

Speiseplan 17. KW		Mo., 21.04.25, Ostermontag		Dienstag, 22.04.25		Mittwoch, 23.04.25		Donnerstag, 24.04.25		Freitag, 25.04.25		Samstag, 26.04.25		Sonntag, 27.04.25																																																																																																			
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 € <table><tr><td>S</td><td>A1,3</td><td>672kj</td><td>0,5 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>1,6 SA</td><td>4,2 BE</td></tr><tr><td>R</td><td></td><td>1,4 F</td><td>8,0 KH</td><td>5,1 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,3	672kj	0,5 g.F	2,3 ZU	1,6 SA	4,2 BE	R		1,4 F	8,0 KH	5,1 EW			Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) <table><tr><td>S</td><td>A1,A2,C,G,I,1,2,3,9</td><td>980kj</td><td>4,1 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,8 SA</td><td>2,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>15,9 F</td><td>14,6 KH</td><td>7,9 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,A2,C,G,I,1,2,3,9	980kj	4,1 g.F	1,5 ZU	1,8 SA	2,6 BE			15,9 F	14,6 KH	7,9 EW			Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) <table><tr><td>S</td><td>A1,A2,C,G,I,1,2,3,9</td><td>980kj</td><td>4,1 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,8 SA</td><td>2,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>15,9 F</td><td>14,6 KH</td><td>7,9 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,A2,C,G,I,1,2,3,9	980kj	4,1 g.F	1,5 ZU	1,8 SA	2,6 BE			15,9 F	14,6 KH	7,9 EW			Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat Menü-Aufpreis + 1,25 € <table><tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,5,9</td><td>426kj</td><td>1,1 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>4,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,6 F</td><td>10,2 KH</td><td>6,4 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		G	A1,C,G,I,5,9	426kj	1,1 g.F	1,8 ZU	1,4 SA	4,8 BE			3,6 F	10,2 KH	6,4 EW			Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat Menü-Aufpreis + 1,25 € <table><tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,5,9</td><td>426kj</td><td>1,1 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>4,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,6 F</td><td>10,2 KH</td><td>6,4 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		G	A1,C,G,I,5,9	426kj	1,1 g.F	1,8 ZU	1,4 SA	4,8 BE			3,6 F	10,2 KH	6,4 EW			Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Menü-Aufpreis + 2,75 € <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,5,9</td><td>297kj</td><td>0,5 g.F</td><td>2,5 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>4,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>9,8 KH</td><td>4,7 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		F	A1,D,G,I,5,9	297kj	0,5 g.F	2,5 ZU	1,4 SA	4,4 BE			1,4 F	9,8 KH	4,7 EW			Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Menü-Aufpreis + 2,75 € <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,5,9</td><td>297kj</td><td>0,5 g.F</td><td>2,5 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>4,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>9,8 KH</td><td>4,7 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		F	A1,D,G,I,5,9	297kj	0,5 g.F	2,5 ZU	1,4 SA	4,4 BE			1,4 F	9,8 KH	4,7 EW		
S	A1,3	672kj	0,5 g.F	2,3 ZU	1,6 SA	4,2 BE																																																																																																											
R		1,4 F	8,0 KH	5,1 EW																																																																																																													
S	A1,A2,C,G,I,1,2,3,9	980kj	4,1 g.F	1,5 ZU	1,8 SA	2,6 BE																																																																																																											
		15,9 F	14,6 KH	7,9 EW																																																																																																													
S	A1,A2,C,G,I,1,2,3,9	980kj	4,1 g.F	1,5 ZU	1,8 SA	2,6 BE																																																																																																											
		15,9 F	14,6 KH	7,9 EW																																																																																																													
G	A1,C,G,I,5,9	426kj	1,1 g.F	1,8 ZU	1,4 SA	4,8 BE																																																																																																											
		3,6 F	10,2 KH	6,4 EW																																																																																																													
G	A1,C,G,I,5,9	426kj	1,1 g.F	1,8 ZU	1,4 SA	4,8 BE																																																																																																											
		3,6 F	10,2 KH	6,4 EW																																																																																																													
F	A1,D,G,I,5,9	297kj	0,5 g.F	2,5 ZU	1,4 SA	4,4 BE																																																																																																											
		1,4 F	9,8 KH	4,7 EW																																																																																																													
F	A1,D,G,I,5,9	297kj	0,5 g.F	2,5 ZU	1,4 SA	4,4 BE																																																																																																											
		1,4 F	9,8 KH	4,7 EW																																																																																																													
Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 7,50€ M1		Hähnchensteaks mit feiner Sauce, dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln <table><tr><td>G</td><td>A1,I,1</td><td>373kj</td><td>0,2 g.F</td><td>3,9 ZU</td><td>0,8 SA</td><td>6,2 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,9 F</td><td>14,4 KH</td><td>5,3 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		G	A1,I,1	373kj	0,2 g.F	3,9 ZU	0,8 SA	6,2 BE			0,9 F	14,4 KH	5,3 EW			Linseneintopf mit Geflügel-Wiener-Würstchen <table><tr><td>G</td><td>A1,I,1,2,3</td><td>357kj</td><td>1,1 g.F</td><td>0,6 ZU</td><td>0,9 SA</td><td>4,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,2 F</td><td>9,6 KH</td><td>3,8 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		G	A1,I,1,2,3	357kj	1,1 g.F	0,6 ZU	0,9 SA	4,6 BE			3,2 F	9,6 KH	3,8 EW			Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch dazu Gemüse und würzige Tomatensauce <table><tr><td>G</td><td>A1,F,I</td><td>341kj</td><td>0,2 g.F</td><td>3,2 ZU</td><td>0,5 SA</td><td>5,3 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,7 F</td><td>12,7 KH</td><td>5,8 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		G	A1,F,I	341kj	0,2 g.F	3,2 ZU	0,5 SA	5,3 BE			0,7 F	12,7 KH	5,8 EW			Frische Kartoffelpuffer mit leckerem Apfelmus <table><tr><td>V</td><td>A1,C</td><td>576kj</td><td>0,5 g.F</td><td>7,3 ZU</td><td>0,7 SA</td><td>6,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>6,1 F</td><td>18,1 KH</td><td>1,6 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,C	576kj	0,5 g.F	7,3 ZU	0,7 SA	6,9 BE			6,1 F	18,1 KH	1,6 EW			Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat <table><tr><td>G</td><td>A1,C,I,1,3</td><td>609kj</td><td>2,6 g.F</td><td>3,9 ZU</td><td>1,5 SA</td><td>7,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>7,7 F</td><td>17,1 KH</td><td>2,8 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		G	A1,C,I,1,3	609kj	2,6 g.F	3,9 ZU	1,5 SA	7,1 BE			7,7 F	17,1 KH	2,8 EW			Bunter Gemüseeintopf der Saison dazu Geflügelwurstwürfeln <table><tr><td>G</td><td>A1,I,1,2,3</td><td>290kj</td><td>0,2 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>1,0 SA</td><td>4,2 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,7 F</td><td>9,2 KH</td><td>2,4 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		G	A1,I,1,2,3	290kj	0,2 g.F	0,8 ZU	1,0 SA	4,2 BE			2,7 F	9,2 KH	2,4 EW			Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln <table><tr><td>G</td><td>A1,C,G,I</td><td>379kj</td><td>0,6 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>2,0 SA</td><td>5,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,3 F</td><td>12,1 KH</td><td>4,7 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		G	A1,C,G,I	379kj	0,6 g.F	1,2 ZU	2,0 SA	5,5 BE			2,3 F	12,1 KH	4,7 EW		
G	A1,I,1	373kj	0,2 g.F	3,9 ZU	0,8 SA	6,2 BE																																																																																																											
		0,9 F	14,4 KH	5,3 EW																																																																																																													
G	A1,I,1,2,3	357kj	1,1 g.F	0,6 ZU	0,9 SA	4,6 BE																																																																																																											
		3,2 F	9,6 KH	3,8 EW																																																																																																													
G	A1,F,I	341kj	0,2 g.F	3,2 ZU	0,5 SA	5,3 BE																																																																																																											
		0,7 F	12,7 KH	5,8 EW																																																																																																													
V	A1,C	576kj	0,5 g.F	7,3 ZU	0,7 SA	6,9 BE																																																																																																											
		6,1 F	18,1 KH	1,6 EW																																																																																																													
G	A1,C,I,1,3	609kj	2,6 g.F	3,9 ZU	1,5 SA	7,1 BE																																																																																																											
		7,7 F	17,1 KH	2,8 EW																																																																																																													
G	A1,I,1,2,3	290kj	0,2 g.F	0,8 ZU	1,0 SA	4,2 BE																																																																																																											
		2,7 F	9,2 KH	2,4 EW																																																																																																													
G	A1,C,G,I	379kj	0,6 g.F	1,2 ZU	2,0 SA	5,5 BE																																																																																																											
		2,3 F	12,1 KH	4,7 EW																																																																																																													
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 7,95€ M2		Zartes Wildgulasch mit Waldpilzsauce dazu Kaisergemüse und Schupfnudeln <table><tr><td>W</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>557kj</td><td>1,2 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>7,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,8 F</td><td>17,3 KH</td><td>6,7 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		W	A1,C,G,I,1	557kj	1,2 g.F	2,4 ZU	1,1 SA	7,9 BE			3,8 F	17,3 KH	6,7 EW			Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Tricolore Spirelli <table><tr><td>V</td><td>A1,G,I</td><td>430kj</td><td>1,0 g.F</td><td>2,0 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>7,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>17,1 KH</td><td>3,5 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,G,I	430kj	1,0 g.F	2,0 ZU	1,2 SA	7,6 BE			1,9 F	17,1 KH	3,5 EW			Frikadelle in pikanter Sauce dazu Salzkartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1,1</td><td>369kj</td><td>1,0 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>1,7 SA</td><td>4,2 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,6 F</td><td>10,2 KH</td><td>5,5 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,C,G,I,1,1	369kj	1,0 g.F	1,0 ZU	1,7 SA	4,2 BE			2,6 F	10,2 KH	5,5 EW			„Gutsherrentopf“ kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwurstwürfel <table><tr><td>G</td><td>A1,I,1,2,3</td><td>290kj</td><td>0,2 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>1,0 SA</td><td>4,2 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,7 F</td><td>9,2 KH</td><td>2,4 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		G	A1,I,1,2,3	290kj	0,2 g.F	0,8 ZU	1,0 SA	4,2 BE			2,7 F	9,2 KH	2,4 EW			Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1,1</td><td>382kj</td><td>1,4 g.F</td><td>2,1 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>4,2 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,5 F</td><td>8,3 KH</td><td>6,2 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,C,G,I,1,1	382kj	1,4 g.F	2,1 ZU	1,1 SA	4,2 BE			3,5 F	8,3 KH	6,2 EW			Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>452kj</td><td>2,4 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>1,8 SA</td><td>3,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>6,3 F</td><td>8,4 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,G,I	452kj	2,4 g.F	1,7 ZU	1,8 SA	3,7 BE			6,3 F	8,4 KH	4,0 EW			Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Brokkoli und Salzkartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>292kj</td><td>0,1 g.F</td><td>1,3 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>3,2 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,1 F</td><td>7,6 KH</td><td>6,3 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,I,1	292kj	0,1 g.F	1,3 ZU	1,4 SA	3,2 BE			1,1 F	7,6 KH	6,3 EW		
W	A1,C,G,I,1	557kj	1,2 g.F	2,4 ZU	1,1 SA	7,9 BE																																																																																																											
		3,8 F	17,3 KH	6,7 EW																																																																																																													
V	A1,G,I	430kj	1,0 g.F	2,0 ZU	1,2 SA	7,6 BE																																																																																																											
		1,9 F	17,1 KH	3,5 EW																																																																																																													
S	A1,C,G,I,1,1	369kj	1,0 g.F	1,0 ZU	1,7 SA	4,2 BE																																																																																																											
		2,6 F	10,2 KH	5,5 EW																																																																																																													
G	A1,I,1,2,3	290kj	0,2 g.F	0,8 ZU	1,0 SA	4,2 BE																																																																																																											
		2,7 F	9,2 KH	2,4 EW																																																																																																													
S	A1,C,G,I,1,1	382kj	1,4 g.F	2,1 ZU	1,1 SA	4,2 BE																																																																																																											
		3,5 F	8,3 KH	6,2 EW																																																																																																													
S	A1,G,I	452kj	2,4 g.F	1,7 ZU	1,8 SA	3,7 BE																																																																																																											
		6,3 F	8,4 KH	4,0 EW																																																																																																													
S	A1,I,1	292kj	0,1 g.F	1,3 ZU	1,4 SA	3,2 BE																																																																																																											
		1,1 F	7,6 KH	6,3 EW																																																																																																													
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 7,95€ M3		Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>287kj</td><td>0,3 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>0,9 SA</td><td>3,3 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>7,4 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,G,I,1	287kj	0,3 g.F	1,2 ZU	0,9 SA	3,3 BE			1,5 F	7,4 KH	5,7 EW			Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis <table><tr><td>G</td><td>A1,C,F,G,I,1,1</td><td>438kj</td><td>0,7 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>5,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,3 F</td><td>13,0 KH</td><td>5,1 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		G	A1,C,F,G,I,1,1	438kj	0,7 g.F	1,6 ZU	1,2 SA	5,5 BE			3,3 F	13,0 KH	5,1 EW			Seelachsfilet natur in feiner Kerbsauce mit Zucchini- und Reis <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>348kj</td><td>0,5 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>0,9 SA</td><td>5,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>13,1 KH</td><td>4,9 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		F	A1,D,G,I,1	348kj	0,5 g.F	2,2 ZU	0,9 SA	5,9 BE			1,4 F	13,1 KH	4,9 EW			Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln <table><tr><td>F</td><td>C,D,G,I,1,3</td><td>477kj</td><td>2,1 g.F</td><td>2,9 ZU</td><td>2,6 SA</td><td>4,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>5,7 F</td><td>11,1 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		F	C,D,G,I,1,3	477kj	2,1 g.F	2,9 ZU	2,6 SA	4,9 BE			5,7 F	11,1 KH	4,0 EW			Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch <table><tr><td>G</td><td>A1,F,I</td><td>455kj</td><td>0,1 g.F</td><td>3,3 ZU</td><td>1,7 SA</td><td>7,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,7 F</td><td>18,4 KH</td><td>6,7 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		G	A1,F,I	455kj	0,1 g.F	3,3 ZU	1,7 SA	7,1 BE			0,7 F	18,4 KH	6,7 EW			Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüserais <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>460kj</td><td>0,8 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>6,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,9 F</td><td>17,6 KH</td><td>3,1 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,C,G,I,1	460kj	0,8 g.F	2,2 ZU	1,2 SA	6,6 BE			2,9 F	17,6 KH	3,1 EW			Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis <table><tr><td>V</td><td>I,2</td><td>430kj</td><td>1,7 g.F</td><td>2,7 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>6,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,4 F</td><td>15,5 KH</td><td>2,3 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	I,2	430kj	1,7 g.F	2,7 ZU	1,2 SA	6,5 BE			3,4 F	15,5 KH	2,3 EW		
S	A1,G,I,1	287kj	0,3 g.F	1,2 ZU	0,9 SA	3,3 BE																																																																																																											
		1,5 F	7,4 KH	5,7 EW																																																																																																													
G	A1,C,F,G,I,1,1	438kj	0,7 g.F	1,6 ZU	1,2 SA	5,5 BE																																																																																																											
		3,3 F	13,0 KH	5,1 EW																																																																																																													
F	A1,D,G,I,1	348kj	0,5 g.F	2,2 ZU	0,9 SA	5,9 BE																																																																																																											
		1,4 F	13,1 KH	4,9 EW																																																																																																													
F	C,D,G,I,1,3	477kj	2,1 g.F	2,9 ZU	2,6 SA	4,9 BE																																																																																																											
		5,7 F	11,1 KH	4,0 EW																																																																																																													
G	A1,F,I	455kj	0,1 g.F	3,3 ZU	1,7 SA	7,1 BE																																																																																																											
		0,7 F	18,4 KH	6,7 EW																																																																																																													
V	A1,C,G,I,1	460kj	0,8 g.F	2,2 ZU	1,2 SA	6,6 BE																																																																																																											
		2,9 F	17,6 KH	3,1 EW																																																																																																													
V	I,2	430kj	1,7 g.F	2,7 ZU	1,2 SA	6,5 BE																																																																																																											
		3,4 F	15,5 KH	2,3 EW																																																																																																													
Für Feinschmecker Unser Premium 9,25€ M4		Feiner Seelachs (paniert) in Zitronensauce mit Pariser Karotten und Pasta Tricolore <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>418kj</td><td>0,4 g.F</td><td>2,9 ZU</td><td>0,8 SA</td><td>7,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>16,5 KH</td><td>5,8 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		F	A1,D,G,I,1	418kj	0,4 g.F	2,9 ZU	0,8 SA	7,8 BE			1,3 F	16,5 KH	5,8 EW			Rheinischer Sauerbraten mit Gabelspaghetti und Apfelmus Menü-Aufpreis + 0,70 € <table><tr><td>R</td><td>A1</td><td>550kj</td><td>0,1 g.F</td><td>7,8 ZU</td><td>0,9 SA</td><td>8,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>20,1 KH</td><td>8,4 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		R	A1	550kj	0,1 g.F	7,8 ZU	0,9 SA	8,7 BE			1,4 F	20,1 KH	8,4 EW			Jägerschnitzel in Rahm, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>426kj</td><td>1,1 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>4,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,6 F</td><td>10,2 KH</td><td>6,4 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,C,G,I,1	426kj	1,1 g.F	1,8 ZU	1,4 SA	4,8 BE			3,6 F	10,2 KH	6,4 EW			Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln <table><tr><td>R</td><td>A1,G,I,1,3</td><td>349kj</td><td>0,4 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,6 SA</td><td>4,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>9,8 KH</td><td>6,3 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		R	A1,G,I,1,3	349kj	0,4 g.F	2,2 ZU	1,6 SA	4,1 BE			1,6 F	9,8 KH	6,3 EW			Backfischfilet vom Seelachs in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln Menü-Aufpreis + 0,70 € <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>323kj</td><td>0,3 g.F</td><td>2,9 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>5,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,1 F</td><td>12,0 KH</td><td>4,8 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		F	A1,D,G,I,1	323kj	0,3 g.F	2,9 ZU	1,2 SA	5,7 BE			1,1 F	12,0 KH	4,8 EW			Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli <table><tr><td>G</td><td>A1,G,I</td><td>359kj</td><td>0,2 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>1,9 SA</td><td>4,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,8 F</td><td>11,8 KH</td><td>7,0 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		G	A1,G,I	359kj	0,2 g.F	0,8 ZU	1,9 SA	4,5 BE			0,8 F	11,8 KH	7,0 EW			Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>371kj</td><td>0,6 g.F</td><td>2,7 ZU</td><td>1,6 SA</td><td>5,2 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>11,5 KH</td><td>6,9 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,C,G,I,1	371kj	0,6 g.F	2,7 ZU	1,6 SA	5,2 BE			1,4 F	11,5 KH	6,9 EW		
F	A1,D,G,I,1	418kj	0,4 g.F	2,9 ZU	0,8 SA	7,8 BE																																																																																																											
		1,3 F	16,5 KH	5,8 EW																																																																																																													
R	A1	550kj	0,1 g.F	7,8 ZU	0,9 SA	8,7 BE																																																																																																											
		1,4 F	20,1 KH	8,4 EW																																																																																																													
S	A1,C,G,I,1	426kj	1,1 g.F	1,8 ZU	1,4 SA	4,8 BE																																																																																																											
		3,6 F	10,2 KH	6,4 EW																																																																																																													
R	A1,G,I,1,3	349kj	0,4 g.F	2,2 ZU	1,6 SA	4,1 BE																																																																																																											
		1,6 F	9,8 KH	6,3 EW																																																																																																													
F	A1,D,G,I,1	323kj	0,3 g.F	2,9 ZU	1,2 SA	5,7 BE																																																																																																											
		1,1 F	12,0 KH	4,8 EW																																																																																																													
G	A1,G,I	359kj	0,2 g.F	0,8 ZU	1,9 SA	4,5 BE																																																																																																											
		0,8 F	11,8 KH	7,0 EW																																																																																																													
S	A1,C,G,I,1	371kj	0,6 g.F	2,7 ZU	1,6 SA	5,2 BE																																																																																																											
		1,4 F	11,5 KH	6,9 EW																																																																																																													
Vegetarisch Flieschlos & lecker 7,25€ M5		Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce <table><tr><td>V</td><td>A1,G,I,1,3</td><td>395kj</td><td>2,4 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>0,5 SA</td><td>4,2 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,6 F</td><td>10,4 KH</td><td>2,7 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,G,I,1,3	395kj	2,4 g.F	1,1 ZU	0,5 SA	4,2 BE			4,6 F	10,4 KH	2,7 EW			Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln <table><tr><td>V</td><td>A1,C,F,G,I,1,1</td><td>381kj</td><td>0,4 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,5 SA</td><td>5,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,2 F</td><td>11,2 KH</td><td>3,9 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,C,F,G,I,1,1	381kj	0,4 g.F	2,2 ZU	1,5 SA	5,4 BE			3,2 F	11,2 KH	3,9 EW			Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I</td><td>296kj</td><td>0,2 g.F</td><td>3,5 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>5,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>11,9 KH</td><td>2,0 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,C,G,I	296kj	0,2 g.F	3,5 ZU	1,2 SA	5,5 BE			1,4 F	11,9 KH	2,0 EW			Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokoligemüse und Salzkartoffeln <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>319kj</td><td>0,4 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,7 SA</td><td>3,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,4 F</td><td>8,6 KH</td><td>4,1 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,C,G,I,1	319kj	0,4 g.F	2,2 ZU	1,7 SA	3,9 BE			2,4 F	8,6 KH	4,1 EW			Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestsauce dazu Rohkostsalat <table><tr><td>V</td><td>A1,C,I,1,3</td><td>440kj</td><td>0,7 g.F</td><td>3,2 ZU</td><td>1,9 SA</td><td>8,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,8 F</td><td>18,6 KH</td><td>2,9 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,C,I,1,3	440kj	0,7 g.F	3,2 ZU	1,9 SA	8,6 BE			1,8 F	18,6 KH	2,9 EW																																		
V	A1,G,I,1,3	395kj	2,4 g.F	1,1 ZU	0,5 SA	4,2 BE																																																																																																											
		4,6 F	10,4 KH	2,7 EW																																																																																																													
V	A1,C,F,G,I,1,1	381kj	0,4 g.F	2,2 ZU	1,5 SA	5,4 BE																																																																																																											
		3,2 F	11,2 KH	3,9 EW																																																																																																													
V	A1,C,G,I	296kj	0,2 g.F	3,5 ZU	1,2 SA	5,5 BE																																																																																																											
		1,4 F	11,9 KH	2,0 EW																																																																																																													
V	A1,C,G,I,1	319kj	0,4 g.F	2,2 ZU	1,7 SA	3,9 BE																																																																																																											
		2,4 F	8,6 KH	4,1 EW																																																																																																													
V	A1,C,I,1,3	440kj	0,7 g.F	3,2 ZU	1,9 SA	8,6 BE																																																																																																											
		1,8 F	18,6 KH	2,9 EW																																																																																																													
Eintopf & Pasta einfach & herzhaft 7,25€ M6		Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfel <table><tr><td>S</td><td>A1,I,1,3</td><td>243kj</td><td>0,3 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>1,5 SA</td><td>3,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>7,7 KH</td><td>4,4 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,I,1,3	243kj	0,3 g.F	1,2 ZU	1,5 SA	3,5 BE			1,0 F	7,7 KH	4,4 EW			Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen <table><tr><td>V</td><td>A1,I</td><td>534kj</td><td>0,1 g.F</td><td>2,7 ZU</td><td>0,3 SA</td><td>10,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,5 F</td><td>25,8 KH</td><td>4,2 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,I	534kj	0,1 g.F	2,7 ZU	0,3 SA	10,9 BE			0,5 F	25,8 KH	4,2 EW			Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>381kj</td><td>1,3 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>2,0 SA</td><td>4,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,4 F</td><td>10,3 KH</td><td>4,4 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,C,G,I,1	381kj	1,3 g.F	1,2 ZU	2,0 SA	4,1 BE			3,4 F	10,3 KH	4,4 EW			Herzhafte Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln <table><tr><td>V</td><td>A1,I</td><td>409kj</td><td>0,1 g.F</td><td>2,9 ZU</td><td>1,7 SA</td><td>7,3 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,6 F</td><td>18,9 KH</td><td>3,3 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,I	409kj	0,1 g.F	2,9 ZU	1,7 SA	7,3 BE			0,6 F	18,9 KH	3,3 EW			Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasselerfleisch <table><tr><td>S</td><td>A1,I,1,3</td><td>252kj</td><td>0,3 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>3,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,9 F</td><td>8,2 KH</td><td>4,5 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,I,1,3	252kj	0,3 g.F	0,9 ZU	1,1 SA	3,7 BE			0,9 F	8,2 KH	4,5 EW																																		
S	A1,I,1,3	243kj	0,3 g.F	1,2 ZU	1,5 SA	3,5 BE																																																																																																											
		1,0 F	7,7 KH	4,4 EW																																																																																																													
V	A1,I	534kj	0,1 g.F	2,7 ZU	0,3 SA	10,9 BE																																																																																																											
		0,5 F	25,8 KH	4,2 EW																																																																																																													
V	A1,C,G,I,1	381kj	1,3 g.F	1,2 ZU	2,0 SA	4,1 BE																																																																																																											
		3,4 F	10,3 KH	4,4 EW																																																																																																													
V	A1,I	409kj	0,1 g.F	2,9 ZU	1,7 SA	7,3 BE																																																																																																											
		0,6 F	18,9 KH	3,3 EW																																																																																																													
S	A1,I,1,3	252kj	0,3 g.F	0,9 ZU	1,1 SA	3,7 BE																																																																																																											
		0,9 F	8,2 KH	4,5 EW																																																																																																													
Salat & Co kalt servierte Spezialitäten 7,25€ M7		Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf <table><tr><td>S</td><td>C,G,I,1,3</td><td>814kj</td><td>6,6 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>3,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>14,7 F</td><td>12,0 KH</td><td>3,4 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	C,G,I,1,3	814kj	6,6 g.F	1,1 ZU	1,1 SA	3,7 BE			14,7 F	12,0 KH	3,4 EW			Shrimps-Salateller mit Salaten der Saison, dazu French-Dressing <table><tr><td>F</td><td>C,D,G,I,1,3</td><td>239kj</td><td>1,2 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>0,6 SA</td><td>1,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,9 F</td><td>3,9 KH</td><td>3,1 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		F	C,D,G,I,1,3	239kj	1,2 g.F	2,2 ZU	0,6 SA	1,0 BE			2,9 F	3,9 KH	3,1 EW			Italienischer Tomatensalat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing <table><tr><td>V</td><td>C,G,I,1,3</td><td>447kj</td><td>3,6 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>1,3 SA</td><td>0,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>8,3 F</td><td>3,1 KH</td><td>3,9 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	C,G,I,1,3	447kj	3,6 g.F	1,2 ZU	1,3 SA	0,8 BE			8,3 F	3,1 KH	3,9 EW			Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing <table><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			Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing <table><tr><td>V</td><td>C,G,I,L,1,3</td><td>335kj</td><td>3,3 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>0,5 SA</td><td>0,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>6,1 F</td><td>2,5 KH</td><td>3,4 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	C,G,I,L,1,3	335kj	3,3 g.F	1,5 ZU	0,5 SA	0,7 BE			6,1 F	2,5 KH	3,4 EW																																		
S	C,G,I,1,3	814kj	6,6 g.F	1,1 ZU	1,1 SA	3,7 BE																																																																																																											
		14,7 F	12,0 KH	3,4 EW																																																																																																													
F	C,D,G,I,1,3	239kj	1,2 g.F	2,2 ZU	0,6 SA	1,0 BE																																																																																																											
		2,9 F	3,9 KH	3,1 EW																																																																																																													
V	C,G,I,1,3	447kj	3,6 g.F	1,2 ZU	1,3 SA	0,8 BE																																																																																																											
		8,3 F	3,1 KH	3,9 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																																																																																																													
V	C,G,I,L,1,3	335kj	3,3 g.F	1,5 ZU	0,5 SA	0,7 BE																																																																																																											
		6,1 F	2,5 KH	3,4 EW																																																																																																													
Süßspeise süße Gaumenfreude 7,25€ M8		Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott <table><tr><td>V</td><td>G,1</td><td>453kj</td><td>0,7 g.F</td><td>13,2 ZU</td><td>0,1 SA</td><td>8,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>20,9 KH</td><td>2,5 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	G,1	453kj	0,7 g.F	13,2 ZU	0,1 SA	8,8 BE			1,5 F	20,9 KH	2,5 EW			Eierpannkuchen mit Apfelkompott <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G</td><td>548kj</td><td>0,7 g.F</td><td>10,4 ZU</td><td>0,3 SA</td><td>9,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,6 F</td><td>22,1 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,C,G	548kj	0,7 g.F	10,4 ZU	0,3 SA	9,4 BE			2,6 F	22,1 KH	3,7 EW			Feiner Grießbrei mit roter Grütze <table><tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>555kj</td><td>1,1 g.F</td><td>18,8 ZU</td><td>0,1 SA</td><td>10,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,3 F</td><td>24,7 KH</td><td>2,8 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,G,1	555kj	1,1 g.F	18,8 ZU	0,1 SA	10,4 BE			2,3 F	24,7 KH	2,8 EW			Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen <table><tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>685kj</td><td>0,9 g.F</td><td>14,4 ZU</td><td>0,1 SA</td><td>10,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>25,5 KH</td><td>3,1 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,G,1	685kj	0,9 g.F	14,4 ZU	0,1 SA	10,7 BE			1,9 F	25,5 KH	3,1 EW			Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott <table><tr><td>V</td><td>G</td><td>443kj</td><td>0,7 g.F</td><td>13,4 ZU</td><td>0,1 SA</td><td>8,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>20,5 KH</td><td>2,4 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	G	443kj	0,7 g.F	13,4 ZU	0,1 SA	8,6 BE			1,6 F	20,5 KH	2,4 EW			Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G</td><td>723kj</td><td>1,3 g.F</td><td>13,7 ZU</td><td>0,4 SA</td><td>5,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,7 F</td><td>25,9 KH</td><td>6,6 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,C,G	723kj	1,3 g.F	13,7 ZU	0,4 SA	5,9 BE			4,7 F	25,9 KH	6,6 EW			Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce <table><tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>634kj</td><td>1,2 g.F</td><td>17,0 ZU</td><td>0,3 SA</td><td>8,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,5 F</td><td>26,2 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,G,1	634kj	1,2 g.F	17,0 ZU	0,3 SA	8,8 BE			3,5 F	26,2 KH	4,0 EW		
V	G,1	453kj	0,7 g.F	13,2 ZU	0,1 SA	8,8 BE																																																																																																											
		1,5 F	20,9 KH	2,5 EW																																																																																																													
V	A1,C,G	548kj	0,7 g.F	10,4 ZU	0,3 SA	9,4 BE																																																																																																											
		2,6 F	22,1 KH	3,7 EW																																																																																																													
V	A1,G,1	555kj	1,1 g.F	18,8 ZU	0,1 SA	10,4 BE																																																																																																											
		2,3 F	24,7 KH	2,8 EW																																																																																																													
V	A1,G,1	685kj	0,9 g.F	14,4 ZU	0,1 SA	10,7 BE																																																																																																											
		1,9 F	25,5 KH	3,1 EW																																																																																																													
V	G	443kj	0,7 g.F	13,4 ZU	0,1 SA	8,6 BE																																																																																																											
		1,6 F	20,5 KH	2,4 EW																																																																																																													
V	A1,C,G	723kj	1,3 g.F	13,7 ZU	0,4 SA	5,9 BE																																																																																																											
		4,7 F	25,9 KH	6,6 EW																																																																																																													
V	A1,G,1	634kj	1,2 g.F	17,0 ZU	0,3 SA	8,8 BE																																																																																																											
		3,5 F	26,2 KH	4,0 EW																																																																																																													
KALTMENÜ zum Abendbrot serviert 5,95€ M9		Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat <table><tr><td>S</td><td>C,G,I,1,3</td><td>612kj</td><td>3,5 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>8,1 F</td><td>12,3 KH</td><td>6,0 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	C,G,I,1,3	612kj	3,5 g.F	0,8 ZU	0,5 SA	3,7 BE			8,1 F	12,3 KH	6,0 EW			Schnittchenteller fertig belegte Schnitten mit Wurst und Käse und Garnitur <table><tr><td>S</td><td>A1,A2,G,2,3</td><td>1043kj</td><td>6,4 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>5,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>11,3 F</td><td>27,1 KH</td><td>8,5 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,A2,G,2,3	1043kj	6,4 g.F	1,5 ZU	1,4 SA	5,9 BE			11,3 F	27,1 KH	8,5 EW			Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot <table><tr><td>S</td><td>A1,A2,C,G,I,1,3</td><td>980kj</td><td>4,1 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,8 SA</td><td>2,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>15,9 F</td><td>14,6 KH</td><td>7,9 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,A2,C,G,I,1,3	980kj	4,1 g.F	1,5 ZU	1,8 SA	2,6 BE			15,9 F	14,6 KH	7,9 EW			Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat <table><tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,1,3</td><td>942kj</td><td>6,3 g.F</td><td>2,8 ZU</td><td>0,8 SA</td><td>4,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>16,4 F</td><td>11,3 KH</td><td>8,4 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		G	A1,C,G,I,1,3	942kj	6,3 g.F	2,8 ZU	0,8 SA	4,7 BE			16,4 F	11,3 KH	8,4 EW			Brathering (mit Gräten) mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur <table><tr><td>S</td><td>A1,D,2,3</td><td>661kj</td><td>2,1 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>0,6 SA</td><td>4,0 BE</td></tr><tr><td>F</td><td></td><td>8,7 F</td><td>11,5 KH</td><td>8,2 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,D,2,3	661kj	2,1 g.F	0,9 ZU	0,6 SA	4,0 BE	F		8,7 F	11,5 KH	8,2 EW			Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“ mit Garnitur und Brot <table><tr><td>S</td><td>A1,A2,C,I,1,2,3</td><td>1019kj</td><td>9,7 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,3 SA</td><td>2,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>20,8 F</td><td>8,3 KH</td><td>5,3 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,A2,C,I,1,2,3	1019kj	9,7 g.F	1,1 ZU	1,3 SA	2,9 BE			20,8 F	8,3 KH	5,3 EW			Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1,3</td><td>964kj</td><td>7,4 g.F</td><td>0,6 ZU</td><td>1,5 SA</td><td>4,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>16,6 F</td><td>12,8 KH</td><td>8,1 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,C,G,I,1,3	964kj	7,4 g.F	0,6 ZU	1,5 SA	4,1 BE			16,6 F	12,8 KH	8,1 EW		
S	C,G,I,1,3	612kj	3,5 g.F	0,8 ZU	0,5 SA	3,7 BE																																																																																																											
		8,1 F	12,3 KH	6,0 EW																																																																																																													
S	A1,A2,G,2,3	1043kj	6,4 g.F	1,5 ZU	1,4 SA	5,9 BE																																																																																																											
		11,3 F	27,1 KH	8,5 EW																																																																																																													
S	A1,A2,C,G,I,1,3	980kj	4,1 g.F	1,5 ZU	1,8 SA	2,6 BE																																																																																																											
		15,9 F	14,6 KH	7,9 EW																																																																																																													
G	A1,C,G,I,1,3	942kj	6,3 g.F	2,8 ZU	0,8 SA	4,7 BE																																																																																																											
		16,4 F	11,3 KH	8,4 EW																																																																																																													
S	A1,D,2,3	661kj	2,1 g.F	0,9 ZU	0,6 SA	4,0 BE																																																																																																											
F		8,7 F	11,5 KH	8,2 EW																																																																																																													
S	A1,A2,C,I,1,2,3	1019kj	9,7 g.F	1,1 ZU	1,3 SA	2,9 BE																																																																																																											
		20,8 F	8,3 KH	5,3 EW																																																																																																													
S	A1,C,G,I,1,3	964kj	7,4 g.F	0,6 ZU	1,5 SA	4,1 BE																																																																																																											
		16,6 F	12,8 KH	8,1 EW																																																																																																													

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Konservierungsstoff, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 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]= Krabbiere / Krebstiererezeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Milch / Milcherezeugnisse einschl. Lactose; [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerezeugnisse ; [G]= Milch / Milcherezeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnus, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Quendlandnuss); [I]= Senf / Senferezeugnisse ; [J]= Senf / Senferezeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerezeugnisse ; [L]= Schwefeloxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtierezeugnisse ; [O]= Weichtiere / Weichtierezeugnisse ; [P]= Meeresfrüchte / Meeresfrüchtezeugnisse ; [Q]= Meeresfrüchte / Meeresfrüchtezeugnisse ; [R]= Rind, S= Schwein, F= Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit pödierten Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Änderungen der Speisefolge vorbehalten.
Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.