

Speiseplan 30. KW	Montag, 20.07.26	Dienstag, 21.07.26	Mittwoch, 22.07.26	Donnerstag, 23.07.26	Freitag, 24.07.26	Samstag, 25.07.26	Sonntag, 26.07.26																																																	
Spezielles & Regionales der besondere Genuss 8,85€	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree Menü-Aufpreis + 1,75 € <table><tr><td>R</td><td>A1,G,I,9</td><td>270kj 0,9 F</td><td>0,3 g.F 7,6 KH</td><td>1,2 ZU 5,7 EW</td><td>3,7 SA</td><td>3,3 BE</td></tr></table>	R	A1,G,I,9	270kj 0,9 F	0,3 g.F 7,6 KH	1,2 ZU 5,7 EW	3,7 SA	3,3 BE	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree Menü-Aufpreis + 1,75 € <table><tr><td>R</td><td>A1,G,I,9</td><td>270kj 0,9 F</td><td>0,3 g.F 7,6 KH</td><td>1,2 ZU 5,7 EW</td><td>3,7 SA</td><td>3,3 BE</td></tr></table>	R	A1,G,I,9	270kj 0,9 F	0,3 g.F 7,6 KH	1,2 ZU 5,7 EW	3,7 SA	3,3 BE	Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops Menü-Aufpreis + 0,75 € <table><tr><td>R</td><td>A1,C,G,I, F</td><td>514kj 5,9</td><td>1,7 g.F 4,1 F</td><td>1,0 ZU 12,2 KH</td><td>5,7 SA 8,4 EW</td><td>5,8 BE</td></tr></table>	R	A1,C,G,I, F	514kj 5,9	1,7 g.F 4,1 F	1,0 ZU 12,2 KH	5,7 SA 8,4 EW	5,8 BE	Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops Menü-Aufpreis + 0,75 € <table><tr><td>R</td><td>A1,C,G,I, F</td><td>514kj 5,9</td><td>1,7 g.F 4,1 F</td><td>1,0 ZU 12,2 KH</td><td>5,7 SA 8,4 EW</td><td>5,8 BE</td></tr></table>	R	A1,C,G,I, F	514kj 5,9	1,7 g.F 4,1 F	1,0 ZU 12,2 KH	5,7 SA 8,4 EW	5,8 BE	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe Menü-Aufpreis + 1,95 € <table><tr><td>S</td><td>A1,G, 2,4,5,9</td><td>460kj 6,4 F</td><td>2,3 g.F 8,9 KH</td><td>1,8 ZU 3,2 EW</td><td>5,5 SA</td><td>3,8 BE</td></tr></table>	S	A1,G, 2,4,5,9	460kj 6,4 F	2,3 g.F 8,9 KH	1,8 ZU 3,2 EW	5,5 SA	3,8 BE	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe Menü-Aufpreis + 1,95 € <table><tr><td>S</td><td>A1,G, 2,4,5,9</td><td>460kj 6,4 F</td><td>2,3 g.F 8,9 KH</td><td>1,8 ZU 3,2 EW</td><td>5,5 SA</td><td>3,8 BE</td></tr></table>	S	A1,G, 2,4,5,9	460kj 6,4 F	2,3 g.F 8,9 KH	1,8 ZU 3,2 EW	5,5 SA	3,8 BE	„Sauerkrautplatte“ mit Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Menü-Aufpreis + 1,75 € <table><tr><td>S</td><td>A1,G,5,9</td><td>382kj 3,0 F</td><td>1,1 g.F 9,3 KH</td><td>2,2 ZU 5,9 EW</td><td>1,6 SA</td><td>4,0 BE</td></tr></table>	S	A1,G,5,9	382kj 3,0 F	1,1 g.F 9,3 KH	2,2 ZU 5,9 EW	1,6 SA	4,0 BE
R	A1,G,I,9	270kj 0,9 F	0,3 g.F 7,6 KH	1,2 ZU 5,7 EW	3,7 SA	3,3 BE																																																		
R	A1,G,I,9	270kj 0,9 F	0,3 g.F 7,6 KH	1,2 ZU 5,7 EW	3,7 SA	3,3 BE																																																		
R	A1,C,G,I, F	514kj 5,9	1,7 g.F 4,1 F	1,0 ZU 12,2 KH	5,7 SA 8,4 EW	5,8 BE																																																		
R	A1,C,G,I, F	514kj 5,9	1,7 g.F 4,1 F	1,0 ZU 12,2 KH	5,7 SA 8,4 EW	5,8 BE																																																		
S	A1,G, 2,4,5,9	460kj 6,4 F	2,3 g.F 8,9 KH	1,8 ZU 3,2 EW	5,5 SA	3,8 BE																																																		
S	A1,G, 2,4,5,9	460kj 6,4 F	2,3 g.F 8,9 KH	1,8 ZU 3,2 EW	5,5 SA	3,8 BE																																																		
S	A1,G,5,9	382kj 3,0 F	1,1 g.F 9,3 KH	2,2 ZU 5,9 EW	1,6 SA	4,0 BE																																																		
Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 8,85€ M1	Spaghetti Bolognese dazu Krautsalat <table><tr><td>R</td><td>A1,C,I, I,1,3,8</td><td>484kj 4,3 F</td><td>1,5 g.F 14,4 KH</td><td>2,1 ZU 4,3 EW</td><td>1,2 SA</td><td>6,5 BE</td></tr></table>	R	A1,C,I, I,1,3,8	484kj 4,3 F	1,5 g.F 14,4 KH	2,1 ZU 4,3 EW	1,2 SA	6,5 BE	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat <table><tr><td>S</td><td>A1,C, G,I,I,1</td><td>432kj 4,6 F</td><td>1,6 g.F 10,7 KH</td><td>1,7 ZU 4,8 EW</td><td>1,9 SA</td><td>5,0 BE</td></tr></table>	S	A1,C, G,I,I,1	432kj 4,6 F	1,6 g.F 10,7 KH	1,7 ZU 4,8 EW	1,9 SA	5,0 BE	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <table><tr><td>S</td><td>A1,G,1,3,7</td><td>422kj 5,5 F</td><td>2,2 g.F 8,6 KH</td><td>2,0 ZU 3,3 EW</td><td>1,5 SA</td><td>3,7 BE</td></tr></table>	S	A1,G,1,3,7	422kj 5,5 F	2,2 g.F 8,6 KH	2,0 ZU 3,3 EW	1,5 SA	3,7 BE	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G, I,I,1,3,8</td><td>474kj 2,9 F</td><td>0,8 g.F 15,6 KH</td><td>1,1 ZU 5,6 EW</td><td>2,5 SA</td><td>6,9 BE</td></tr></table>	S	A1,C,G, I,I,1,3,8	474kj 2,9 F	0,8 g.F 15,6 KH	1,1 ZU 5,6 EW	2,5 SA	6,9 BE	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>449kj 5,8 F</td><td>2,2 g.F 10,0 KH</td><td>0,9 ZU 3,7 EW</td><td>1,6 SA</td><td>4,0 BE</td></tr></table>	S	A1,G,I,1	449kj 5,8 F	2,2 g.F 10,0 KH	0,9 ZU 3,7 EW	1,6 SA	4,0 BE	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>391kj 4,4 F</td><td>1,3 g.F 9,3 KH</td><td>1,1 ZU 3,4 EW</td><td>0,8 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>	S	A1,I,1	391kj 4,4 F	1,3 g.F 9,3 KH	1,1 ZU 3,4 EW	0,8 SA	4,1 BE	Hähnchenragout mit Champignons und Spargel dazu Gemüserais <table><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I,3</td><td>412kj 2,0 F</td><td>0,7 g.F 13,5 KH</td><td>1,5 ZU 6,4 EW</td><td>1,4 SA</td><td>5,1 BE</td></tr></table>	G	A1,F,G,I,3	412kj 2,0 F	0,7 g.F 13,5 KH	1,5 ZU 6,4 EW	1,4 SA	5,1 BE
R	A1,C,I, I,1,3,8	484kj 4,3 F	1,5 g.F 14,4 KH	2,1 ZU 4,3 EW	1,2 SA	6,5 BE																																																		
S	A1,C, G,I,I,1	432kj 4,6 F	1,6 g.F 10,7 KH	1,7 ZU 4,8 EW	1,9 SA	5,0 BE																																																		
S	A1,G,1,3,7	422kj 5,5 F	2,2 g.F 8,6 KH	2,0 ZU 3,3 EW	1,5 SA	3,7 BE																																																		
S	A1,C,G, I,I,1,3,8	474kj 2,9 F	0,8 g.F 15,6 KH	1,1 ZU 5,6 EW	2,5 SA	6,9 BE																																																		
S	A1,G,I,1	449kj 5,8 F	2,2 g.F 10,0 KH	0,9 ZU 3,7 EW	1,6 SA	4,0 BE																																																		
S	A1,I,1	391kj 4,4 F	1,3 g.F 9,3 KH	1,1 ZU 3,4 EW	0,8 SA	4,1 BE																																																		
G	A1,F,G,I,3	412kj 2,0 F	0,7 g.F 13,5 KH	1,5 ZU 6,4 EW	1,4 SA	5,1 BE																																																		
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 8,85€ M2	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Nudeln <table><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I</td><td>386kj 1,0 F</td><td>0,3 g.F 14,4 KH</td><td>1,9 ZU 6,3 EW</td><td>1,1 SA</td><td>6,3 BE</td></tr></table>	G	A1,F,G,I	386kj 1,0 F	0,3 g.F 14,4 KH	1,9 ZU 6,3 EW	1,1 SA	6,3 BE	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt <table><tr><td>V</td><td>G,2,8</td><td>340kj 1,7 F</td><td>0,8 g.F 13,5 KH</td><td>5,2 ZU 3,3 EW</td><td>0,1 SA</td><td>6,2 BE</td></tr></table>	V	G,2,8	340kj 1,7 F	0,8 g.F 13,5 KH	5,2 ZU 3,3 EW	0,1 SA	6,2 BE	Gedünstetes Seelachsfilet mit Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>336kj 2,1 F</td><td>0,9 g.F 10,6 KH</td><td>1,9 ZU 4,6 EW</td><td>1,7 SA</td><td>4,5 BE</td></tr></table>	F	A1,D,G,I,1	336kj 2,1 F	0,9 g.F 10,6 KH	1,9 ZU 4,6 EW	1,7 SA	4,5 BE	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree <table><tr><td>R</td><td>A1,C,G, I,I,1</td><td>409kj 2,9 F</td><td>1,1 g.F 11,3 KH</td><td>1,2 ZU 5,8 EW</td><td>1,2 SA</td><td>5,4 BE</td></tr></table>	R	A1,C,G, I,I,1	409kj 2,9 F	1,1 g.F 11,3 KH	1,2 ZU 5,8 EW	1,2 SA	5,4 BE	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Spiralnudeln („Fusilli“) <table><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I</td><td>395kj 1,0 F</td><td>0,3 g.F 13,9 KH</td><td>0,8 ZU 6,6 EW</td><td>2,2 SA</td><td>6,3 BE</td></tr></table>	G	A1,F,G,I	395kj 1,0 F	0,3 g.F 13,9 KH	0,8 ZU 6,6 EW	2,2 SA	6,3 BE	„Trentiner Marktpfopf“ Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch <table><tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>272kj 1,0 F</td><td>0,4 g.F 9,9 KH</td><td>1,8 ZU 3,0 EW</td><td>0,6 SA</td><td>4,5 BE</td></tr></table>	S	A1,I,1	272kj 1,0 F	0,4 g.F 9,9 KH	1,8 ZU 3,0 EW	0,6 SA	4,5 BE	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Salzkartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>256kj 1,7 F</td><td>0,6 g.F 7,6 KH</td><td>1,4 ZU 3,1 EW</td><td>2,1 SA</td><td>3,3 BE</td></tr></table>	S	A1,G,I	256kj 1,7 F	0,6 g.F 7,6 KH	1,4 ZU 3,1 EW	2,1 SA	3,3 BE
G	A1,F,G,I	386kj 1,0 F	0,3 g.F 14,4 KH	1,9 ZU 6,3 EW	1,1 SA	6,3 BE																																																		
V	G,2,8	340kj 1,7 F	0,8 g.F 13,5 KH	5,2 ZU 3,3 EW	0,1 SA	6,2 BE																																																		
F	A1,D,G,I,1	336kj 2,1 F	0,9 g.F 10,6 KH	1,9 ZU 4,6 EW	1,7 SA	4,5 BE																																																		
R	A1,C,G, I,I,1	409kj 2,9 F	1,1 g.F 11,3 KH	1,2 ZU 5,8 EW	1,2 SA	5,4 BE																																																		
G	A1,F,G,I	395kj 1,0 F	0,3 g.F 13,9 KH	0,8 ZU 6,6 EW	2,2 SA	6,3 BE																																																		
S	A1,I,1	272kj 1,0 F	0,4 g.F 9,9 KH	1,8 ZU 3,0 EW	0,6 SA	4,5 BE																																																		
S	A1,G,I	256kj 1,7 F	0,6 g.F 7,6 KH	1,4 ZU 3,1 EW	2,1 SA	3,3 BE																																																		
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 8,85€ M3	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>287kj 1,9 F</td><td>0,4 g.F 7,3 KH</td><td>1,1 ZU 5,1 EW</td><td>0,9 SA</td><td>3,2 BE</td></tr></table>	S	A1,G,I	287kj 1,9 F	0,4 g.F 7,3 KH	1,1 ZU 5,1 EW	0,9 SA	3,2 BE	Geflügel-Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis <table><tr><td>G</td><td>A1,F,I,8</td><td>414kj 1,4 F</td><td>0,4 g.F 15,5 KH</td><td>1,9 ZU 5,7 EW</td><td>1,1 SA</td><td>5,8 BE</td></tr></table>	G	A1,F,I,8	414kj 1,4 F	0,4 g.F 15,5 KH	1,9 ZU 5,7 EW	1,1 SA	5,8 BE	Griechischer Hackbraten („Bifteki“) mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G, I,I,1,3,8</td><td>435kj 5,8 F</td><td>2,3 g.F 9,6 KH</td><td>2,2 ZU 3,5 EW</td><td>0,9 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>	S	A1,C,G, I,I,1,3,8	435kj 5,8 F	2,3 g.F 9,6 KH	2,2 ZU 3,5 EW	0,9 SA	4,1 BE	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti <table><tr><td>G</td><td>A1,I,1</td><td>557kj 5,5 F</td><td>2,0 g.F 12,7 KH</td><td>1,5 ZU 7,7 EW</td><td>0,7 SA</td><td>5,9 BE</td></tr></table>	G	A1,I,1	557kj 5,5 F	2,0 g.F 12,7 KH	1,5 ZU 7,7 EW	0,7 SA	5,9 BE	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüserais <table><tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,I</td><td>521kj 3,3 F</td><td>1,5 g.F 20,4 KH</td><td>2,5 ZU 3,1 EW</td><td>1,2 SA</td><td>7,7 BE</td></tr></table>	G	A1,C,G,I,I	521kj 3,3 F	1,5 g.F 20,4 KH	2,5 ZU 3,1 EW	1,2 SA	7,7 BE	Deftige Käsespätzle „Allgäuer Art“ mit Zucchini-Möhren-Salat <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>402kj 4,2 F</td><td>2,0 g.F 10,7 KH</td><td>2,2 ZU 3,6 EW</td><td>1,0 SA</td><td>5,2 BE</td></tr></table>	V	A1,C,G,I,1	402kj 4,2 F	2,0 g.F 10,7 KH	2,2 ZU 3,6 EW	1,0 SA	5,2 BE	„Ratatouille“ Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti <table><tr><td>V</td><td>A1,I,1,8</td><td>429kj 1,2 F</td><td>0,3 g.F 18,6 KH</td><td>4,6 ZU 3,1 EW</td><td>1,3 SA</td><td>7,2 BE</td></tr></table>	V	A1,I,1,8	429kj 1,2 F	0,3 g.F 18,6 KH	4,6 ZU 3,1 EW	1,3 SA	7,2 BE
S	A1,G,I	287kj 1,9 F	0,4 g.F 7,3 KH	1,1 ZU 5,1 EW	0,9 SA	3,2 BE																																																		
G	A1,F,I,8	414kj 1,4 F	0,4 g.F 15,5 KH	1,9 ZU 5,7 EW	1,1 SA	5,8 BE																																																		
S	A1,C,G, I,I,1,3,8	435kj 5,8 F	2,3 g.F 9,6 KH	2,2 ZU 3,5 EW	0,9 SA	4,1 BE																																																		
G	A1,I,1	557kj 5,5 F	2,0 g.F 12,7 KH	1,5 ZU 7,7 EW	0,7 SA	5,9 BE																																																		
G	A1,C,G,I,I	521kj 3,3 F	1,5 g.F 20,4 KH	2,5 ZU 3,1 EW	1,2 SA	7,7 BE																																																		
V	A1,C,G,I,1	402kj 4,2 F	2,0 g.F 10,7 KH	2,2 ZU 3,6 EW	1,0 SA	5,2 BE																																																		
V	A1,I,1,8	429kj 1,2 F	0,3 g.F 18,6 KH	4,6 ZU 3,1 EW	1,3 SA	7,2 BE																																																		
Für Fein-schmecker Unser Premium 10,40€ M4	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis Menü-Aufpreis + 0,70 € <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>334kj 1,0 F</td><td>0,3 g.F 12,1 KH</td><td>2,6 ZU 5,8 EW</td><td>0,8 SA</td><td>5,8 BE</td></tr></table>	F	A1,D,G,I,1	334kj 1,0 F	0,3 g.F 12,1 KH	2,6 ZU 5,8 EW	0,8 SA	5,8 BE	„Cordon Bleu“ vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I, 1,3,7</td><td>485kj 3,2 F</td><td>1,3 g.F 13,8 KH</td><td>0,7 ZU 7,0 EW</td><td>0,8 SA</td><td>6,4 BE</td></tr></table>	S	A1,G,I, 1,3,7	485kj 3,2 F	1,3 g.F 13,8 KH	0,7 ZU 7,0 EW	0,8 SA	6,4 BE	Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Nudeln <table><tr><td>G</td><td>A1,G,I,1</td><td>532kj 1,2 F</td><td>0,3 g.F 16,2 KH</td><td>1,8 ZU 8,0 EW</td><td>1,5 SA</td><td>7,4 BE</td></tr></table>	G	A1,G,I,1	532kj 1,2 F	0,3 g.F 16,2 KH	1,8 ZU 8,0 EW	1,5 SA	7,4 BE	Herzhafter Kasselerhacken in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>290kj 2,2 F</td><td>0,8 g.F 8,0 KH</td><td>1,1 ZU 3,9 EW</td><td>1,5 SA</td><td>3,3 BE</td></tr></table>	S	A1,G,I,1	290kj 2,2 F	0,8 g.F 8,0 KH	1,1 ZU 3,9 EW	1,5 SA	3,3 BE	Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat Menü-Aufpreis + 1,20 € <table><tr><td>G</td><td>A1,D,I</td><td>528kj 5,0 F</td><td>0,6 g.F 13,9 KH</td><td>0,9 ZU 5,8 EW</td><td>0,4 SA</td><td>5,4 BE</td></tr></table>	G	A1,D,I	528kj 5,0 F	0,6 g.F 13,9 KH	0,9 ZU 5,8 EW	0,4 SA	5,4 BE	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und kleinen Bandnudeln <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>398kj 2,2 F</td><td>0,6 g.F 14,1 KH</td><td>2,9 ZU 4,6 EW</td><td>1,0 SA</td><td>5,7 BE</td></tr></table>	F	A1,D,G,I,1	398kj 2,2 F	0,6 g.F 14,1 KH	2,9 ZU 4,6 EW	1,0 SA	5,7 BE	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln <table><tr><td>R</td><td>A1,I</td><td>290kj 0,8 F</td><td>0,0 g.F 8,6 KH</td><td>1,1 ZU 5,8 EW</td><td>1,7 SA</td><td>4,0 BE</td></tr></table>	R	A1,I	290kj 0,8 F	0,0 g.F 8,6 KH	1,1 ZU 5,8 EW	1,7 SA	4,0 BE
F	A1,D,G,I,1	334kj 1,0 F	0,3 g.F 12,1 KH	2,6 ZU 5,8 EW	0,8 SA	5,8 BE																																																		
S	A1,G,I, 1,3,7	485kj 3,2 F	1,3 g.F 13,8 KH	0,7 ZU 7,0 EW	0,8 SA	6,4 BE																																																		
G	A1,G,I,1	532kj 1,2 F	0,3 g.F 16,2 KH	1,8 ZU 8,0 EW	1,5 SA	7,4 BE																																																		
S	A1,G,I,1	290kj 2,2 F	0,8 g.F 8,0 KH	1,1 ZU 3,9 EW	1,5 SA	3,3 BE																																																		
G	A1,D,I	528kj 5,0 F	0,6 g.F 13,9 KH	0,9 ZU 5,8 EW	0,4 SA	5,4 BE																																																		
F	A1,D,G,I,1	398kj 2,2 F	0,6 g.F 14,1 KH	2,9 ZU 4,6 EW	1,0 SA	5,7 BE																																																		
R	A1,I	290kj 0,8 F	0,0 g.F 8,6 KH	1,1 ZU 5,8 EW	1,7 SA	4,0 BE																																																		
Vegetarisch fleischlos & lecker 8,60€ M5	Gemüsepfanne Bulgur (Hartweizengrütze) mit Bio Tofuwürfel <table><tr><td>V</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>380kj 1,2 F</td><td>0,3 g.F 15,4 KH</td><td>1,4 ZU 3,4 EW</td><td>0,3 SA</td><td>6,2 BE</td></tr></table>	V	A1,F,G,I,1	380kj 1,2 F	0,3 g.F 15,4 KH	1,4 ZU 3,4 EW	0,3 SA	6,2 BE	Rührei mit Rahmspinat und Püree <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>423kj 5,5 F</td><td>1,9 g.F 7,9 KH</td><td>1,3 ZU 5,0 EW</td><td>1,0 SA</td><td>3,5 BE</td></tr></table>	V	A1,C,G,I,1	423kj 5,5 F	1,9 g.F 7,9 KH	1,3 ZU 5,0 EW	1,0 SA	3,5 BE	Kürbiscurry mit Reis <table><tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>411kj 2,5 F</td><td>1,2 g.F 17,1 KH</td><td>1,8 ZU 2,0 EW</td><td>1,0 SA</td><td>7,0 BE</td></tr></table>	V	A1,G,I,1	411kj 2,5 F	1,2 g.F 17,1 KH	1,8 ZU 2,0 EW	1,0 SA	7,0 BE	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln <table><tr><td>V</td><td>A1,A4,C, G,I,1,3</td><td>429kj 1,6 F</td><td>0,3 g.F 17,7 KH</td><td>3,1 ZU 3,4 EW</td><td>1,8 SA</td><td>6,5 BE</td></tr></table>	V	A1,A4,C, G,I,1,3	429kj 1,6 F	0,3 g.F 17,7 KH	3,1 ZU 3,4 EW	1,8 SA	6,5 BE	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken <table><tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>408kj 3,9 F</td><td>2,3 g.F 10,9 KH</td><td>1,6 ZU 4,1 EW</td><td>1,1 SA</td><td>5,0 BE</td></tr></table>	V	A1,G,I,1	408kj 3,9 F	2,3 g.F 10,9 KH	1,6 ZU 4,1 EW	1,1 SA	5,0 BE	Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur (Hartweizengrütze) <table><tr><td>G</td><td>A1,F,I</td><td>417kj 1,9 F</td><td>0,7 g.F 17,0 KH</td><td>2,2 ZU 2,5 EW</td><td>0,5 SA</td><td>7,5 BE</td></tr></table>	G	A1,F,I	417kj 1,9 F	0,7 g.F 17,0 KH	2,2 ZU 2,5 EW	0,5 SA	7,5 BE								
V	A1,F,G,I,1	380kj 1,2 F	0,3 g.F 15,4 KH	1,4 ZU 3,4 EW	0,3 SA	6,2 BE																																																		
V	A1,C,G,I,1	423kj 5,5 F	1,9 g.F 7,9 KH	1,3 ZU 5,0 EW	1,0 SA	3,5 BE																																																		
V	A1,G,I,1	411kj 2,5 F	1,2 g.F 17,1 KH	1,8 ZU 2,0 EW	1,0 SA	7,0 BE																																																		
V	A1,A4,C, G,I,1,3	429kj 1,6 F	0,3 g.F 17,7 KH	3,1 ZU 3,4 EW	1,8 SA	6,5 BE																																																		
V	A1,G,I,1	408kj 3,9 F	2,3 g.F 10,9 KH	1,6 ZU 4,1 EW	1,1 SA	5,0 BE																																																		
G	A1,F,I	417kj 1,9 F	0,7 g.F 17,0 KH	2,2 ZU 2,5 EW	0,5 SA	7,5 BE																																																		
Eintopf & Pasta einfach & herzhaft 8,60€ M6	Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch <table><tr><td>R</td><td>A1,I,1</td><td>255kj 1,5 F</td><td>0,4 g.F 8,4 KH</td><td>1,7 ZU 2,8 EW</td><td>0,6 SA</td><td>3,8 BE</td></tr></table>	R	A1,I,1	255kj 1,5 F	0,4 g.F 8,4 KH	1,7 ZU 2,8 EW	0,6 SA	3,8 BE	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel-Wiener-Würstchen <table><tr><td>G</td><td>I,1,2,3</td><td>318kj 2,8 F</td><td>0,2 g.F 8,9 KH</td><td>0,7 ZU 3,6 EW</td><td>0,6 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>	G	I,1,2,3	318kj 2,8 F	0,2 g.F 8,9 KH	0,7 ZU 3,6 EW	0,6 SA	4,1 BE	Spaghetti „Carbonara“ Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I, 1,2,3</td><td>552kj 4,5 F</td><td>1,6 g.F 18,1 KH</td><td>2,7 ZU 4,4 EW</td><td>0,9 SA</td><td>7,9 BE</td></tr></table>	S	A1,G,I, 1,2,3	552kj 4,5 F	1,6 g.F 18,1 KH	2,7 ZU 4,4 EW	0,9 SA	7,9 BE	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1,3</td><td>274kj 1,6 F</td><td>0,7 g.F 9,9 KH</td><td>0,9 ZU 2,7 EW</td><td>0,5 SA</td><td>4,5 BE</td></tr></table>	S	A1,G,I,1,3	274kj 1,6 F	0,7 g.F 9,9 KH	0,9 ZU 2,7 EW	0,5 SA	4,5 BE	Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur (Hartweizengrütze) <table><tr><td>G</td><td>A1,F,I</td><td>417kj 1,9 F</td><td>0,7 g.F 17,0 KH</td><td>2,2 ZU 2,5 EW</td><td>0,5 SA</td><td>7,5 BE</td></tr></table>	G	A1,F,I	417kj 1,9 F	0,7 g.F 17,0 KH	2,2 ZU 2,5 EW	0,5 SA	7,5 BE																
R	A1,I,1	255kj 1,5 F	0,4 g.F 8,4 KH	1,7 ZU 2,8 EW	0,6 SA	3,8 BE																																																		
G	I,1,2,3	318kj 2,8 F	0,2 g.F 8,9 KH	0,7 ZU 3,6 EW	0,6 SA	4,1 BE																																																		
S	A1,G,I, 1,2,3	552kj 4,5 F	1,6 g.F 18,1 KH	2,7 ZU 4,4 EW	0,9 SA	7,9 BE																																																		
S	A1,G,I,1,3	274kj 1,6 F	0,7 g.F 9,9 KH	0,9 ZU 2,7 EW	0,5 SA	4,5 BE																																																		
G	A1,F,I	417kj 1,9 F	0,7 g.F 17,0 KH	2,2 ZU 2,5 EW	0,5 SA	7,5 BE																																																		
Salat & Co kalt servierte Spezialitäten 7,60€ M7	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G, I,1,3,8</td><td>602kj 8,2 F</td><td>3,4 g.F 11,3 KH</td><td>0,9 ZU 6,1 EW</td><td>0,4 SA</td><td>4,5 BE</td></tr></table>	S	A1,C,G, I,1,3,8	602kj 8,2 F	3,4 g.F 11,3 KH	0,9 ZU 6,1 EW	0,4 SA	4,5 BE	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing <table><tr><td>S</td><td>C,G,I,1, 2,3,8</td><td>345kj 4,5 F</td><td>2,1 g.F 3,4 KH</td><td>2,2 ZU 6,7 EW</td><td>0,7 SA</td><td>1,0 BE</td></tr></table>	S	C,G,I,1, 2,3,8	345kj 4,5 F	2,1 g.F 3,4 KH	2,2 ZU 6,7 EW	0,7 SA	1,0 BE	Salatteller „Köttbullar“ mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing <table><tr><td>V</td><td>C,G,I,1,3,8</td><td>289kj 3,3 F</td><td>1,1 g.F 6,9 KH</td><td>2,7 ZU 2,1 EW</td><td>0,5 SA</td><td>2,4 BE</td></tr></table>	V	C,G,I,1,3,8	289kj 3,3 F	1,1 g.F 6,9 KH	2,7 ZU 2,1 EW	0,5 SA	2,4 BE	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing <table><tr><td>V</td><td>C,G,I,1,3,8</td><td>428kj 7,6 F</td><td>3,4 g.F 3,8 KH</td><td>2,1 ZU 3,7 EW</td><td>1,5 SA</td><td>1,3 BE</td></tr></table>	V	C,G,I,1,3,8	428kj 7,6 F	3,4 g.F 3,8 KH	2,1 ZU 3,7 EW	1,5 SA	1,3 BE	Salatteller „Rustica“ mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,I</td><td>294kj 4,2 F</td><td>1,6 g.F 4,1 KH</td><td>2,4 ZU 4,0 EW</td><td>0,4 SA</td><td>1,5 BE</td></tr></table>	S	A1,C,G,I,I	294kj 4,2 F	1,6 g.F 4,1 KH	2,4 ZU 4,0 EW	0,4 SA	1,5 BE																
S	A1,C,G, I,1,3,8	602kj 8,2 F	3,4 g.F 11,3 KH	0,9 ZU 6,1 EW	0,4 SA	4,5 BE																																																		
S	C,G,I,1, 2,3,8	345kj 4,5 F	2,1 g.F 3,4 KH	2,2 ZU 6,7 EW	0,7 SA	1,0 BE																																																		
V	C,G,I,1,3,8	289kj 3,3 F	1,1 g.F 6,9 KH	2,7 ZU 2,1 EW	0,5 SA	2,4 BE																																																		
V	C,G,I,1,3,8	428kj 7,6 F	3,4 g.F 3,8 KH	2,1 ZU 3,7 EW	1,5 SA	1,3 BE																																																		
S	A1,C,G,I,I	294kj 4,2 F	1,6 g.F 4,1 KH	2,4 ZU 4,0 EW	0,4 SA	1,5 BE																																																		
Süßspeise süße Gaumenfreude 8,60€ M8	Milchreis mit heißen Kirschen <table><tr><td>V</td><td>G,1</td><td>583kj 1,6 F</td><td>0,8 g.F 21,7 KH</td><td>14,0 ZU 2,4 EW</td><td>0,1 SA</td><td>9,1 BE</td></tr></table>	V	G,1	583kj 1,6 F	0,8 g.F 21,7 KH	14,0 ZU 2,4 EW	0,1 SA	9,1 BE	Germknödel mit Vanillesauce <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>699kj 1,9 F</td><td>0,9 g.F 33,1 KH</td><td>14,7 ZU 4,0 EW</td><td>0,4 SA</td><td>10,0 BE</td></tr></table>	V	A1,C,G,1	699kj 1,9 F	0,9 g.F 33,1 KH	14,7 ZU 4,0 EW	0,4 SA	10,0 BE	Sahnegrießbrei mit Himbeeren <table><tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>436kj 1,3 F</td><td>0,6 g.F 20,0 KH</td><td>14,5 ZU 2,6 EW</td><td>0,1 SA</td><td>8,4 BE</td></tr></table>	V	A1,G,1	436kj 1,3 F	0,6 g.F 20,0 KH	14,5 ZU 2,6 EW	0,1 SA	8,4 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,1,7</td><td>494kj 2,2 F</td><td>0,9 g.F 21,5 KH</td><td>12,6 ZU 3,1 EW</td><td>0,2 SA</td><td>7,6 BE</td></tr></table>	V	A1,C,G,1,7	494kj 2,2 F	0,9 g.F 21,5 KH	12,6 ZU 3,1 EW	0,2 SA	7,6 BE	Beerengrütze mit Vanillesauce <table><tr><td>V</td><td>G,1</td><td>406kj 0,6 F</td><td>0,3 g.F 20,4 KH</td><td>16,3 ZU 1,2 EW</td><td>0,1 SA</td><td>8,5 BE</td></tr></table>	V	G,1	406kj 0,6 F	0,3 g.F 20,4 KH	16,3 ZU 1,2 EW	0,1 SA	8,5 BE	Milchreis mit roter Grütze <table><tr><td>V</td><td>G,1</td><td>453kj 1,5 F</td><td>0,7 g.F 20,8 KH</td><td>12,8 ZU 2,4 EW</td><td>0,1 SA</td><td>8,7 BE</td></tr></table>	V	G,1	453kj 1,5 F	0,7 g.F 20,8 KH	12,8 ZU 2,4 EW	0,1 SA	8,7 BE	Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce <table><tr><td>V</td><td>A1,G,1,2,3</td><td>879kj 10,6 F</td><td>5,1 g.F 25,8 KH</td><td>10,7 ZU 3,0 EW</td><td>0,4 SA</td><td>10,8 BE</td></tr></table>	V	A1,G,1,2,3	879kj 10,6 F	5,1 g.F 25,8 KH	10,7 ZU 3,0 EW	0,4 SA	10,8 BE
V	G,1	583kj 1,6 F	0,8 g.F 21,7 KH	14,0 ZU 2,4 EW	0,1 SA	9,1 BE																																																		
V	A1,C,G,1	699kj 1,9 F	0,9 g.F 33,1 KH	14,7 ZU 4,0 EW	0,4 SA	10,0 BE																																																		
V	A1,G,1	436kj 1,3 F	0,6 g.F 20,0 KH	14,5 ZU 2,6 EW	0,1 SA	8,4 BE																																																		
V	A1,C,G,1,7	494kj 2,2 F	0,9 g.F 21,5 KH	12,6 ZU 3,1 EW	0,2 SA	7,6 BE																																																		
V	G,1	406kj 0,6 F	0,3 g.F 20,4 KH	16,3 ZU 1,2 EW	0,1 SA	8,5 BE																																																		
V	G,1	453kj 1,5 F	0,7 g.F 20,8 KH	12,8 ZU 2,4 EW	0,1 SA	8,7 BE																																																		
V	A1,G,1,2,3	879kj 10,6 F	5,1 g.F 25,8 KH	10,7 ZU 3,0 EW	0,4 SA	10,8 BE																																																		
KALTMENÜ zum Abendbrot serviert 5,95€ M9	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter <table><tr><td>R</td><td>A1,A2,8</td><td>613kj 6,8 F</td><td>3,1 g.F 13,1 KH</td><td>4,5 ZU 7,4 EW</td><td>0,9 SA</td><td>4,7 BE</td></tr></table>	R	A1,A2,8	613kj 6,8 F	3,1 g.F 13,1 KH	4,5 ZU 7,4 EW	0,9 SA	4,7 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G, I,1,3,8</td><td>616kj 10,9 F</td><td>2,8 g.F 4,0 KH</td><td>2,8 ZU 7,6 EW</td><td>0,8 SA</td><td>1,1 BE</td></tr></table>	S	A1,C,G, I,1,3,8	616kj 10,9 F	2,8 g.F 4,0 KH	2,8 ZU 7,6 EW	0,8 SA	1,1 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G, I,1,3,8</td><td>714kj 10,1 F</td><td>3,9 g.F 13,5 KH</td><td>2,7 ZU 6,1 EW</td><td>1,0 SA</td><td>4,8 BE</td></tr></table>	V	A1,C,G, I,1,3,8	714kj 10,1 F	3,9 g.F 13,5 KH	2,7 ZU 6,1 EW	1,0 SA	4,8 BE	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur <table><tr><td>G</td><td>A1,C,G, I,1,3,7</td><td>979kj 8,8 F</td><td>4,9 g.F 22,3 KH</td><td>0,5 ZU 15,6 EW</td><td>1,9 SA</td><td>5,5 BE</td></tr></table>	G	A1,C,G, I,1,3,7	979kj 8,8 F	4,9 g.F 22,3 KH	0,5 ZU 15,6 EW	1,9 SA	5,5 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter <table><tr><td>F</td><td>A1,A2,D,8</td><td>853kj 12,1 F</td><td>5,0 g.F 14,6 KH</td><td>1,9 ZU 8,5 EW</td><td>1,6 SA</td><td>3,4 BE</td></tr></table>	F	A1,A2,D,8	853kj 12,1 F	5,0 g.F 14,6 KH	1,9 ZU 8,5 EW	1,6 SA	3,4 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I, I,1,3,8</td><td>796kj 13,9 F</td><td>6,0 g.F 12,7 KH</td><td>3,4 ZU 4,4 EW</td><td>1,0 SA</td><td>5,8 BE</td></tr></table>	S	A1,C,G,I, I,1,3,8	796kj 13,9 F	6,0 g.F 12,7 KH	3,4 ZU 4,4 EW	1,0 SA	5,8 BE	Käseplatte „Winzer Art“ mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot <table><tr><td>V</td><td>A1,A2, G,1,2</td><td>1022kj 13,6 F</td><td>8,6 g.F 18,4 KH</td><td>4,1 ZU 11,5 EW</td><td>1,4 SA</td><td>3,6 BE</td></tr></table>	V	A1,A2, G,1,2	1022kj 13,6 F	8,6 g.F 18,4 KH	4,1 ZU 11,5 EW	1,4 SA	3,6 BE
R	A1,A2,8	613kj 6,8 F	3,1 g.F 13,1 KH	4,5 ZU 7,4 EW	0,9 SA	4,7 BE																																																		
S	A1,C,G, I,1,3,8	616kj 10,9 F	2,8 g.F 4,0 KH	2,8 ZU 7,6 EW	0,8 SA	1,1 BE																																																		
V	A1,C,G, I,1,3,8	714kj 10,1 F	3,9 g.F 13,5 KH	2,7 ZU 6,1 EW	1,0 SA	4,8 BE																																																		
G	A1,C,G, I,1,3,7	979kj 8,8 F	4,9 g.F 22,3 KH	0,5 ZU 15,6 EW	1,9 SA	5,5 BE																																																		
F	A1,A2,D,8	853kj 12,1 F	5,0 g.F 14,6 KH	1,9 ZU 8,5 EW	1,6 SA	3,4 BE																																																		
S	A1,C,G,I, I,1,3,8	796kj 13,9 F	6,0 g.F 12,7 KH	3,4 ZU 4,4 EW	1,0 SA	5,8 BE																																																		
V	A1,A2, G,1,2	1022kj 13,6 F	8,6 g.F 18,4 KH	4,1 ZU 11,5 EW	1,4 SA	3,6 BE																																																		

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.

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

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Konservierungsstoff, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= geschwärzt, 7= Alkohol, 8= Formfleisch, 9= mit Milchprodukt zubereitet, [A]= glutenhaltiges Getreide, [A1]= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon; [B]= Krabstiere / Krebstiererezeugnisse, [C]= Eier / Eierzeugnisse, [D]= Milch / Milcherezeugnisse einschl. Lactose, [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse, [F]= Fisch / Fischerezeugnisse, [G]= Soja / Sojaerezeugnisse, [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss), [I]= Getreide / Getreideerzeugnisse, [J]= Getreide / Getreideerzeugnisse, [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse, [L]= Soja / Sojaerzeugnisse, [M]= Weizen / Weizenerezeugnisse, [N]= Weizen / Weizenerezeugnisse, [O]= Weizen / Weizenerezeugnisse, [P]= Weizen / Weizenerezeugnisse, [Q]= Weizen / Weizenerezeugnisse, [R]= Rind, S= Schwein, F= Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit getrockneten Getreide zubereitet. Alle Menüs mit glutenhaltigen Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausgenommen werden gesondert gekennzeichnet. BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.