

Speiseplan 7. KW	Montag, 10.02.25	Dienstag, 11.02.25	Mittwoch, 12.02.25	Donnerstag, 13.02.25	Freitag, 14.02.25	Samstag, 15.02.25	Sonntag, 16.02.25
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 € S R A1,I,3 672kj 0,5 gF 2,3 ZU 1,6 SA 1,4 F 8,0 KH 5,1 EW 4,2 BE	Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops R A1,C,G,I 514kj 1,7 gF 1,0 ZU 5,7 SA 5,9 F 4,1 F 12,2 KH 8,4 EW 5,8 BE	Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops R A1,C,G,I 514kj 1,7 gF 1,0 ZU 5,7 SA 5,9 F 4,1 F 12,2 KH 8,4 EW 5,8 BE	„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler, PINKEL und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Menü-Aufpreis + 1,75 € S A1,F,I 379kj 1,8 gF 0,2 ZU 0,7 SA 4,8 F 8,4 KH 3,3 EW 4,1 BE	„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler, PINKEL und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Menü-Aufpreis + 1,75 € S A1,F,I 379kj 1,8 gF 0,2 ZU 0,7 SA 4,8 F 8,4 KH 3,3 EW 4,1 BE	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Menü-Aufpreis + 2,25 € G A1,G,I 322kj 0,6 gF 1,8 ZU 9,9 SA 2,5,9 2,0 F 8,8 KH 6,0 EW 4,1BE	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Menü-Aufpreis + 2,25 € G A1,G,I 322kj 0,6 gF 1,8 ZU 9,9 SA 2,5,9 2,0 F 8,8 KH 6,0 EW 4,1BE
Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 7,50€ M1	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico-Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln G A1,E,G,I 377kj 0,2 gF 1,9 ZU 1,0 SA 1,3 F 12,8 KH 6,2 EW 5,7 BE	Putenbraten in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln G A1,G,I 347kj 0,5 gF 1,2 ZU 1,6 SA 1,5 F 9,2 KH 7,9 EW 4,2 BE	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree S A1,G,I,1 296kj 0,8 gF 1,5 ZU 0,8 SA 2,0 F 8,2 KH 4,4 EW 3,8 BE	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Salzkartoffeln S A1,G,I,1 304kj 0,1 gF 1,3 ZU 1,9 SA 1,2 F 8,8 KH 5,9 EW 3,9 BE	Szegediner Gulasch Schweinegulasch mit Sauerkraut und Sauerrahm, dazu Schwenkkartoffeln S A1,I 335kj 0,0 gF 1,1 ZU 1,9 SA 1,4 F 9,8 KH 6,2 EW 3,9 BE	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch S G A1,I 285kj 0,5 gF 1,1 ZU 0,8 SA 1,3 F 8,7 KH 4,1 EW 4,0 BE	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüserais G A1,F,G,I,3 419kj 0,7 gF 1,5 ZU 1,4 SA 1,9 F 14,1 KH 6,4 EW 5,3 BE
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 7,95€ M2	Magerer Schweinebraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln S A1,G,I,1 309kj 0,2 gF 1,2 ZU 1,6 SA 1,3 F 8,6 KH 6,0 EW 3,8 BE	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote-Beete-Salat S A1,C 469kj 1,1 gF 2,2 ZU 1,3 SA 2,8 F 16,0 KH 5,6 EW 6,8 BE	Geflügelschnitzel paniert mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln G A1,G,I 371kj 0,8 gF 0,7 ZU 0,8 SA 2,5 F 12,4 KH 3,7 EW 5,5 BE	Seelachsfilet „Naturell“ mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln F A1,D,G,I,1 288kj 0,5 gF 1,9 ZU 1,6 SA 1,3 F 8,4 KH 5,2 EW 3,7 BE	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln S A1,C,I,1 288kj 0,6 gF 1,3 ZU 1,7 SA 1,6 F 9,2 KH 3,6 EW 4,3 BE	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln G A1,F,G,I 273kj 0,2 gF 0,9 ZU 1,5 SA 0,8 F 8,7 KH 5,1 EW 3,9 BE	Zarter Schweinelende-Braten („Lummerbraten“) Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln S A1,G,I 267kj 0,2 gF 2,0 ZU 1,6 SA 1,2 F 8,0 KH 5,0 EW 3,5 BE
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 7,95€ M3	Vollkorn-Spaghetti „Carbonara“ Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini Salat S A1,G,I 502kj 1,4 gF 1,9 ZU 1,6 SA 3,4 F 16,5 KH 5,0 EW 7,6 BE	Nudelaufwurf mit Brokkoli und Hackfleisch S A1,G,I,1 559kj 2,8 gF 1,4 ZU 0,7 SA 5,2 F 13,4 KH 7,5 EW 6,1 BE	Gegrillte Hackfleischröllchen („Cevapcici“) vom Rind mit würzigem Djuwetschreis und pikantem Krautsalat R A1,C 499kj 2,1 gF 2,4 ZU 1,0 SA 5,3 F 13,0 KH 4,4 EW 5,9 BE	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat S A1,C,I,1,3 585kj 2,7 gF 3,1 ZU 1,5 SA 6,6 F 16,7 KH 3,4 EW 7,1 BE	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat G A1,C,G 478kj 1,4 gF 2,8 ZU 1,3 SA 3,4 F 15,6 KH 5,2 EW 6,6 BE	Vegetarische Knödel-Dreierlei Bunte Knödel in Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern V A1,C,G,I,3 438kj 1,3 gF 0,9 ZU 1,5 SA 3,1 F 15,4 KH 3,4 EW 5,8 BE	Linsen-Bolognese mit Nudeln V A1,I 395kj 0,1 gF 1,5 ZU 1,1 SA 0,4 F 18,1 KH 3,8 EW 7,3 BE
Für Feinschmecker Unser Premium 9,25€ M4	Seelachsfilet, paniert mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis Menü-Aufpreis + 0,70 € F A1,D,G,I 441kj 1,3 gF 1,7 ZU 1,0 SA 2,7 F 14,9 KH 5,8 EW 7,7 BE	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln S A1,G,I 264kj 0,2 gF 1,4 ZU 1,7 SA 0,9 F 7,4 KH 5,4 EW 3,3 BE	Gedünsteter Fisch auf Buttersauce mit Kräuterkartoffeln und Möhrensalat Menü-Aufpreis + 0,70 € F A1,D,G,I 380kj 1,4 gF 2,4 ZU 1,7 SA 3,2 F 9,9 KH 5,2 EW 4,5 BE	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln R A1,G,I,1 470kj 0,5 gF 1,1 ZU 1,7 SA 2,4 F 11,4 KH 9,7 EW 5,0 BE	Backfischfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat Menü-Aufpreis + 0,70 € F A1,C,D 418kj 1,3 gF 2,0 ZU 1,7 SA 3,2 F 12,4 KH 4,8 EW 5,2 BE	Rindergeschneitzeltes „Jäger Art“ mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln R A1,I,1 340kj 0,3 gF 1,4 ZU 2,1 SA 2,4 F 8,3 KH 6,2 EW 3,6 BE	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Spätzle G A1,C,F 444kj 0,4 gF 1,7 ZU 1,0 SA 3,3 F 12,6 KH 6,0 EW 5,7 BE
Vegetarisch fleischlos & lecker 7,25€ M5	Asiatisches Wokgemüse in pikanter Tomatensauce mit feinem Basmatireis V A1,F,I 435kj 0,1 gF 4,8 ZU 1,3 SA 0,4 F 22,1 KH 2,6 EW 8,4 BE	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree V A1,C,G,I,1 357kj 0,7 gF 1,2 ZU 0,7 SA 3,8 F 7,9 KH 4,5 EW 3,2 BE	Makkaroni-Nudelaufwurf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken V A1,G,I,1 745kj 1,6 gF 2,5 ZU 0,5 SA 2,7 F 30,6 KH 6,8 EW 13,8 BE	Schmetterlingsnudeln („Farfalle“) in leckerer Käse-Spinat-Sauce V A1,G,I,1 493kj 1,3 gF 1,5 ZU 1,6 SA 2,5 F 19,0 KH 4,5 EW 7,3 BE	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-ZucchiniGemüse und Püree V A1,G,I,1,2 445kj 0,8 gF 2,6 ZU 0,9 SA 4,2 F 14,1 KH 2,3 EW 6,0 BE	Bis 14.00 Uhr bestellen – und schon am nächsten Tag genießen! Ihr Menü-Bringdienst „all inclusive“: Zu jedem heißen Mittagessen gehört selbstverständlich ein leckeres Dessert! 0421-610010 oder 0441-3900033 Bestellzeiten: Mo.- Fr. 9.00 - 14.00 Uhr	
Eintopf & Pasta einfach & herzhaft 7,25€ M6	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischinlage R A1,I,1 290kj 0,5 gF 0,8 ZU 1,2 SA 1,9 F 9,0 KH 3,8 EW 4,1 BE	Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln R A1,G,I 337kj 1,0 gF 1,1 ZU 1,8 SA 2,3 F 11,5 KH 3,1 EW 4,5 BE	Deftiger Erbseneintopf mit Würstwürfel S I,1,2,3 383kj 1,7 gF 0,7 ZU 0,8 SA 4,3 F 8,3 KH 3,9 EW 4,1 BE	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler S A1,I,1,3 243kj 0,4 gF 0,9 ZU 1,2 SA 1,0 F 7,9 KH 4,0 EW 3,6 BE	Italienischer Gemüseintopf V A1,I,1 250kj 0,3 gF 1,9 ZU 0,5 SA 0,8 F 10,9 KH 1,5 EW 4,6 BE	Salat & Co kalt servierte Spezialitäten 7,25€ M7	
Süßspeise süße Gaumenfreude 7,25€ M8	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott V G,1 453kj 0,7 gF 13,2 ZU 0,1 SA 1,5 F 20,9 KH 2,5 EW 8,8 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott V A1,C,G 548kj 0,7 gF 10,4 ZU 0,3 SA 2,6 F 22,1 KH 3,7 EW 9,4 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze V A1,G,I 555kj 1,1 gF 18,8 ZU 0,1 SA 2,3 F 24,7 KH 2,8 EW 10,4 BE	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker V A1,C,G 723kj 1,3 gF 13,7 ZU 0,4 SA 4,7 F 25,9 KH 6,6 EW 5,9 BE	Mandarinenmilchreis V G 472kj 1,0 gF 12,2 ZU 0,1 SA 1,9 F 21,0 KH 3,0 EW 8,8 BE	Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce V A1,G,I 634kj 1,2 gF 17,0 ZU 0,3 SA 3,5 F 26,2 KH 4,0 EW 8,8 BE	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott V G 443kj 0,7 gF 13,4 ZU 0,1 SA 1,6 F 20,5 KH 2,4 EW 8,6 BE
KALTMENÜ zum Abendbrot serviert 5,95€ M9	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat S C,G,I,1,3 612kj 3,5 gF 0,8 ZU 0,5 SA 8,1 F 12,3 KH 6,0 EW 3,7 BE	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur S G A1,A,2 1043kj 6,4 gF 1,5 ZU 1,4 SA 11,3 F 27,1 KH 8,5 EW 5,9 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot S A1,A,2,C 980kj 4,1 gF 1,5 ZU 1,8 SA 15,9 F 14,6 KH 7,9 EW 2,6 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat G A1,C 942kj 6,3 gF 2,8 ZU 0,8 SA 16,4 F 11,3 KH 8,4 EW 4,7 BE	Brathering (mit Gräten) mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur S F A1,D,2,3 661kj 2,1 gF 0,9 ZU 0,6 SA 8,7 F 11,5 KH 8,2 EW 4,0 BE	Feiner Fleischsalat Rheinische Art mit Garnitur und Brot S A1,A,2 1019kj 9,7 gF 1,1 ZU 1,3 SA 20,8 F 8,3 KH 5,3 EW 2,9 BE	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur S A1,C 964kj 7,4 gF 0,6 ZU 1,5 SA 16,6 F 12,8 KH 8,1 EW 4,1 BE

Unsere Menüs sind Speisepläne vorab. Änderungen der Speisepläne vorbehalten. Nährwertangaben = Ca-Wert/ Menü ohne Salat, Dessert.

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= Geschwärz; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; 10= Glutenhaltiges Getreide; 11= Weizen; 12= Roggen; 13= Gerste; 14= Hafer; 15= Dinkel; 16= Kamut oder A7 = Hybridstammes davon; 17= Pflanzöl; 18= Macadamianuss und HD= Queckersalz; 19= Eibisch/ Eierschwamm; 20= Lactose; 21= Milch/ Milchzucker; 22= Mandel; 23= Schalenfrüchte; 24= Nüsse; 25= Cashew; 26= Haselnuss; 27= Paranuss; 28= Pistazie; 29= Sesam/ Sesamöl; 30= Sesam/ Sesamkeime; 31= Sesam/ Sesamkeime; 32= Sesam/ Sesamkeime; 33= Sesam/ Sesamkeime; 34= Sesam/ Sesamkeime; 35= Sesam/ Sesamkeime; 36= Sesam/ Sesamkeime; 37= Sesam/ Sesamkeime; 38= Sesam/ Sesamkeime; 39= Sesam/ Sesamkeime; 40= Sesam/ Sesamkeime; 41= Sesam/ Sesamkeime; 42= Sesam/ Sesamkeime; 43= Sesam/ Sesamkeime; 44= Sesam/ Sesamkeime; 45= Sesam/ Sesamkeime; 46= Sesam/ Sesamkeime; 47= Sesam/ Sesamkeime; 48= Sesam/ Sesamkeime; 49= Sesam/ Sesamkeime; 50= Sesam/ Sesamkeime; 51= Sesam/ Sesamkeime; 52= Sesam/ Sesamkeime; 53= Sesam/ Sesamkeime; 54= Sesam/ Sesamkeime; 55= Sesam/ Sesamkeime; 56= Sesam/ Sesamkeime; 57= Sesam/ Sesamkeime; 58= Sesam/ Sesamkeime; 59= Sesam/ Sesamkeime; 60= Sesam/ Sesamkeime; 61= Sesam/ Sesamkeime; 62= Sesam/ Sesamkeime; 63= Sesam/ Sesamkeime; 64= Sesam/ Sesamkeime; 65= Sesam/ Sesamkeime; 66= Sesam/ Sesamkeime; 67= Sesam/ Sesamkeime; 68= Sesam/ Sesamkeime; 69= Sesam/ Sesamkeime; 70= Sesam/ Sesamkeime; 71= Sesam/ Sesamkeime; 72= Sesam/ Sesamkeime; 73= Sesam/ Sesamkeime; 74= Sesam/ Sesamkeime; 75= Sesam/ Sesamkeime; 76= Sesam/ Sesamkeime; 77= Sesam/ Sesamkeime; 78= Sesam/ Sesamkeime; 79= Sesam/ Sesamkeime; 80= Sesam/ Sesamkeime; 81= Sesam/ Sesamkeime; 82= Sesam/ Sesamkeime; 83= Sesam/ Sesamkeime; 84= Sesam/ Sesamkeime; 85= Sesam/ Sesamkeime; 86= Sesam/ Sesamkeime; 87= Sesam/ Sesamkeime; 88= Sesam/ Sesamkeime; 89= Sesam/ Sesamkeime; 90= Sesam/ Sesamkeime; 91= Sesam/ Sesamkeime; 92= Sesam/ Sesamkeime; 93= Sesam/ Sesamkeime; 94= Sesam/ Sesamkeime; 95= Sesam/ Sesamkeime; 96= Sesam/ Sesamkeime; 97= Sesam/ Sesamkeime; 98= Sesam/ Sesamkeime; 99= Sesam/ Sesamkeime; 100= Sesam/ Sesamkeime.