH	3,6 EW		4,1 BE																																																																														
S	A1,G,I	552kj	1,6 g.F	2,7 ZU	0,9 SA																																																																															
	1,2,3	4,5 F	18,1 KH	4,4 EW		7,9 BE																																																																														
S	A1,G,I,1,3	274kj	0,7 g.F	0,9 ZU	0,5 SA																																																																															
		1,6 F	9,9 KH	2,7 EW		4,5 BE																																																																														
G	A1,F,I	417kj	0,7 g.F	2,2 ZU	0,5 SA																																																																															
		1,9 F	17,0 KH	2,5 EW		7,5 BE																																																																														

Salat & Co kalt servierte Spezialitäten 7,25 € M7	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf 4,5 BE	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat 4,3 BE	Salatteller „Köttbullar“ mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Haus-Dressing 2,4 BE	Hirten-Käse mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing 1,3 BE	Salatteller „Rustica“ mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing 1,5 BE																																																																															
	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G</td><td>602kj</td><td>3,4 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>0,4 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>I,1,3,8</td><td>8,2 F</td><td>11,3 KH</td><td>6,1 EW</td><td></td><td>4,5 BE</td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G	602kj	3,4 g.F	0,9 ZU	0,4 SA				I,1,3,8	8,2 F	11,3 KH	6,1 EW		4,5 BE		<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G</td><td>839kj</td><td>6,3 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>I,1,3,8</td><td>14,8 F</td><td>12,5 KH</td><td>5,2 EW</td><td></td><td>4,3 BE</td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G	839kj	6,3 g.F	0,8 ZU	1,0 SA				I,1,3,8	14,8 F	12,5 KH	5,2 EW		4,3 BE		<table border="1"> <tr><td>V</td><td>C,G,I,1,3,8</td><td>289kj</td><td>1,1 g.F</td><td>2,7 ZU</td><td>0,5 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,3 F</td><td>6,9 KH</td><td>2,1 EW</td><td></td><td>2,4 BE</td><td></td></tr> </table>	V	C,G,I,1,3,8	289kj	1,1 g.F	2,7 ZU	0,5 SA					3,3 F	6,9 KH	2,1 EW		2,4 BE		<table border="1"> <tr><td>V</td><td>C,G,I,1,3,8</td><td>428kj</td><td>3,4 g.F</td><td>2,1 ZU</td><td>1,5 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>7,6 F</td><td>3,8 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td><td>1,3 BE</td><td></td></tr> </table>	V	C,G,I,1,3,8	428kj	3,4 g.F	2,1 ZU	1,5 SA					7,6 F	3,8 KH	3,7 EW		1,3 BE		<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,J</td><td>294kj</td><td>1,6 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>0,4 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>4,2 F</td><td>4,1 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td>1,5 BE</td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G,I,J	294kj	1,6 g.F	2,4 ZU	0,4 SA					4,2 F	4,1 KH	4,0 EW		1,5 BE
S	A1,C,G	602kj	3,4 g.F	0,9 ZU	0,4 SA																																																																															
	I,1,3,8	8,2 F	11,3 KH	6,1 EW		4,5 BE																																																																														
S	A1,C,G	839kj	6,3 g.F	0,8 ZU	1,0 SA																																																																															
	I,1,3,8	14,8 F	12,5 KH	5,2 EW		4,3 BE																																																																														
V	C,G,I,1,3,8	289kj	1,1 g.F	2,7 ZU	0,5 SA																																																																															
		3,3 F	6,9 KH	2,1 EW		2,4 BE																																																																														
V	C,G,I,1,3,8	428kj	3,4 g.F	2,1 ZU	1,5 SA																																																																															
		7,6 F	3,8 KH	3,7 EW		1,3 BE																																																																														
S	A1,C,G,I,J	294kj	1,6 g.F	2,4 ZU	0,4 SA																																																																															
		4,2 F	4,1 KH	4,0 EW		1,5 BE																																																																														

Süßspeise süße Gaumenfreude 7,25 € M8	Milchreis mit heißen Kirschen 9,1 BE	Germknödel mit Vanillesauce 10,0 BE	Sahnegrießbrei mit Himbeeren 8,4 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce 7,6 BE	Beerengrütze mit Vanillesauce 8,5 BE	Milchreis mit roter Grütze 8,7 BE	Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce 10,8 BE																																																																																																															
	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,1</td><td>583kj</td><td>0,8 g.F</td><td>14,0 ZU</td><td>0,1 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>21,7 KH</td><td>2,4 EW</td><td></td><td>9,1 BE</td><td></td></tr> </table>	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		<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>699kj</td><td>0,9 g.F</td><td>14,7 ZU</td><td>0,4 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>33,1 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td>10,0 BE</td><td></td></tr> </table>	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		<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>436kj</td><td>0,6 g.F</td><td>14,5 ZU</td><td>0,1 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>20,0 KH</td><td>2,6 EW</td><td></td><td>8,4 BE</td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,1	436kj	0,6 g.F	14,5 ZU	0,1 SA					1,3 F	20,0 KH	2,6 EW		8,4 BE		<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,1,7</td><td>494kj</td><td>0,9 g.F</td><td>12,6 ZU</td><td>0,2 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,2 F</td><td>21,5 KH</td><td>3,1 EW</td><td></td><td>7,6 BE</td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,1,7	494kj	0,9 g.F	12,6 ZU	0,2 SA					2,2 F	21,5 KH	3,1 EW		7,6 BE		<table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,1</td><td>406kj</td><td>0,3 g.F</td><td>16,3 ZU</td><td>0,1 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,6 F</td><td>20,4 KH</td><td>1,2 EW</td><td></td><td>8,5 BE</td><td></td></tr> </table>	V	G,1	406kj	0,3 g.F	16,3 ZU	0,1 SA					0,6 F	20,4 KH	1,2 EW		8,5 BE		<table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,1</td><td>453kj</td><td>0,7 g.F</td><td>12,8 ZU</td><td>0,1 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>20,8 KH</td><td>2,4 EW</td><td></td><td>8,7 BE</td><td></td></tr> </table>	V	G,1	453kj	0,7 g.F	12,8 ZU	0,1 SA					1,5 F	20,8 KH	2,4 EW		8,7 BE		<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,1,2,3</td><td>879kj</td><td>5,1 g.F</td><td>10,7 ZU</td><td>0,4 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>10,6 F</td><td>25,8 KH</td><td>3,0 EW</td><td></td><td>10,8 BE</td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,1,2,3	879kj	5,1 g.F	10,7 ZU	0,4 SA					10,6 F	25,8 KH	3,0 EW		10,8 BE
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																																																																																																																
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																																																																																																																
V	A1,G,1	436kj	0,6 g.F	14,5 ZU	0,1 SA																																																																																																																	
		1,3 F	20,0 KH	2,6 EW		8,4 BE																																																																																																																
V	A1,C,G,1,7	494kj	0,9 g.F	12,6 ZU	0,2 SA																																																																																																																	
		2,2 F	21,5 KH	3,1 EW		7,6 BE																																																																																																																
V	G,1	406kj	0,3 g.F	16,3 ZU	0,1 SA																																																																																																																	
		0,6 F	20,4 KH	1,2 EW		8,5 BE																																																																																																																
V	G,1	453kj	0,7 g.F	12,8 ZU	0,1 SA																																																																																																																	
		1,5 F	20,8 KH	2,4 EW		8,7 BE																																																																																																																
V	A1,G,1,2,3	879kj	5,1 g.F	10,7 ZU	0,4 SA																																																																																																																	
		10,6 F	25,8 KH	3,0 EW		10,8 BE																																																																																																																

KALTMENÜ zum Abendbrot serviert 5,95 € M9	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter 4,7 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat 1,1 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot 4,8 BE	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur 5,5 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter 3,4 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur 5,8 BE	Käseplatte „Winzer Art“ mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot 3,6 BE																																			
	<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,A2,8</td><td>613kj</td><td>3,1 g.F</td><td>4,5 ZU</td><td>0,9 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>6,8 F</td><td>13,1 KH</td><td>7,4 EW</td><td></td><td>4,7 BE</td><td></td></tr> </table>	R	A1,A2,8	613kj	3,1 g.F	4,5 ZU	0,9 SA					6,8 F	13,1 KH	7,4 EW		4,7 BE		<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G</td><td>616kj</td><td>2,8 g.F</td><td>2,8 ZU</td><td>0,8 SA</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>I,1,3,8</td><td>10,9 F</td><td>4,0 KH</td><td>7,6 EW</td><td></td><td>1,1 BE</td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G	616kj	2,8 g.F	2,8 ZU	0,8 SA				I,1,3,8	10,9 F	4,0 KH	7,6 EW		1,1 BE		<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G</td><td>714kj</td><td>3,9 g.F</td><td>2,7 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td></td></tr></table>	V	A1,C,G	714kj	3,9 g.F	2,7 ZU	1,0 SA	
R	A1,A2,8	613kj	3,1 g.F	4,5 ZU	0,9 SA																																					
		6,8 F	13,1 KH	7,4 EW		4,7 BE																																				
S	A1,C,G	616kj	2,8 g.F	2,8 ZU	0,8 SA																																					
	I,1,3,8	10,9 F	4,0 KH	7,6 EW		1,1 BE																																				
V	A1,C,G	714kj	3,9 g.F	2,7 ZU	1,0 SA																																					