

Speiseplan 23. KW

<p>Spezielles & Regionales der besondere Genuss</p> <p>7,50 €</p>	<p>Montag, 01.06.26</p> <p>„Sauerkrautplatte“ mit Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln</p> <p>Menü-Aufpreis + 1,75 €</p> <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>4,0 BE</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></td></tr> </table>	S	A1,G,5,9	382kj	1,1 g.F	2,2 ZU	1,6 SA	4,0 BE			3,0 F	9,3 KH	5,9 EW			<p>Dienstag, 02.06.26</p> <p>Zwei Matjesfilets mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie</p> <p>Menü-Aufpreis + 1,25 €</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,D,G,I</td><td>363kj</td><td>1,0 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>2,1 SA</td><td>4,7 BE</td></tr> <tr><td>F</td><td>2,4,5,9</td><td>3,1 F</td><td>10,4 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,D,G,I	363kj	1,0 g.F	2,4 ZU	2,1 SA	4,7 BE	F	2,4,5,9	3,1 F	10,4 KH	3,7 EW			<p>Mittwoch, 03.06.26</p> <p>Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu Lachsfilet und Salzkartoffeln</p> <p>Menü-Aufpreis + 9,40 €</p> <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>4,5 BE</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></td></tr> </table>	F	A1,D,G,I,9	285kj	1,2 g.F	1,7 ZU	1,4 SA	4,5 BE			2,3 F	7,5 KH	4,0 EW			<p>Donnerstag, 04.06.26</p> <p>Zwei Matjesfilets mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie</p> <p>Menü-Aufpreis + 1,25 €</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,D,G,I</td><td>363kj</td><td>1,0 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>2,1 SA</td><td>4,7 BE</td></tr> <tr><td>F</td><td>2,4,5,9</td><td>3,1 F</td><td>10,4 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,D,G,I	363kj	1,0 g.F	2,4 ZU	2,1 SA	4,7 BE	F	2,4,5,9	3,1 F	10,4 KH	3,7 EW			<p>Freitag, 05.06.26</p> <p>Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis</p> <p>Menü-Aufpreis + 2,75 €</p> <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,G,I</td><td>322kj</td><td>0,6 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>9,9 SA</td><td>4,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,5,9</td><td>2,0 F</td><td>8,8 KH</td><td>6,0 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,G,I	322kj	0,6 g.F	1,8 ZU	9,9 SA	4,1 BE			2,5,9	2,0 F	8,8 KH	6,0 EW		<p>Samstag, 06.06.26</p> <p>Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis</p> <p>Menü-Aufpreis + 2,75 €</p> <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,G,I</td><td>322kj</td><td>0,6 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>9,9 SA</td><td>4,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,5,9</td><td>2,0 F</td><td>8,8 KH</td><td>6,0 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,G,I	322kj	0,6 g.F	1,8 ZU	9,9 SA	4,1 BE			2,5,9	2,0 F	8,8 KH	6,0 EW		<p>Sonntag, 07.06.26</p> <p>Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise dazu Schweineschnitzel und Salzkartoffeln</p> <p>Menü-Aufpreis + 9,40 €</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,9</td><td>394kj</td><td>1,8 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,3 SA</td><td>5,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,9 F</td><td>8,9 KH</td><td>5,3 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G,I,9	394kj	1,8 g.F	1,9 ZU	1,3 SA	5,4 BE			3,9 F	8,9 KH	5,3 EW		
S	A1,G,5,9	382kj	1,1 g.F	2,2 ZU	1,6 SA	4,0 BE																																																																																																			
		3,0 F	9,3 KH	5,9 EW																																																																																																					
S	A1,D,G,I	363kj	1,0 g.F	2,4 ZU	2,1 SA	4,7 BE																																																																																																			
F	2,4,5,9	3,1 F	10,4 KH	3,7 EW																																																																																																					
F	A1,D,G,I,9	285kj	1,2 g.F	1,7 ZU	1,4 SA	4,5 BE																																																																																																			
		2,3 F	7,5 KH	4,0 EW																																																																																																					
S	A1,D,G,I	363kj	1,0 g.F	2,4 ZU	2,1 SA	4,7 BE																																																																																																			
F	2,4,5,9	3,1 F	10,4 KH	3,7 EW																																																																																																					
G	A1,G,I	322kj	0,6 g.F	1,8 ZU	9,9 SA	4,1 BE																																																																																																			
		2,5,9	2,0 F	8,8 KH	6,0 EW																																																																																																				
G	A1,G,I	322kj	0,6 g.F	1,8 ZU	9,9 SA	4,1 BE																																																																																																			
		2,5,9	2,0 F	8,8 KH	6,0 EW																																																																																																				
S	A1,C,G,I,9	394kj	1,8 g.F	1,9 ZU	1,3 SA	5,4 BE																																																																																																			
		3,9 F	8,9 KH	5,3 EW																																																																																																					

<p>Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft</p> <p>7,50 €</p> <p>M1</p>	<p>„Makkaroni al Forno“ (aus dem Backofen) Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni</p> <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,G,I,1</td><td>524kj</td><td>2,2 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,5 SA</td><td>6,6 BE</td></tr> <tr><td>G</td><td></td><td>3,9 F</td><td>15,8 KH</td><td>6,3 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,G,I,1	524kj	2,2 g.F	1,1 ZU	1,5 SA	6,6 BE	G		3,9 F	15,8 KH	6,3 EW			<p>Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis</p> <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,G,I,3</td><td>399kj</td><td>0,4 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,3 SA</td><td>5,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>15,3 KH</td><td>5,6 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,G,I,3	399kj	0,4 g.F	1,1 ZU	1,3 SA	5,8 BE			1,2 F	15,3 KH	5,6 EW			<p>Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,F,G</td><td>422kj</td><td>2,0 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>1,9 SA</td><td>3,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,1,3</td><td>5,1 F</td><td>9,0 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,F,G	422kj	2,0 g.F	1,4 ZU	1,9 SA	3,7 BE			1,1,3	5,1 F	9,0 KH	4,0 EW		<p>Hähnchen-Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis</p> <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,J</td><td>451kj</td><td>1,2 g.F</td><td>2,1 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>7,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,7 F</td><td>17,3 KH</td><td>2,9 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,G,I,J	451kj	1,2 g.F	2,1 ZU	1,4 SA	7,4 BE			2,7 F	17,3 KH	2,9 EW			<p>Frische Kartoffelpuffer mit leckerem Apfelmus</p> <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,3</td><td>559kj</td><td>0,5 g.F</td><td>8,6 ZU</td><td>0,7 SA</td><td>7,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,0 F</td><td>18,9 KH</td><td>1,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,3	559kj	0,5 g.F	8,6 ZU	0,7 SA	7,2 BE			5,0 F	18,9 KH	1,7 EW			<p>Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>287kj</td><td>0,1 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,5 SA</td><td>3,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,1 F</td><td>8,8 KH</td><td>5,3 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,1	287kj	0,1 g.F	0,9 ZU	1,5 SA	3,7 BE			1,1 F	8,8 KH	5,3 EW			<p>Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,8</td><td>629kj</td><td>2,5 g.F</td><td>1,3 ZU</td><td>3,2 SA</td><td>7,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>7,1 F</td><td>15,1 KH</td><td>5,9 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I,8	629kj	2,5 g.F	1,3 ZU	3,2 SA	7,6 BE			7,1 F	15,1 KH	5,9 EW		
R	A1,G,I,1	524kj	2,2 g.F	1,1 ZU	1,5 SA	6,6 BE																																																																																																			
G		3,9 F	15,8 KH	6,3 EW																																																																																																					
G	A1,G,I,3	399kj	0,4 g.F	1,1 ZU	1,3 SA	5,8 BE																																																																																																			
		1,2 F	15,3 KH	5,6 EW																																																																																																					
S	A1,F,G	422kj	2,0 g.F	1,4 ZU	1,9 SA	3,7 BE																																																																																																			
		1,1,3	5,1 F	9,0 KH	4,0 EW																																																																																																				
G	A1,C,G,I,J	451kj	1,2 g.F	2,1 ZU	1,4 SA	7,4 BE																																																																																																			
		2,7 F	17,3 KH	2,9 EW																																																																																																					
V	A1,C,3	559kj	0,5 g.F	8,6 ZU	0,7 SA	7,2 BE																																																																																																			
		5,0 F	18,9 KH	1,7 EW																																																																																																					
S	A1,I,1	287kj	0,1 g.F	0,9 ZU	1,5 SA	3,7 BE																																																																																																			
		1,1 F	8,8 KH	5,3 EW																																																																																																					
S	A1,G,I,8	629kj	2,5 g.F	1,3 ZU	3,2 SA	7,6 BE																																																																																																			
		7,1 F	15,1 KH	5,9 EW																																																																																																					

<p>Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost</p> <p>7,95 €</p> <p>M2</p>	<p>Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornreis</p> <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,G,I</td><td>350kj</td><td>0,3 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,3 SA</td><td>6,3 BE</td></tr> <tr><td>G</td><td></td><td>0,9 F</td><td>13,8 KH</td><td>4,6 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,G,I	350kj	0,3 g.F	0,9 ZU	1,3 SA	6,3 BE	G		0,9 F	13,8 KH	4,6 EW			<p>Frischer Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und feinem Geflügel-Wiener-Würstchen</p> <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,I,2,3</td><td>299kj</td><td>1,0 g.F</td><td>0,6 ZU</td><td>1,0 SA</td><td>3,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,3 F</td><td>7,8 KH</td><td>2,5 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,I,2,3	299kj	1,0 g.F	0,6 ZU	1,0 SA	3,8 BE			3,3 F	7,8 KH	2,5 EW			<p>Geflügelfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis</p> <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C</td><td>456kj</td><td>1,3 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>8,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>G,I,1</td><td>2,7 F</td><td>18,2 KH</td><td>2,7 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,C	456kj	1,3 g.F	1,5 ZU	1,1 SA	8,1 BE			G,I,1	2,7 F	18,2 KH	2,7 EW		<p>Schweinegulasch „Räuber Art“ mit buntem Gemüse und pikanter Balkansauce und Spiralnudeln</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>378kj</td><td>0,3 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>0,9 SA</td><td>5,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>12,7 KH</td><td>5,8 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,1	378kj	0,3 g.F	1,7 ZU	0,9 SA	5,7 BE			1,7 F	12,7 KH	5,8 EW			<p>Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>472kj</td><td>2,7 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>3,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,3,7</td><td>6,6 F</td><td>9,0 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I	472kj	2,7 g.F	1,5 ZU	1,4 SA	3,6 BE			1,3,7	6,6 F	9,0 KH	4,0 EW		<p>Pikanter Linseneintopf mit Geflügel-Wiener-Würstchen</p> <table border="1"> <tr><td>G</td><td>I,1,2,3</td><td>349kj</td><td>1,0 g.F</td><td>0,6 ZU</td><td>0,9 SA</td><td>4,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,0 F</td><td>9,3 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	I,1,2,3	349kj	1,0 g.F	0,6 ZU	0,9 SA	4,5 BE			3,0 F	9,3 KH	4,0 EW			<p>Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornreis</p> <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,G,I</td><td>334kj</td><td>0,4 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>0,8 SA</td><td>5,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,9 F</td><td>11,9 KH</td><td>5,4 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,G,I	334kj	0,4 g.F	0,8 ZU	0,8 SA	5,2 BE			0,9 F	11,9 KH	5,4 EW		
R	A1,G,I	350kj	0,3 g.F	0,9 ZU	1,3 SA	6,3 BE																																																																																																			
G		0,9 F	13,8 KH	4,6 EW																																																																																																					
G	A1,I,2,3	299kj	1,0 g.F	0,6 ZU	1,0 SA	3,8 BE																																																																																																			
		3,3 F	7,8 KH	2,5 EW																																																																																																					
G	A1,C	456kj	1,3 g.F	1,5 ZU	1,1 SA	8,1 BE																																																																																																			
		G,I,1	2,7 F	18,2 KH	2,7 EW																																																																																																				
S	A1,I,1	378kj	0,3 g.F	1,7 ZU	0,9 SA	5,7 BE																																																																																																			
		1,7 F	12,7 KH	5,8 EW																																																																																																					
S	A1,G,I	472kj	2,7 g.F	1,5 ZU	1,4 SA	3,6 BE																																																																																																			
		1,3,7	6,6 F	9,0 KH	4,0 EW																																																																																																				
G	I,1,2,3	349kj	1,0 g.F	0,6 ZU	0,9 SA	4,5 BE																																																																																																			
		3,0 F	9,3 KH	4,0 EW																																																																																																					
G	A1,G,I	334kj	0,4 g.F	0,8 ZU	0,8 SA	5,2 BE																																																																																																			
		0,9 F	11,9 KH	5,4 EW																																																																																																					

<p>Schonkost salzreduziert & bekömmlich</p> <p>7,95 €</p> <p>M3</p>	<p>Wirsingroulade „Hausmacher Art“ in Specksauce dazu Kartoffeln</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,2,3</td><td>447kj</td><td>2,2 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>4,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,4 F</td><td>10,3 KH</td><td>3,5 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,2,3	447kj	2,2 g.F	1,5 ZU	1,4 SA	4,7 BE			5,4 F	10,3 KH	3,5 EW			<p>Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>307kj</td><td>0,1 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>1,8 SA</td><td>4,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>10,1 KH</td><td>5,3 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,1	307kj	0,1 g.F	1,2 ZU	1,8 SA	4,4 BE			1,0 F	10,1 KH	5,3 EW			<p>Seelachsfilet in fruchtiger Tomatensauce dazu grüne Bandnudeln</p> <table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,I</td><td>405kj</td><td>0,2 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>1,7 SA</td><td>6,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,8 F</td><td>15,9 KH</td><td>6,6 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	F	A1,D,I	405kj	0,2 g.F	1,8 ZU	1,7 SA	6,5 BE			0,8 F	15,9 KH	6,6 EW			<p>Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C</td><td>420kj</td><td>1,6 g.F</td><td>2,0 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>4,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>G,I,1</td><td>4,7 F</td><td>9,7 KH</td><td>4,6 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,C	420kj	1,6 g.F	2,0 ZU	1,4 SA	4,6 BE			G,I,1	4,7 F	9,7 KH	4,6 EW		<p>Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>485kj</td><td>0,2 g.F</td><td>0,7 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>5,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,8 F</td><td>13,1 KH</td><td>6,9 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I	485kj	0,2 g.F	0,7 ZU	1,2 SA	5,7 BE			1,8 F	13,1 KH	6,9 EW			<p>Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree</p> <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,F</td><td>398kj</td><td>1,1 g.F</td><td>2,0 ZU</td><td>0,6 SA</td><td>4,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>G,I,K,1</td><td>2,9 F</td><td>13,6 KH</td><td>3,0 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,F	398kj	1,1 g.F	2,0 ZU	0,6 SA	4,6 BE			G,I,K,1	2,9 F	13,6 KH	3,0 EW		<p>Käsemakkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce</p> <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I</td><td>464kj</td><td>1,7 g.F</td><td>2,6 ZU</td><td>2,6 SA</td><td>7,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,6 F</td><td>16,7 KH</td><td>4,6 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,I	464kj	1,7 g.F	2,6 ZU	2,6 SA	7,6 BE			2,6 F	16,7 KH	4,6 EW		
S	A1,I,2,3	447kj	2,2 g.F	1,5 ZU	1,4 SA	4,7 BE																																																																																																			
		5,4 F	10,3 KH	3,5 EW																																																																																																					
S	A1,I,1	307kj	0,1 g.F	1,2 ZU	1,8 SA	4,4 BE																																																																																																			
		1,0 F	10,1 KH	5,3 EW																																																																																																					
F	A1,D,I	405kj	0,2 g.F	1,8 ZU	1,7 SA	6,5 BE																																																																																																			
		0,8 F	15,9 KH	6,6 EW																																																																																																					
S	A1,C	420kj	1,6 g.F	2,0 ZU	1,4 SA	4,6 BE																																																																																																			
		G,I,1	4,7 F	9,7 KH	4,6 EW																																																																																																				
S	A1,G,I	485kj	0,2 g.F	0,7 ZU	1,2 SA	5,7 BE																																																																																																			
		1,8 F	13,1 KH	6,9 EW																																																																																																					
V	A1,C,F	398kj	1,1 g.F	2,0 ZU	0,6 SA	4,6 BE																																																																																																			
		G,I,K,1	2,9 F	13,6 KH	3,0 EW																																																																																																				
V	A1,G,I	464kj	1,7 g.F	2,6 ZU	2,6 SA	7,6 BE																																																																																																			
		2,6 F	16,7 KH	4,6 EW																																																																																																					

<p>Für Feinschmecker Unser Premium</p> <p>9,25 €</p> <p>M4</p>	<p>Fleischpfanne „Hubertus“ mit Rotkohl und Kartoffelklöße</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>319kj</td><td>0,2 g.F</td><td>2,5 ZU</td><td>2,1 SA</td><td>4,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,3,8</td><td>1,5 F</td><td>10,6 KH</td><td>4,5 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I	319kj	0,2 g.F	2,5 ZU	2,1 SA	4,5 BE			1,3,8	1,5 F	10,6 KH	4,5 EW		<p>Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,I</td><td>517kj</td><td>2,0 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>5,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>I,1,3,8</td><td>5,2 F</td><td>11,8 KH</td><td>6,5 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,I	517kj	2,0 g.F	2,4 ZU	1,4 SA	5,2 BE			I,1,3,8	5,2 F	11,8 KH	6,5 EW		<p>Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Röstiecken</p> <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,I,1,3</td><td>515kj</td><td>1,3 g.F</td><td>2,5 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>5,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>4,1 F</td><td>11,4 KH</td><td>9,0 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,I,1,3	515kj	1,3 g.F	2,5 ZU	1,2 SA	5,1 BE			4,1 F	11,4 KH	9,0 EW			<p>Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle</p> <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>338kj</td><td>0,4 g.F</td><td>0,6 ZU</td><td>0,6 SA</td><td>4,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>10,4 KH</td><td>7,3 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,G,I,1	338kj	0,4 g.F	0,6 ZU	0,6 SA	4,0 BE			1,0 F	10,4 KH	7,3 EW			<p>Paniertes Seelachsfilet in milder Senfsauce mit Karotten und Reis</p> <p>Menü-Aufpreis + 0,70 €</p> <table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G</td><td>394kj</td><td>0,6 g.F</td><td>2,1 ZU</td><td>0,9 SA</td><td>7,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>I,1,1</td><td>1,7 F</td><td>15,0 KH</td><td>4,9 EW</td><td></td></tr> </table>	F	A1,D,G	394kj	0,6 g.F	2,1 ZU	0,9 SA	7,2 BE			I,1,1	1,7 F	15,0 KH	4,9 EW		<p>Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat</p> <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,I,1,3</td><td>496kj</td><td>1,2 g.F</td><td>4,4 ZU</td><td>1,5 SA</td><td>7,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,9 F</td><td>17,3 KH</td><td>5,4 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,I,1,3	496kj	1,2 g.F	4,4 ZU	1,5 SA	7,4 BE			2,9 F	17,3 KH	5,4 EW			<p>Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln</p> <p>Menü-Aufpreis + 1,20 €</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>692kj</td><td>0,6 g.F</td><td>2,6 ZU</td><td>2,0 SA</td><td>4,5 BE</td></tr> <tr><td>R</td><td></td><td>1,5 F</td><td>8,6 KH</td><td>5,2 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,1	692kj	0,6 g.F	2,6 ZU	2,0 SA	4,5 BE	R		1,5 F	8,6 KH	5,2 EW		
S	A1,G,I	319kj	0,2 g.F	2,5 ZU	2,1 SA	4,5 BE																																																																																																			
		1,3,8	1,5 F	10,6 KH	4,5 EW																																																																																																				
S	A1,C,I	517kj	2,0 g.F	2,4 ZU	1,4 SA	5,2 BE																																																																																																			
		I,1,3,8	5,2 F	11,8 KH	6,5 EW																																																																																																				
R	A1,I,1,3	515kj	1,3 g.F	2,5 ZU	1,2 SA	5,1 BE																																																																																																			
		4,1 F	11,4 KH	9,0 EW																																																																																																					
G	A1,C,G,I,1	338kj	0,4 g.F	0,6 ZU	0,6 SA	4,0 BE																																																																																																			
		1,0 F	10,4 KH	7,3 EW																																																																																																					
F	A1,D,G	394kj	0,6 g.F	2,1 ZU	0,9 SA	7,2 BE																																																																																																			
		I,1,1	1,7 F	15,0 KH	4,9 EW																																																																																																				
G	A1,C,I,1,3	496kj	1,2 g.F	4,4 ZU	1,5 SA	7,4 BE																																																																																																			
		2,9 F	17,3 KH	5,4 EW																																																																																																					
S	A1,I,1	692kj	0,6 g.F	2,6 ZU	2,0 SA	4,5 BE																																																																																																			
R		1,5 F	8,6 KH	5,2 EW																																																																																																					

<p>Vegetarisch fleischlos & lecker</p> <p>7,25 €</p> <p>M5</p>	<p>Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln</p> <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C</td><td>394kj</td><td>0,7 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>1,8 SA</td><td>4,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>G,I,1,7</td><td>3,1 F</td><td>11,9 KH</td><td>4,2 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,C	394kj	0,7 g.F	1,6 ZU	1,8 SA	4,8 BE			G,I,1,7	3,1 F	11,9 KH	4,2 EW		<p>Gemüse-Köttbullar mit Käselachsauce und Bulgur</p> <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>465kj</td><td>1,0 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>0,6 SA</td><td>7,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,5 F</td><td>17,4 KH</td><td>3,6 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,I,1	465kj	1,0 g.F	1,9 ZU	0,6 SA	7,3 BE			2,5 F	17,4 KH	3,6 EW			<p>Vegetarische Currywurst mit Naturreis und Zucchini-salat</p> <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,F</td><td>507kj</td><td>0,4 g.F</td><td>3,3 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>6,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>G,I,1,8</td><td>4,2 F</td><td>15,8 KH</td><td>4,5 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,F	507kj	0,4 g.F	3,3 ZU	1,2 SA	6,9 BE			G,I,1,8	4,2 F	15,8 KH	4,5 EW		<p>Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis</p> <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,I,8</td><td>402kj</td><td>0,1 g.F</td><td>2,8 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>6,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,4 F</td><td>17,2 KH</td><td>2,2 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,I,8	402kj	0,1 g.F	2,8 ZU	1,2 SA	6,9 BE			0,4 F	17,2 KH	2,2 EW			<p>Champignons „a la Creme“ mit grünen Nudeln</p> <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>439kj</td><td>1,1 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>6,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,4 F</td><td>17,2 KH</td><td>3,2 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,I,1	439kj	1,1 g.F	0,9 ZU	1,2 SA	6,8 BE			2,4 F	17,2 KH	3,2 EW		
V	A1,C	394kj	0,7 g.F	1,6 ZU	1,8 SA	4,8 BE																																																																					
		G,I,1,7	3,1 F	11,9 KH	4,2 EW																																																																						
V	A1,C,G,I,1	465kj	1,0 g.F	1,9 ZU	0,6 SA	7,3 BE																																																																					
		2,5 F	17,4 KH	3,6 EW																																																																							
V	A1,C,F	507kj	0,4 g.F	3,3 ZU	1,2 SA	6,9 BE																																																																					
		G,I,1,8	4,2 F	15,8 KH	4,5 EW																																																																						
V	A1,I,8	402kj	0,1 g.F	2,8 ZU	1,2 SA	6,9 BE																																																																					
		0,4 F	17,2 KH	2,2 EW																																																																							
V	A1,G,I,1	439kj	1,1 g.F	0,9 ZU	1,2 SA	6,8 BE																																																																					
		2,4 F	17,2 KH	3,2 EW																																																																							

<p>Eintopf & Pasta einfach & herzhaft</p> <p>7,25 €</p> <p>M6</p>	<p>Kräftiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse</p> <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,I,1</td><td>259kj</td><td>0,4 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>4,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>9,0 KH</td><td>2,9 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,I,1	259kj	0,4 g.F	0,9 ZU	1,2 SA	4,1 BE			1,5 F	9,0 KH	2,9 EW			<p>Rigatoni „al Arrabiata“ mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce</p> <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,I,1</td><td>404kj</td><td>0,3 g.F</td><td>2,6 ZU</td><td>1,3 SA</td><td>7,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,1 F</td><td>18,1 KH</td><td>2,9 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,I,1	404kj	0,3 g.F	2,6 ZU	1,3 SA	7,6 BE			1,1 F	18,1 KH	2,9 EW			<p>Leckerer Möhreintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen</p> <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,I,1,1</td><td>336kj</td><td>1,2 g.F</td><td>3,3 ZU</td><td>0,5 SA</td><td>5,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,9 F</td><td>11,7 KH</td><td>1,6 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,I,1,1	336kj	1,2 g.F	3,3 ZU	0,5 SA	5,7 BE			2,9 F	11,7 KH	1,6 EW			<p>Bunte Nudeln mit Brokkoli-Gemüsesauce</p> <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>390kj</td><td>0,8 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>6,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>15,5 KH</td><td>3,3 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,I,1	390kj	0,8 g.F	1,4 ZU	1,2 SA	6,2 BE			1,7 F	15,5 KH	3,3 EW			<p>Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfeln</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>238kj</td><td>0,4 g.F</td><td>0,1 ZU</td><td>0,6 SA</td><td>3,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>8,2 KH</td><td>3,0 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,1	238kj	0,4 g.F	0,1 ZU	0,6 SA	3,7 BE			1,0 F	8,2 KH	3,0 EW		
R	A1,I,1	259kj	0,4 g.F	0,9 ZU	1,2 SA	4,1 BE																																																																					
		1,5 F	9,0 KH	2,9 EW																																																																							
V	A1,I,1	404kj	0,3 g.F	2,6 ZU	1,3 SA	7,6 BE																																																																					
		1,1 F	18,1 KH	2,9 EW																																																																							
G	A1,C,I,1,1	336kj	1,2 g.F	3,3 ZU	0,5 SA	5,7 BE																																																																					
		2,9 F	11,7 KH	1,6 EW																																																																							
V	A1,G,I,1	390kj	0,8 g.F	1,4 ZU	1,2 SA	6,2 BE																																																																					
		1,7 F	15,5 KH	3,3 EW																																																																							
S	A1,I,1	238kj	0,4 g.F	0,1 ZU	0,6 SA	3,7 BE																																																																					
		1,0 F	8,2 KH	3,0 EW																																																																							

<p>Salat & Co kalt servierte Spezialitäten</p> <p>7,25 €</p> <p>M7</p>	<p>Geflügelfrikadelle mit Käse überbacken, dazu Kartoffelsalat und Salatgarnitur</p> <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,G</td><td>643kj</td><td>4,3 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>0,7 SA</td><td>4,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>I,1,3,8</td><td>9,9 F</td><td>11,2 KH</td><td>4,9 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,G	643kj	4,3 g.F	1,0 ZU	0,7 SA	4,5 BE			I,1,3,8	9,9 F	11,2 KH	4,9 EW		<p>Bunter Salatmix mit Hähnchenbrust dazu Senf-Dill-Dressing</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>C,G,I</td><td>293kj</td><td>1,1 g.F</td><td>2,0 ZU</td><td>0,3 SA</td><td>0,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,3,8</td><td>3,4 F</td><td>3,1 KH</td><td>6,3 EW</td><td></td></tr> </table>	S	C,G,I	293kj	1,1 g.F	2,0 ZU	0,3 SA	0,9 BE			1,3,8	3,4 F	3,1 KH	6,3 EW		<p>Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing</p> <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G,3</td><td>472kj</td><td>0,5 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>0,5 SA</td><td>2,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,2 F</td><td>10,7 KH</td><td>9,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,F,G,3	472kj	0,5 g.F	1,9 ZU	0,5 SA	2,9 BE			3,2 F	10,7 KH	9,7 EW			<p>Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>C,G,I,I</td><td>653kj</td><td>4,7 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>0,9 SA</td><td>3,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,3,8</td><td>10,8 F</td><td>10,8 KH</td><td>3,6 EW</td><td></td></tr> </table>	S	C,G,I,I	653kj	4,7 g.F	0,8 ZU	0,9 SA	3,6 BE			1,3,8	10,8 F	10,8 KH	3,6 EW		<p>Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,A,2</td><td>818kj</td><td>3,8 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>3,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>G,2,7,8</td><td>14,4 F</td><td>10,2 KH</td><td>5,2 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,A,2	818kj	3,8 g.F	1,6 ZU	1,4 SA	3,6 BE			G,2,7,8	14,4 F	10,2 KH	5,2 EW	
G	A1,C,G	643kj	4,3 g.F	1,0 ZU	0,7 SA	4,5 BE																																																																					
		I,1,3,8	9,9 F	11,2 KH	4,9 EW																																																																						
S	C,G,I	293kj	1,1 g.F	2,0 ZU	0,3 SA	0,9 BE																																																																					
		1,3,8	3,4 F	3,1 KH	6,3 EW																																																																						
G	A1,F,G,3	472kj	0,5 g.F	1,9 ZU	0,5 SA	2,9 BE																																																																					
		3,2 F	10,7 KH	9,7 EW																																																																							
S	C,G,I,I	653kj	4,7 g.F	0,8 ZU	0,9 SA	3,6 BE																																																																					
		1,3,8	10,8 F	10,8 KH	3,6 EW																																																																						
S	A1,A,2	818kj	3,8 g.F	1,6 ZU	1,4 SA	3,6 BE																																																																					
		G,2,7,8	14,4 F	10,2 KH	5,2 EW																																																																						

<p>Süßspeise süße Gaumenfreude</p> <p>7,25 €</p> <p>M8</p>	<p>Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott</p> <table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,1</td><td>439kj</td><td>0,7 g.F</td><td>12,7 ZU</td><td>0,1 SA</td><td>8,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>20,2 KH</td><td>2,4 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	G,1	439kj	0,7 g.F	12,7 ZU	0,1 SA	8,5 BE			1,5 F	20,2 KH	2,4 EW			<p>Feiner Grießbrei mit roter Grütze</p> <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>436kj</td><td>0,6 g.F</td><td>14,1 ZU</td><td>0,1 SA</td><td>8,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>20,1 KH</td><td>2,6 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,1	436kj	0,6 g.F	14,1 ZU	0,1 SA	8,4 BE			1,3 F	20,1 KH	2,6 EW			<p>Eierpfannkuchen mit Apfelkompott</p> <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,3</td><td>570kj</td><td>0,7 g.F</td><td>11,9 ZU</td><td>0,3 SA</td><td>10,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,4 F</td><td>23,6 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,3	570kj	0,7 g.F	11,9 ZU	0,3 SA	10,0 BE			2,4 F	23,6 KH	3,7 EW			<p>Quarkkekuchen mit Rosinen in Vanillesauce</p> <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>625kj</td><td>0,8 g.F</td><td>13,0 ZU</td><td>0,4 SA</td><td>8,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,0 F</td><td>26,3 KH</td><td>3,8 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,1	625kj	0,8 g.F	13,0 ZU	0,4 SA	8,8 BE			3,0 F	26,3 KH	3,8 EW			<p>Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott</p> <table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,3</td><td>452kj</td><td>0,7 g.F</td><td>14,2 ZU</td><td>0,1 SA</td><td>8,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>21,1 KH</td><td>2,3 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	G,3	452kj	0,7 g.F	14,2 ZU	0,1 SA	8,9 BE			1,5 F	21,1 KH	2,3 EW			<p>Bergische Waffel mit heißen Kirschen</p> <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,F,G,1</td><td>1090kj</td><td>0,0 g.F</td><td>15,4 ZU</td><td>0,0 SA</td><td>6,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>6,6 F</td><td>28,8 KH</td><td>2,5 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,F,G,1	1090kj	0,0 g.F	15,4 ZU	0,0 SA	6,3 BE			6,6 F	28,8 KH	2,5 EW			<p>Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce</p> <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>504kj</td><td>0,8 g.F</td><td>8,8 ZU</td><td>0,2 SA</td><td>6,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,4 F</td><td>20,5 KH</td><td>3,5 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,1	504kj	0,8 g.F	8,8 ZU	0,2 SA	6,2 BE			2,4 F	20,5 KH	3,5 EW		
V	G,1	439kj	0,7 g.F	12,7 ZU	0,1 SA	8,5 BE																																																																																																			
		1,5 F	20,2 KH	2,4 EW																																																																																																					
V	A1,G,1	436kj	0,6 g.F	14,1 ZU	0,1 SA	8,4 BE																																																																																																			
		1,3 F	20,1 KH	2,6 EW																																																																																																					
V	A1,C,G,3	570kj	0,7 g.F	11,9 ZU	0,3 SA	10,0 BE																																																																																																			
		2,4 F	23,6 KH	3,7 EW																																																																																																					
V	A1,G,1	625kj	0,8 g.F	13,0 ZU	0,4 SA	8,8 BE																																																																																																			
		3,0 F	26,3 KH	3,8 EW																																																																																																					
V	G,3	452kj	0,7 g.F	14,2 ZU	0,1 SA	8,9 BE																																																																																																			
		1,5 F	21,1 KH	2,3 EW																																																																																																					
V	A1,C,F,G,1	1090kj	0,0 g.F	15,4 ZU	0,0 SA	6,3 BE																																																																																																			
		6,6 F	28,8 KH	2,5 EW																																																																																																					
V	A1,C,G,1	504kj	0,8 g.F	8,8 ZU	0,2 SA	6,2 BE																																																																																																			
		2,4 F	20,5 KH	3,5 EW																																																																																																					

<p>KALTMENÜ zum Abendbrot serviert</p> <p>5,95 €</p> <p>M9</p>	<p>Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>C,G,I,1,3,8</td><td>510kj</td><td>2,7 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>0,5 SA</td><td>3,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>6,7 F</td><td>10,0 KH</td><td>5,4 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	C,G,I,1,3,8	510kj	2,7 g.F	0,8 ZU	0,5 SA	3,7 BE			6,7 F	10,0 KH	5,4 EW			<p>Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur</p> <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,A,2</td><td>963kj</td><td>5,7 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,5 SA</td><td>3,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>G,I,3,7</td><td>13,0 F</td><td>15,1 KH</td><td>12,6 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,A,2	963kj	5,7 g.F	0,9 ZU	1,5 SA	3,0 BE			G,I,3,7	13,0 F	15,1 KH	12,6 EW		<p>Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,A,2,C</td><td>877kj</td><td>5,6 g.F</td><td>0,7 ZU</td><td>1,3 SA</td><td>3,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>G,I,3,8</td><td>13,9 F</td><td>13,7 KH</td><td>6,8 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,A,2,C	877kj	5,6 g.F	0,7 ZU	1,3 SA	3,5 BE			G,I,3,8	13,9 F	13,7 KH	6,8 EW		<p>Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat</p> <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,G</td><td>806kj</td><td>5,7 g.F</td><td>2,6 ZU</td><td>0,6 SA</td><td>4,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>I,1,3,8</td><td>13,3 F</td><td>11,0 KH</td><td>7,5 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,G	806kj	5,7 g.F	2,6 ZU	0,6 SA	4,8 BE			I,1,3,8	13,3 F	11,0 KH	7,5 EW		<p>Brathering (mit Gräten) mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,2,3</td><td>503kj</td><td>1,3 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>0,3 SA</td><td>4,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,9 F</td><td>11,6 KH</td><td>5,0 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,2,3	503kj	1,3 g.F	2,2 ZU	0,3 SA	4,1 BE			5,9 F	11,6 KH	5,0 EW			<p>Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“ mit Garnitur und Brot</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,A,2,C,G</td><td>1018kj</td><td>4,3 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>1,7 SA</td><td>3,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>I,1,2,3,7</td><td>19,7 F</td><td>10,7 KH</td><td>5,3 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,A,2,C,G	1018kj	4,3 g.F	1,4 ZU	1,7 SA	3,7 BE			I,1,2,3,7	19,7 F	10,7 KH	5,3 EW		<p>Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G</td><td>861kj</td><td>6,7 g.F</td><td>0,7 ZU</td><td>1,0 SA</td><td>3,8 BE</td></tr> <tr><td></td><</tr></table>	S	A1,C,G	861kj	6,7 g.F	0,7 ZU	1,0 SA	3,8 BE	
S	C,G,I,1,3,8	510kj	2,7 g.F	0,8 ZU	0,5 SA	3,7 BE																																																																																													
		6,7 F	10,0 KH	5,4 EW																																																																																															
G	A1,A,2	963kj	5,7 g.F	0,9 ZU	1,5 SA	3,0 BE																																																																																													
		G,I,3,7	13,0 F	15,1 KH	12,6 EW																																																																																														
S	A1,A,2,C	877kj	5,6 g.F	0,7 ZU	1,3 SA	3,5 BE																																																																																													
		G,I,3,8	13,9 F	13,7 KH	6,8 EW																																																																																														
G	A1,C,G	806kj	5,7 g.F	2,6 ZU	0,6 SA	4,8 BE																																																																																													
		I,1,3,8	13,3 F	11,0 KH	7,5 EW																																																																																														
S	A1,2,3	503kj	1,3 g.F	2,2 ZU	0,3 SA	4,1 BE																																																																																													
		5,9 F	11,6 KH	5,0 EW																																																																																															
S	A1,A,2,C,G	1018kj	4,3 g.F	1,4 ZU	1,7 SA	3,7 BE																																																																																													
		I,1,2,3,7	19,7 F	10,7 KH	5,3 EW																																																																																														
S	A1,C,G	861kj	6,7 g.F	0,7 ZU	1,0 SA	3,8 BE																																																																																													