

Speiseplan 16. KW		Montag, 14.04.25		Dienstag, 15.04.25		Mittwoch, 16.04.25		Do., 17.04.25, Gründonnerstag		Fr., 18.04.25, Karfreitag		Samstag, 19.04.25		So., 20.04.25, Ostersonntag																																																			
Spezielles & Regionales der besondere Genuss 7,50 €		Frische Kartoffelpuffer (Reibekuchen) mit leckerem Apfelmus <table><tr><td>V</td><td>A1,C</td><td>576kj 6,1 F</td><td>0,5 g.F 18,1 KH</td><td>7,3 ZU 1,6 EW</td><td>0,7 SA</td><td>6,9 BE</td></tr></table>		V	A1,C	576kj 6,1 F	0,5 g.F 18,1 KH	7,3 ZU 1,6 EW	0,7 SA	6,9 BE	Frische Kartoffelpuffer (Reibekuchen) mit leckerem Apfelmus <table><tr><td>V</td><td>A1,C</td><td>576kj 6,1 F</td><td>0,5 g.F 18,1 KH</td><td>7,3 ZU 1,6 EW</td><td>0,7 SA</td><td>6,9 BE</td></tr></table>		V	A1,C	576kj 6,1 F	0,5 g.F 18,1 KH	7,3 ZU 1,6 EW	0,7 SA	6,9 BE	„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler, PINKEL und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Menü-Aufpreis + 1,75 € <table><tr><td>S</td><td>A1,F,I,I,2,5</td><td>379kj 4,8 F</td><td>1,8 g.F 8,4 KH</td><td>0,2 ZU 3,3 EW</td><td>0,7 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>		S	A1,F,I,I,2,5	379kj 4,8 F	1,8 g.F 8,4 KH	0,2 ZU 3,3 EW	0,7 SA	4,1 BE	„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler, PINKEL und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln Menü-Aufpreis + 1,75 € <table><tr><td>S</td><td>A1,F,I,I,2,5</td><td>379kj 4,8 F</td><td>1,8 g.F 8,4 KH</td><td>0,2 ZU 3,3 EW</td><td>0,7 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>		S	A1,F,I,I,2,5	379kj 4,8 F	1,8 g.F 8,4 KH	0,2 ZU 3,3 EW	0,7 SA	4,1 BE	Geflügelleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti Menü-Aufpreis + 1,75 € <table><tr><td>R</td><td>I,2,3,5</td><td>463kj 4,0 F</td><td>1,7 g.F 11,8 KH</td><td>4,7 ZU 6,4 EW</td><td>1,8 SA</td><td>4,5 BE</td></tr></table>		R	I,2,3,5	463kj 4,0 F	1,7 g.F 11,8 KH	4,7 ZU 6,4 EW	1,8 SA	4,5 BE	Geflügelleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti Menü-Aufpreis + 1,75 € <table><tr><td>R</td><td>I,2,3,5</td><td>463kj 4,0 F</td><td>1,7 g.F 11,8 KH</td><td>4,7 ZU 6,4 EW</td><td>1,8 SA</td><td>4,5 BE</td></tr></table>		R	I,2,3,5	463kj 4,0 F	1,7 g.F 11,8 KH	4,7 ZU 6,4 EW	1,8 SA	4,5 BE	Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Menü-Aufpreis + 2,75 € <table><tr><td>S</td><td>R</td><td>A1,I,3</td><td>672kj 1,4 F</td><td>0,5 g.F 8,0 KH</td><td>2,3 ZU 5,1 EW</td><td>1,6 SA</td><td>4,2 BE</td></tr></table>		S	R	A1,I,3	672kj 1,4 F	0,5 g.F 8,0 KH	2,3 ZU 5,1 EW	1,6 SA	4,2 BE
V	A1,C	576kj 6,1 F	0,5 g.F 18,1 KH	7,3 ZU 1,6 EW	0,7 SA	6,9 BE																																																											
V	A1,C	576kj 6,1 F	0,5 g.F 18,1 KH	7,3 ZU 1,6 EW	0,7 SA	6,9 BE																																																											
S	A1,F,I,I,2,5	379kj 4,8 F	1,8 g.F 8,4 KH	0,2 ZU 3,3 EW	0,7 SA	4,1 BE																																																											
S	A1,F,I,I,2,5	379kj 4,8 F	1,8 g.F 8,4 KH	0,2 ZU 3,3 EW	0,7 SA	4,1 BE																																																											
R	I,2,3,5	463kj 4,0 F	1,7 g.F 11,8 KH	4,7 ZU 6,4 EW	1,8 SA	4,5 BE																																																											
R	I,2,3,5	463kj 4,0 F	1,7 g.F 11,8 KH	4,7 ZU 6,4 EW	1,8 SA	4,5 BE																																																											
S	R	A1,I,3	672kj 1,4 F	0,5 g.F 8,0 KH	2,3 ZU 5,1 EW	1,6 SA	4,2 BE																																																										
Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 7,50 € M1		Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli <table><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>441kj 1,5 F</td><td>0,5 g.F 13,8 KH</td><td>1,4 ZU 8,4 EW</td><td>2,0 SA</td><td>6,3 BE</td></tr></table>		G	A1,F,G,I,1	441kj 1,5 F	0,5 g.F 13,8 KH	1,4 ZU 8,4 EW	2,0 SA	6,3 BE	„Falscher Hase“ (Hackbraten) in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,I,1</td><td>320kj 2,7 F</td><td>1,1 g.F 7,6 KH</td><td>1,7 ZU 5,2 EW</td><td>1,1 SA</td><td>3,4 BE</td></tr></table>		S	A1,C,G,I,I,1	320kj 2,7 F	1,1 g.F 7,6 KH	1,7 ZU 5,2 EW	1,1 SA	3,4 BE	Heisse Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree <table><tr><td>S</td><td>A1,G,1,2,3</td><td>472kj 6,6 F</td><td>2,7 g.F 9,0 KH</td><td>1,8 ZU 3,3 EW</td><td>1,2 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>		S	A1,G,1,2,3	472kj 6,6 F	2,7 g.F 9,0 KH	1,8 ZU 3,3 EW	1,2 SA	4,1 BE	Schwedische Hackfleischbällchen („Köttbullar“) in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,I,2</td><td>460kj 2,5 F</td><td>0,9 g.F 14,7 KH</td><td>1,0 ZU 6,4 EW</td><td>2,1 SA</td><td>6,3 BE</td></tr></table>		S	A1,C,G,I,I,2	460kj 2,5 F	0,9 g.F 14,7 KH	1,0 ZU 6,4 EW	2,1 SA	6,3 BE	Putengeschnitzeltes „Züricher Art“ in Pilzrahmsauce mit Erbsengemüse und Langkornreis <table><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>392kj 1,2 F</td><td>0,4 g.F 13,2 KH</td><td>0,5 ZU 6,8 EW</td><td>1,0 SA</td><td>5,8 BE</td></tr></table>		G	A1,F,G,I,1	392kj 1,2 F	0,4 g.F 13,2 KH	0,5 ZU 6,8 EW	1,0 SA	5,8 BE	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Gabelspaghetti <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>437kj 1,8 F</td><td>0,3 g.F 13,8 KH</td><td>1,4 ZU 7,4 EW</td><td>0,9 SA</td><td>6,2 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I	437kj 1,8 F	0,3 g.F 13,8 KH	1,4 ZU 7,4 EW	0,9 SA	6,2 BE	Kalbfleischbällchen in heller Sauce mit Brokkoli und Reis <table><tr><td>R</td><td>A1,C,G,I,I,1</td><td>458kj 2,7 F</td><td>1,0 g.F 13,9 KH</td><td>1,6 ZU 6,8 EW</td><td>1,2 SA</td><td>6,4 BE</td></tr></table>		R	A1,C,G,I,I,1	458kj 2,7 F	1,0 g.F 13,9 KH	1,6 ZU 6,8 EW	1,2 SA	6,4 BE	
G	A1,F,G,I,1	441kj 1,5 F	0,5 g.F 13,8 KH	1,4 ZU 8,4 EW	2,0 SA	6,3 BE																																																											
S	A1,C,G,I,I,1	320kj 2,7 F	1,1 g.F 7,6 KH	1,7 ZU 5,2 EW	1,1 SA	3,4 BE																																																											
S	A1,G,1,2,3	472kj 6,6 F	2,7 g.F 9,0 KH	1,8 ZU 3,3 EW	1,2 SA	4,1 BE																																																											
S	A1,C,G,I,I,2	460kj 2,5 F	0,9 g.F 14,7 KH	1,0 ZU 6,4 EW	2,1 SA	6,3 BE																																																											
G	A1,F,G,I,1	392kj 1,2 F	0,4 g.F 13,2 KH	0,5 ZU 6,8 EW	1,0 SA	5,8 BE																																																											
S	A1,G,I	437kj 1,8 F	0,3 g.F 13,8 KH	1,4 ZU 7,4 EW	0,9 SA	6,2 BE																																																											
R	A1,C,G,I,I,1	458kj 2,7 F	1,0 g.F 13,9 KH	1,6 ZU 6,8 EW	1,2 SA	6,4 BE																																																											
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 7,95 € M2		Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>531kj 6,1 F</td><td>2,3 g.F 10,2 KH</td><td>2,4 ZU 3,5 EW</td><td>1,7 SA</td><td>4,7 BE</td></tr></table>		S	A1,I,1	531kj 6,1 F	2,3 g.F 10,2 KH	2,4 ZU 3,5 EW	1,7 SA	4,7 BE	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln <table><tr><td>G</td><td>A1,G,I</td><td>480kj 6,0 F</td><td>1,8 g.F 8,6 KH</td><td>0,6 ZU 6,3 EW</td><td>1,4 SA</td><td>4,7 BE</td></tr></table>		G	A1,G,I	480kj 6,0 F	1,8 g.F 8,6 KH	0,6 ZU 6,3 EW	1,4 SA	4,7 BE	Geflügelfrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis <table><tr><td>G</td><td>A1,C,F,G,I,I,1</td><td>412kj 2,4 F</td><td>0,3 g.F 13,7 KH</td><td>1,2 ZU 4,8 EW</td><td>1,3 SA</td><td>5,9 BE</td></tr></table>		G	A1,C,F,G,I,I,1	412kj 2,4 F	0,3 g.F 13,7 KH	1,2 ZU 4,8 EW	1,3 SA	5,9 BE	Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>391kj 2,3 F</td><td>0,8 g.F 13,0 KH</td><td>2,0 ZU 5,1 EW</td><td>0,8 SA</td><td>5,3 BE</td></tr></table>		F	A1,D,G,I,1	391kj 2,3 F	0,8 g.F 13,0 KH	2,0 ZU 5,1 EW	0,8 SA	5,3 BE	Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I</td><td>385kj 1,3 F</td><td>0,2 g.F 13,0 KH</td><td>1,6 ZU 6,8 EW</td><td>1,0 SA</td><td>5,8 BE</td></tr></table>		S	A1,C,G,I	385kj 1,3 F	0,2 g.F 13,0 KH	1,6 ZU 6,8 EW	1,0 SA	5,8 BE	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse <table><tr><td>G</td><td>A1,I</td><td>307kj 1,7 F</td><td>0,4 g.F 10,6 KH</td><td>1,0 ZU 3,5 EW</td><td>0,7 SA</td><td>4,9 BE</td></tr></table>		G	A1,I	307kj 1,7 F	0,4 g.F 10,6 KH	1,0 ZU 3,5 EW	0,7 SA	4,9 BE	Rinderhacksteak mit Blumenkohl und Salzkartoffeln <table><tr><td>R</td><td>A1,C,I,1</td><td>449kj 3,3 F</td><td>1,4 g.F 10,3 KH</td><td>1,0 ZU 8,4 EW</td><td>1,8 SA</td><td>5,0 BE</td></tr></table>		R	A1,C,I,1	449kj 3,3 F	1,4 g.F 10,3 KH	1,0 ZU 8,4 EW	1,8 SA	5,0 BE	
S	A1,I,1	531kj 6,1 F	2,3 g.F 10,2 KH	2,4 ZU 3,5 EW	1,7 SA	4,7 BE																																																											
G	A1,G,I	480kj 6,0 F	1,8 g.F 8,6 KH	0,6 ZU 6,3 EW	1,4 SA	4,7 BE																																																											
G	A1,C,F,G,I,I,1	412kj 2,4 F	0,3 g.F 13,7 KH	1,2 ZU 4,8 EW	1,3 SA	5,9 BE																																																											
F	A1,D,G,I,1	391kj 2,3 F	0,8 g.F 13,0 KH	2,0 ZU 5,1 EW	0,8 SA	5,3 BE																																																											
S	A1,C,G,I	385kj 1,3 F	0,2 g.F 13,0 KH	1,6 ZU 6,8 EW	1,0 SA	5,8 BE																																																											
G	A1,I	307kj 1,7 F	0,4 g.F 10,6 KH	1,0 ZU 3,5 EW	0,7 SA	4,9 BE																																																											
R	A1,C,I,1	449kj 3,3 F	1,4 g.F 10,3 KH	1,0 ZU 8,4 EW	1,8 SA	5,0 BE																																																											
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 7,95 € M3		„Nasi Goreng“ Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch <table><tr><td>G</td><td>A1,F,I</td><td>436kj 0,7 F</td><td>0,2 g.F 18,8 KH</td><td>3,4 ZU 5,4 EW</td><td>1,3 SA</td><td>6,8 BE</td></tr></table>		G	A1,F,I	436kj 0,7 F	0,2 g.F 18,8 KH	3,4 ZU 5,4 EW	1,3 SA	6,8 BE	Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,2,3</td><td>377kj 4,1 F</td><td>1,7 g.F 8,6 KH</td><td>1,5 ZU 3,8 EW</td><td>1,7 SA</td><td>3,4 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I,2,3	377kj 4,1 F	1,7 g.F 8,6 KH	1,5 ZU 3,8 EW	1,7 SA	3,4 BE	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>418kj 3,9 F</td><td>1,1 g.F 11,1 KH</td><td>1,7 ZU 4,7 EW</td><td>1,1 SA</td><td>4,5 BE</td></tr></table>		F	A1,D,G,I,1	418kj 3,9 F	1,1 g.F 11,1 KH	1,7 ZU 4,7 EW	1,1 SA	4,5 BE	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat <table><tr><td>G</td><td>A1,C,F,I,I,3</td><td>576kj 5,8 F</td><td>1,2 g.F 15,3 KH</td><td>3,5 ZU 5,6 EW</td><td>1,1 SA</td><td>6,2 BE</td></tr></table>		G	A1,C,F,I,I,3	576kj 5,8 F	1,2 g.F 15,3 KH	3,5 ZU 5,6 EW	1,1 SA	6,2 BE	Vegetarische Tortellini in fruchtiger Tomatensauce <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I</td><td>331kj 0,8 F</td><td>0,2 g.F 12,5 KH</td><td>2,8 ZU 2,2 EW</td><td>1,1 SA</td><td>4,9 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G,I	331kj 0,8 F	0,2 g.F 12,5 KH	2,8 ZU 2,2 EW	1,1 SA	4,9 BE	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse <table><tr><td>V</td><td>A1,G,I,K</td><td>483kj 4,7 F</td><td>1,6 g.F 15,1 KH</td><td>1,5 ZU 2,9 EW</td><td>1,3 SA</td><td>6,3 BE</td></tr></table>		V	A1,G,I,K	483kj 4,7 F	1,6 g.F 15,1 KH	1,5 ZU 2,9 EW	1,3 SA	6,3 BE	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis <table><tr><td>V</td><td>I,2</td><td>430kj 3,4 F</td><td>1,7 g.F 15,5 KH</td><td>2,7 ZU 2,3 EW</td><td>1,2 SA</td><td>6,5 BE</td></tr></table>		V	I,2	430kj 3,4 F	1,7 g.F 15,5 KH	2,7 ZU 2,3 EW	1,2 SA	6,5 BE	
G	A1,F,I	436kj 0,7 F	0,2 g.F 18,8 KH	3,4 ZU 5,4 EW	1,3 SA	6,8 BE																																																											
S	A1,G,I,2,3	377kj 4,1 F	1,7 g.F 8,6 KH	1,5 ZU 3,8 EW	1,7 SA	3,4 BE																																																											
F	A1,D,G,I,1	418kj 3,9 F	1,1 g.F 11,1 KH	1,7 ZU 4,7 EW	1,1 SA	4,5 BE																																																											
G	A1,C,F,I,I,3	576kj 5,8 F	1,2 g.F 15,3 KH	3,5 ZU 5,6 EW	1,1 SA	6,2 BE																																																											
V	A1,C,G,I	331kj 0,8 F	0,2 g.F 12,5 KH	2,8 ZU 2,2 EW	1,1 SA	4,9 BE																																																											
V	A1,G,I,K	483kj 4,7 F	1,6 g.F 15,1 KH	1,5 ZU 2,9 EW	1,3 SA	6,3 BE																																																											
V	I,2	430kj 3,4 F	1,7 g.F 15,5 KH	2,7 ZU 2,3 EW	1,2 SA	6,5 BE																																																											
Für Feinschmecker Unser Premium 9,25 € M4		Schweineroulade „Hausfrauen Art“ mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln Menü-Aufpreis + 0,70 € <table><tr><td>S</td><td>A1,I,I,1,2</td><td>318kj 1,3 F</td><td>0,5 g.F 12,3 KH</td><td>3,4 ZU 3,0 EW</td><td>3,5 SA</td><td>5,8 BE</td></tr></table>		S	A1,I,I,1,2	318kj 1,3 F	0,5 g.F 12,3 KH	3,4 ZU 3,0 EW	3,5 SA	5,8 BE	Zartes Geflügelfilet „Alfredo“ in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti <table><tr><td>G</td><td>A1,G,I,1</td><td>413kj 2,4 F</td><td>1,2 g.F 11,0 KH</td><td>1,4 ZU 8,1 EW</td><td>1,1 SA</td><td>4,2 BE</td></tr></table>		G	A1,G,I,1	413kj 2,4 F	1,2 g.F 11,0 KH	1,4 ZU 8,1 EW	1,1 SA	4,2 BE	Herzhafter Spießbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat <table><tr><td>S</td><td>C,I,I,1,3</td><td>541kj 7,6 F</td><td>2,5 g.F 10,8 KH</td><td>1,3 ZU 4,0 EW</td><td>0,7 SA</td><td>4,7 BE</td></tr></table>		S	C,I,I,1,3	541kj 7,6 F	2,5 g.F 10,8 KH	1,3 ZU 4,0 EW	0,7 SA	4,7 BE	Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Knödel <table><tr><td>R</td><td>A1,G,I,3</td><td>392kj 1,3 F</td><td>0,0 g.F 11,2 KH</td><td>1,7 ZU 8,4 EW</td><td>1,4 SA</td><td>4,6 BE</td></tr></table>		R	A1,G,I,3	392kj 1,3 F	0,0 g.F 11,2 KH	1,7 ZU 8,4 EW	1,4 SA	4,6 BE	Seelachsfilet gedünstet in Kräuterbuttersauce, dazu Zucchini-gemüse und Salzkartoffeln Menü-Aufpreis + 0,70 € <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I</td><td>309kj 1,7 F</td><td>0,8 g.F 10,1 KH</td><td>2,1 ZU 4,4 EW</td><td>1,5 SA</td><td>4,3 BE</td></tr></table>		F	A1,D,G,I	309kj 1,7 F	0,8 g.F 10,1 KH	2,1 ZU 4,4 EW	1,5 SA	4,3 BE	Kasselerrücken an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Bandnudeln Menü-Aufpreis + 0,70 € <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>381kj 1,9 F</td><td>0,8 g.F 12,7 KH</td><td>0,9 ZU 5,6 EW</td><td>1,1 SA</td><td>5,7 BE</td></tr></table>		F	A1,D,G,I,1	381kj 1,9 F	0,8 g.F 12,7 KH	0,9 ZU 5,6 EW	1,1 SA	5,7 BE										
S	A1,I,I,1,2	318kj 1,3 F	0,5 g.F 12,3 KH	3,4 ZU 3,0 EW	3,5 SA	5,8 BE																																																											
G	A1,G,I,1	413kj 2,4 F	1,2 g.F 11,0 KH	1,4 ZU 8,1 EW	1,1 SA	4,2 BE																																																											
S	C,I,I,1,3	541kj 7,6 F	2,5 g.F 10,8 KH	1,3 ZU 4,0 EW	0,7 SA	4,7 BE																																																											
R	A1,G,I,3	392kj 1,3 F	0,0 g.F 11,2 KH	1,7 ZU 8,4 EW	1,4 SA	4,6 BE																																																											
F	A1,D,G,I	309kj 1,7 F	0,8 g.F 10,1 KH	2,1 ZU 4,4 EW	1,5 SA	4,3 BE																																																											
F	A1,D,G,I,1	381kj 1,9 F	0,8 g.F 12,7 KH	0,9 ZU 5,6 EW	1,1 SA	5,7 BE																																																											
Vegetarisch fleischlos & lecker 7,25 € M5		Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis <table><tr><td>V</td><td>A1,C,I,I</td><td>394kj 1,6 F</td><td>0,7 g.F 15,8 KH</td><td>2,3 ZU 3,5 EW</td><td>1,1 SA</td><td>6,9 BE</td></tr></table>		V	A1,C,I,I	394kj 1,6 F	0,7 g.F 15,8 KH	2,3 ZU 3,5 EW	1,1 SA	6,9 BE	Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken <table><tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>322kj 3,8 F</td><td>2,3 g.F 7,1 KH</td><td>0,2 ZU 3,3 EW</td><td>0,9 SA</td><td>3,2 BE</td></tr></table>		V	A1,G,I,1	322kj 3,8 F	2,3 g.F 7,1 KH	0,2 ZU 3,3 EW	0,9 SA	3,2 BE	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis <table><tr><td>V</td><td>A1,I</td><td>406kj 0,4 F</td><td>0,1 g.F 17,4 KH</td><td>2,8 ZU 2,2 EW</td><td>1,2 SA</td><td>7,0 BE</td></tr></table>		V	A1,I	406kj 0,4 F	0,1 g.F 17,4 KH	2,8 ZU 2,2 EW	1,2 SA	7,0 BE	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce Holländische Art und Petersilienkartoffeln <table><tr><td>V</td><td>A1,G,H,I,I</td><td>365kj 2,6 F</td><td>1,3 g.F 11,4 KH</td><td>2,1 ZU 3,2 EW</td><td>2,0 SA</td><td>4,8 BE</td></tr></table>		V	A1,G,H,I,I	365kj 2,6 F	1,3 g.F 11,4 KH	2,1 ZU 3,2 EW	2,0 SA	4,8 BE	Leckeres Paprikagemüse mit Risotto (Reis) <table><tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>416kj 3,7 F</td><td>1,9 g.F 13,5 KH</td><td>3,3 ZU 2,7 EW</td><td>0,5 SA</td><td>5,1 BE</td></tr></table>		V	A1,G,I,1	416kj 3,7 F	1,9 g.F 13,5 KH	3,3 ZU 2,7 EW	0,5 SA	5,1 BE																			
V	A1,C,I,I	394kj 1,6 F	0,7 g.F 15,8 KH	2,3 ZU 3,5 EW	1,1 SA	6,9 BE																																																											
V	A1,G,I,1	322kj 3,8 F	2,3 g.F 7,1 KH	0,2 ZU 3,3 EW	0,9 SA	3,2 BE																																																											
V	A1,I	406kj 0,4 F	0,1 g.F 17,4 KH	2,8 ZU 2,2 EW	1,2 SA	7,0 BE																																																											
V	A1,G,H,I,I	365kj 2,6 F	1,3 g.F 11,4 KH	2,1 ZU 3,2 EW	2,0 SA	4,8 BE																																																											
V	A1,G,I,1	416kj 3,7 F	1,9 g.F 13,5 KH	3,3 ZU 2,7 EW	0,5 SA	5,1 BE																																																											
Eintopf & Pasta einfach & herzhaft 7,25 € M6		Leckere Kartoffelsuppe „Schlesische Art“ mit Krakauerwurst <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,I,1,2,3</td><td>406kj 4,5 F</td><td>2,0 g.F 10,1 KH</td><td>1,1 ZU 3,8 EW</td><td>0,8 SA</td><td>5,1 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I,I,1,2,3	406kj 4,5 F	2,0 g.F 10,1 KH	1,1 ZU 3,8 EW	0,8 SA	5,1 BE	Rigatoni-Nudeln mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,I,1,2,3</td><td>503kj 2,6 F</td><td>1,1 g.F 19,7 KH</td><td>2,4 ZU 4,3 EW</td><td>1,0 SA</td><td>8,6 BE</td></tr></table>		S	A1,C,G,I,I,1,2,3	503kj 2,6 F	1,1 g.F 19,7 KH	2,4 ZU 4,3 EW	1,0 SA	8,6 BE	Möhreneintopf mit zartem Rindfleisch <table><tr><td>R</td><td>A1,I,1</td><td>292kj 2,5 F</td><td>0,8 g.F 8,2 KH</td><td>2,5 ZU 3,4 EW</td><td>0,5 SA</td><td>3,7 BE</td></tr></table>		R	A1,I,1	292kj 2,5 F	0,8 g.F 8,2 KH	2,5 ZU 3,4 EW	0,5 SA	3,7 BE	Porree-Schlemmertopf Rinderhack mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln <table><tr><td>R</td><td>A1,G,I,1</td><td>476kj 2,6 F</td><td>1,3 g.F 15,8 KH</td><td>1,8 ZU 6,4 EW</td><td>0,9 SA</td><td>6,2 BE</td></tr></table>		R	A1,G,I,1	476kj 2,6 F	1,3 g.F 15,8 KH	1,8 ZU 6,4 EW	0,9 SA	6,2 BE	Grünkohleintopf mit Mettwurst <table><tr><td>S</td><td>A1,F,I,I,1,3</td><td>379kj 4,8 F</td><td>1,8 g.F 8,4 KH</td><td>0,2 ZU 3,3 EW</td><td>0,7 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>		S	A1,F,I,I,1,3	379kj 4,8 F	1,8 g.F 8,4 KH	0,2 ZU 3,3 EW	0,7 SA	4,1 BE																			
S	A1,G,I,I,1,2,3	406kj 4,5 F	2,0 g.F 10,1 KH	1,1 ZU 3,8 EW	0,8 SA	5,1 BE																																																											
S	A1,C,G,I,I,1,2,3	503kj 2,6 F	1,1 g.F 19,7 KH	2,4 ZU 4,3 EW	1,0 SA	8,6 BE																																																											
R	A1,I,1	292kj 2,5 F	0,8 g.F 8,2 KH	2,5 ZU 3,4 EW	0,5 SA	3,7 BE																																																											
R	A1,G,I,1	476kj 2,6 F	1,3 g.F 15,8 KH	1,8 ZU 6,4 EW	0,9 SA	6,2 BE																																																											
S	A1,F,I,I,1,3	379kj 4,8 F	1,8 g.F 8,4 KH	0,2 ZU 3,3 EW	0,7 SA	4,1 BE																																																											
Salat & Co kalt servierte Spezialitäten 7,25 € M7		Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,I,3</td><td>744kj 10,1 F</td><td>4,1 g.F 13,1 KH</td><td>1,1 ZU 8,5 EW</td><td>0,5 SA</td><td>4,2 BE</td></tr></table>		S	A1,C,G,I,I,3	744kj 10,1 F	4,1 g.F 13,1 KH	1,1 ZU 8,5 EW	0,5 SA	4,2 BE	Thunfischsalat nach „Art des Hauses“ mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing <table><tr><td>F</td><td>C,D,G,I,1,3</td><td>599kj 7,3 F</td><td>2,2 g.F 4,1 KH</td><td>1,9 ZU 5,9 EW</td><td>0,3 SA</td><td>1,1 BE</td></tr></table>		F	C,D,G,I,1,3	599kj 7,3 F	2,2 g.F 4,1 KH	1,9 ZU 5,9 EW	0,3 SA	1,1 BE	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing <table><tr><td>G</td><td>A1,F,G,3</td><td>475kj 3,2 F</td><td>0,5 g.F 10,8 KH</td><td>1,8 ZU 9,8 EW</td><td>0,5 SA</td><td>2,9 BE</td></tr></table>		G	A1,F,G,3	475kj 3,2 F	0,5 g.F 10,8 KH	1,8 ZU 9,8 EW	0,5 SA	2,9 BE	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,I,1,3</td><td>931kj 15,0 F</td><td>6,5 g.F 13,8 KH</td><td>0,9 ZU 8,3 EW</td><td>1,2 SA</td><td>4,5 BE</td></tr></table>		S	A1,C,G,I,I,1,3	931kj 15,0 F	6,5 g.F 13,8 KH	0,9 ZU 8,3 EW	1,2 SA	4,5 BE	Mexiko-Salat frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing <table><tr><td>V</td><td>C,I,1,3</td><td>282kj 4,2 F</td><td>0,9 g.F 5,0 KH</td><td>2,7 ZU 1,6 EW</td><td>0,4 SA</td><td>1,7 BE</td></tr></table>		V	C,I,1,3	282kj 4,2 F	0,9 g.F 5,0 KH	2,7 ZU 1,6 EW	0,4 SA	1,7 BE																			
S	A1,C,G,I,I,3	744kj 10,1 F	4,1 g.F 13,1 KH	1,1 ZU 8,5 EW	0,5 SA	4,2 BE																																																											
F	C,D,G,I,1,3	599kj 7,3 F	2,2 g.F 4,1 KH	1,9 ZU 5,9 EW	0,3 SA	1,1 BE																																																											
G	A1,F,G,3	475kj 3,2 F	0,5 g.F 10,8 KH	1,8 ZU 9,8 EW	0,5 SA	2,9 BE																																																											
S	A1,C,G,I,I,1,3	931kj 15,0 F	6,5 g.F 13,8 KH	0,9 ZU 8,3 EW	1,2 SA	4,5 BE																																																											
V	C,I,1,3	282kj 4,2 F	0,9 g.F 5,0 KH	2,7 ZU 1,6 EW	0,4 SA	1,7 BE																																																											
Süßspeise süße Gaumenfreude 7,25 € M8		Milchreis mit heißen Kirschen <table><tr><td>V</td><td>G,1</td><td>601kj 1,6 F</td><td>0,8 g.F 22,1 KH</td><td>14,6 ZU 2,5 EW</td><td>0,1 SA</td><td>9,2 BE</td></tr></table>		V	G,1	601kj 1,6 F	0,8 g.F 22,1 KH	14,6 ZU 2,5 EW	0,1 SA	9,2 BE	Quarkstrudel mit Vanillesauce <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>879kj 11,1 F</td><td>5,3 g.F 23,8 KH</td><td>10,9 ZU 3,9 EW</td><td>0,4 SA</td><td>11,0 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G,1	879kj 11,1 F	5,3 g.F 23,8 KH	10,9 ZU 3,9 EW	0,4 SA	11,0 BE	Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße <table><tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>502kj 2,3 F</td><td>1,1 g.F 21,7 KH</td><td>15,7 ZU 2,8 EW</td><td>0,1 SA</td><td>9,1 BE</td></tr></table>		V	A1,G,1	502kj 2,3 F	1,1 g.F 21,7 KH	15,7 ZU 2,8 EW	0,1 SA	9,1 BE	Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>505kj 2,8 F</td><td>1,3 g.F 19,8 KH</td><td>12,3 ZU 3,8 EW</td><td>0,2 SA</td><td>7,0 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G,1	505kj 2,8 F	1,3 g.F 19,8 KH	12,3 ZU 3,8 EW	0,2 SA	7,0 BE	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten <table><tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>555kj 2,3 F</td><td>1,1 g.F 24,7 KH</td><td>18,8 ZU 2,8 EW</td><td>0,1 SA</td><td>10,4 BE</td></tr></table>		V	A1,G,1	555kj 2,3 F	1,1 g.F 24,7 KH	18,8 ZU 2,8 EW	0,1 SA	10,4 BE	Milchreis mit Zimtpflaumenkompott <table><tr><td>V</td><td>G,1</td><td>486kj 1,5 F</td><td>0,7 g.F 23,2 KH</td><td>15,0 ZU 2,4 EW</td><td>0,1 SA</td><td>9,7 BE</td></tr></table>		V	G,1	486kj 1,5 F	0,7 g.F 23,2 KH	15,0 ZU 2,4 EW	0,1 SA	9,7 BE	Germknödel mit Vanillesauce <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>695kj 2,6 F</td><td>1,3 g.F 31,3 KH</td><td>13,1 ZU 4,0 EW</td><td>0,4 SA</td><td>9,5 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G,1	695kj 2,6 F	1,3 g.F 31,3 KH	13,1 ZU 4,0 EW	0,4 SA	9,5 BE	
V	G,1	601kj 1,6 F	0,8 g.F 22,1 KH	14,6 ZU 2,5 EW	0,1 SA	9,2 BE																																																											
V	A1,C,G,1	879kj 11,1 F	5,3 g.F 23,8 KH	10,9 ZU 3,9 EW	0,4 SA	11,0 BE																																																											
V	A1,G,1	502kj 2,3 F	1,1 g.F 21,7 KH	15,7 ZU 2,8 EW	0,1 SA	9,1 BE																																																											
V	A1,C,G,1	505kj 2,8 F	1,3 g.F 19,8 KH	12,3 ZU 3,8 EW	0,2 SA	7,0 BE																																																											
V	A1,G,1	555kj 2,3 F	1,1 g.F 24,7 KH	18,8 ZU 2,8 EW	0,1 SA	10,4 BE																																																											
V	G,1	486kj 1,5 F	0,7 g.F 23,2 KH	15,0 ZU 2,4 EW	0,1 SA	9,7 BE																																																											
V	A1,C,G,1	695kj 2,6 F	1,3 g.F 31,3 KH	13,1 ZU 4,0 EW	0,4 SA	9,5 BE																																																											
KALTMENÜ zum Abendbrot serviert 5,95 € M9		Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter <table><tr><td>R</td><td>A1,A,2</td><td>626kj 7,3 F</td><td>3,7 g.F 11,9 KH</td><td>5,4 ZU 8,4 EW</td><td>1,0 SA</td><td>3,7 BE</td></tr></table>		R	A1,A,2	626kj 7,3 F	3,7 g.F 11,9 KH	5,4 ZU 8,4 EW	1,0 SA	3,7 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1,2,3</td><td>787kj 15,2 F</td><td>3,9 g.F 4,9 KH</td><td>3,7 ZU 7,1 EW</td><td>1,3 SA</td><td>1,5 BE</td></tr></table>		S	A1,C,G,I,1,2,3	787kj 15,2 F	3,9 g.F 4,9 KH	3,7 ZU 7,1 EW	1,3 SA	1,5 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1,3</td><td>751kj 13,5 F</td><td>5,3 g.F 7,8 KH</td><td>2,4 ZU 6,6 EW</td><td>1,1 SA</td><td>2,2 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G,I,1,3	751kj 13,5 F	5,3 g.F 7,8 KH	2,4 ZU 6,6 EW	1,1 SA	2,2 BE	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1,3</td><td>1086kj 15,2 F</td><td>7,0 g.F 20,7 KH</td><td>4,1 ZU 9,5 EW</td><td>1,1 SA</td><td>5,1 BE</td></tr></table>		S	A1,C,G,I,1,3	1086kj 15,2 F	7,0 g.F 20,7 KH	4,1 ZU 9,5 EW	1,1 SA	5,1 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter <table><tr><td>F</td><td>A1,A,2,D,G</td><td>974kj 15,1 F</td><td>6,2 g.F 14,0 KH</td><td>3,2 ZU 9,9 EW</td><td>2,2 SA</td><td>3,5 BE</td></tr></table>		F	A1,A,2,D,G	974kj 15,1 F	6,2 g.F 14,0 KH	3,2 ZU 9,9 EW	2,2 SA	3,5 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,I,1,3</td><td>915kj 14,7 F</td><td>6,4 g.F 13,6 KH</td><td>1,7 ZU 8,3 EW</td><td>1,2 SA</td><td>5,0 BE</td></tr></table>		S	A1,C,G,I,I,1,3	915kj 14,7 F	6,4 g.F 13,6 KH	1,7 ZU 8,3 EW	1,2 SA	5,0 BE	Käseplatte „Winzer Art“ mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot <table><tr><td>V</td><td>A1,A,2,G,1,2</td><td>988kj 6,2 F</td><td>3,9 g.F 32,5 KH</td><td>2,1 ZU 10,8 EW</td><td>1,6 SA</td><td>6,0 BE</td></tr></table>		V	A1,A,2,G,1,2	988kj 6,2 F	3,9 g.F 32,5 KH	2,1 ZU 10,8 EW	1,6 SA	6,0 BE	
R	A1,A,2	626kj 7,3 F	3,7 g.F 11,9 KH	5,4 ZU 8,4 EW	1,0 SA	3,7 BE																																																											
S	A1,C,G,I,1,2,3	787kj 15,2 F	3,9 g.F 4,9 KH	3,7 ZU 7,1 EW	1,3 SA	1,5 BE																																																											
V	A1,C,G,I,1,3	751kj 13,5 F	5,3 g.F 7,8 KH	2,4 ZU 6,6 EW	1,1 SA	2,2 BE																																																											
S	A1,C,G,I,1,3	1086kj 15,2 F	7,0 g.F 20,7 KH	4,1 ZU 9,5 EW	1,1 SA	5,1 BE																																																											
F	A1,A,2,D,G	974kj 15,1 F	6,2 g.F 14,0 KH	3,2 ZU 9,9 EW	2,2 SA	3,5 BE																																																											
S	A1,C,G,I,I,1,3	915kj 14,7 F	6,4 g.F 13,6 KH	1,7 ZU 8,3 EW	1,2 SA	5,0 BE																																																											
V	A1,A,2,G,1,2	988kj 6,2 F	3,9 g.F 32,5 KH	2,1 ZU 10,8 EW	1,6 SA	6,0 BE																																																											

Unser Menü sind Speiseführer vorbehalten. Nährwertangaben = Ca. Werte/Portion. Menü ohne Salat, Dessert, Getränke.

Änderungen der Speiseführer vorbehalten. Nährwertangaben = Ca. Werte/Portion. Menü ohne Salat, Dessert, Getränke.

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= Geschwärt; 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= Hybrid; (Ähnlich dazu) [B]= Knoblauch; [C]= Eiweiß; [C1]= Eigelb; [C2]= Eiklar; [C3]= Eigelb; [C4]= Eiklar; [C5]= Eigelb; [C6]= Eiklar; [C7]= Eigelb; [C8]= Eiklar; [C9]= Eigelb; [C10]= Eiklar; [C11]= Eigelb; [C12]= Eiklar; [C13]= Eigelb; [C14]= Eiklar; [C15]= Eigelb; [C16]= Eiklar; [C17]= Eigelb; [C18]= Eiklar; [C19]= Eigelb; [C20]= Eiklar; [C21]= Eigelb; [C22]= Eiklar; [C23]= Eigelb; [C24]= Eiklar; [C25]= Eigelb; [C26]= Eiklar; [C27]= Eigelb; [C28]= Eiklar; [C29]= Eigelb; [C30]= Eiklar; [C31]= Eigelb; [C32]= Eiklar; [C33]= Eigelb; [C34]= Eiklar; [C35]= Eigelb; [C36]= Eiklar; [C37]= Eigelb; [C38]= Eiklar; [C39]= Eigelb; [C40]= Eiklar; [C41]= Eigelb; [C42]= Eiklar; [C43]= Eigelb; [C44]= Eiklar; [C45]= Eigelb; [C46]= Eiklar; [C47]= Eigelb; [C48]= Eiklar; [C49]= Eigelb; [C50]= Eiklar; [C51]= Eigelb; [C52]= Eiklar; [C53]= Eigelb; [C54]= Eiklar; [C55]= Eigelb; [C56]= Eiklar; [C57]= Eigelb; [C58]= Eiklar; [C59]= Eigelb; [C60]= Eiklar; [C61]= Eigelb; [C62]= Eiklar; [C63]= Eigelb; [C64]= Eiklar; [C65]= Eigelb; [C66]= Eiklar; [C67]= Eigelb; [C68]= Eiklar; [C69]= Eigelb; [C70]= Eiklar; [C71]= Eigelb; [C72]= Eiklar; [C73]= Eigelb; [C74]= Eiklar; [C75]= Eigelb; [C76]= Eiklar; [C77]= Eigelb; [C78]= Eiklar; [C79]= Eigelb; [C80]= Eiklar; [C81]= Eigelb; [C82]= Eiklar; [C83]= Eigelb; [C84]= Eiklar; [C85]= Eigelb; [C86]= Eiklar; [C87]= Eigelb; [C88]= Eiklar; [C89]= Eigelb; [C90]= Eiklar; [C91]= Eigelb; [C92]= Eiklar; [C93]= Eigelb; [C94]= Eiklar; [C95]= Eigelb; [C96]= Eiklar; [C97]= Eigelb; [C98]= Eiklar; [C99]= Eigelb; [C100]= Eiklar; [C101]= Eigelb; [C102]= Eiklar; [C103]= Eigelb; [C104]= Eiklar; [C105]= Eigelb; [C106]= Eiklar; [C107]= Eigelb; [C108]= Eiklar; [C109]= Eigelb; [C110]= Eiklar; [C111]= Eigelb; [C112]= Eiklar; [C113]= Eigelb; [C114]= Eiklar; [C115]= Eigelb; [C116]= Eiklar; [C117]= Eigelb; [C118]= Eiklar; [C119]= Eigelb; [C120]= Eiklar; [C121]= Eigelb; [C122]= Eiklar; [C123]= Eigelb; [C124]= Eiklar; [C125]= Eigelb; [C126]= Eiklar; [C127]= Eigelb; [C128]= Eiklar; [C129]= Eigelb; [C130]= Eiklar; [C131]= Eigelb; [C132]= Eiklar; [C133]= Eigelb; [C134]= Eiklar; [C135]= Eigelb; [C136]= Eiklar; [C137]= Eigelb; [C138]= Eiklar; [C139]= Eigelb; [C140]= Eiklar; [C141]= Eigelb

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= Antioxidationsmittel; 5= Farbstoff; 6= Geschwärtz; 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= Hybrid; stämme davon]; [B]= Krabstiere / Krebstiererezeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Milch / Milcherezeugnisse einschl. Lactose; [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse; [F]= Soja / Sojaerezeugnisse; [G]= Mehl / Mehlerezeugnisse; [H]= Mandel; H2= Haselnuss; H3= Walnuss; H4= Cashew; H5= Pecanuss; H6= Paranuss; H7= Pistazie; H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Schweinefleisch / Schweinerezeugnisse; [J]= Senf / Senferezeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerezeugnisse; [L]= Schmelzkäse / Schmelzkäseerzeugnisse; [M]= Linsen / Linsenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererezeugnisse; [O]= Meeresfrüchte / Meeresfrüchterzeugnisse; [P]= Meeresfrüchte / Meeresfrüchterzeugnisse; [Q]= Meeresfrüchte / Meeresfrüchterzeugnisse; [R]= Rind; S=Schwein; F=Frucht; G= Geflügel; W= Wild; V= Vegetarisch; L= Lamm. Alle Menüs sind mit poliertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.