

Speiseplan 18. KW		Montag, 28.04.25		Dienstag, 29.04.25		Mittwoch, 30.04.25		Do., 01.05.25, Maifeiertag		Freitag, 02.05.25		Samstag, 03.05.25		Sonntag, 04.05.25																																																																																																			
Spezielles & Regionales der besondere Genuss 8,40€		„Schlesisches Himmelreich“ Kasseler auf heißem Backobst, dazu Kartoffelklöße <table><tr><td>S</td><td>A1,I,2,5</td><td>304kJ</td><td>0,9 g.F</td><td>2,1 ZU</td><td>0,3 SA</td><td>4,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,4 F</td><td>8,5 KH</td><td>3,9 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,I,2,5	304kJ	0,9 g.F	2,1 ZU	0,3 SA	4,0 BE			2,4 F	8,5 KH	3,9 EW			„Schlesisches Himmelreich“ Kasseler auf heißem Backobst, dazu Kartoffelklöße <table><tr><td>S</td><td>A1,I,2,5</td><td>304kJ</td><td>0,9 g.F</td><td>2,1 ZU</td><td>0,3 SA</td><td>4,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,4 F</td><td>8,5 KH</td><td>3,9 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,I,2,5	304kJ	0,9 g.F	2,1 ZU	0,3 SA	4,0 BE			2,4 F	8,5 KH	3,9 EW			„Sauerkrautplatte“ mit Kasseler, zwei Bratwürstchen auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Menü-Aufpreis + 1,75 € <table><tr><td>S</td><td>A1,G, 2,4,5,9</td><td>582kJ</td><td>3,2 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>2,0 SA</td><td>3,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>8,8 F</td><td>6,8 KH</td><td>8,2 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,G, 2,4,5,9	582kJ	3,2 g.F	1,8 ZU	2,0 SA	3,1 BE			8,8 F	6,8 KH	8,2 EW			„Sauerkrautplatte“ mit Kasseler, zwei Bratwürstchen auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Menü-Aufpreis + 1,75 € <table><tr><td>S</td><td>A1,G, 2,4,5,9</td><td>582kJ</td><td>3,2 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>2,0 SA</td><td>3,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>8,8 F</td><td>6,8 KH</td><td>8,2 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,G, 2,4,5,9	582kJ	3,2 g.F	1,8 ZU	2,0 SA	3,1 BE			8,8 F	6,8 KH	8,2 EW			Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekocher Reis Menü-Aufpreis + 2,75 € <table><tr><td>G</td><td>A1,G,I, 2,5,9</td><td>322kJ</td><td>0,6 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>9,9 SA</td><td>4,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,0 F</td><td>8,8 KH</td><td>6,0 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		G	A1,G,I, 2,5,9	322kJ	0,6 g.F	1,8 ZU	9,9 SA	4,1 BE			2,0 F	8,8 KH	6,0 EW			Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekocher Reis Menü-Aufpreis + 2,75 € <table><tr><td>G</td><td>A1,G,I, 2,5,9</td><td>322kJ</td><td>0,6 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>9,9 SA</td><td>4,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,0 F</td><td>8,8 KH</td><td>6,0 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		G	A1,G,I, 2,5,9	322kJ	0,6 g.F	1,8 ZU	9,9 SA	4,1 BE			2,0 F	8,8 KH	6,0 EW			Maischollenfilet, paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Menü-Aufpreis + 2,75 € <table><tr><td>F</td><td>A1,D, G,I,5,9</td><td>468kJ</td><td>0,8 g.F</td><td>2,5 ZU</td><td>1,8 SA</td><td>5,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,6 F</td><td>11,2 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		F	A1,D, G,I,5,9	468kJ	0,8 g.F	2,5 ZU	1,8 SA	5,0 BE			4,6 F	11,2 KH	5,7 EW		
S	A1,I,2,5	304kJ	0,9 g.F	2,1 ZU	0,3 SA	4,0 BE																																																																																																											
		2,4 F	8,5 KH	3,9 EW																																																																																																													
S	A1,I,2,5	304kJ	0,9 g.F	2,1 ZU	0,3 SA	4,0 BE																																																																																																											
		2,4 F	8,5 KH	3,9 EW																																																																																																													
S	A1,G, 2,4,5,9	582kJ	3,2 g.F	1,8 ZU	2,0 SA	3,1 BE																																																																																																											
		8,8 F	6,8 KH	8,2 EW																																																																																																													
S	A1,G, 2,4,5,9	582kJ	3,2 g.F	1,8 ZU	2,0 SA	3,1 BE																																																																																																											
		8,8 F	6,8 KH	8,2 EW																																																																																																													
G	A1,G,I, 2,5,9	322kJ	0,6 g.F	1,8 ZU	9,9 SA	4,1 BE																																																																																																											
		2,0 F	8,8 KH	6,0 EW																																																																																																													
G	A1,G,I, 2,5,9	322kJ	0,6 g.F	1,8 ZU	9,9 SA	4,1 BE																																																																																																											
		2,0 F	8,8 KH	6,0 EW																																																																																																													
F	A1,D, G,I,5,9	468kJ	0,8 g.F	2,5 ZU	1,8 SA	5,0 BE																																																																																																											
		4,6 F	11,2 KH	5,7 EW																																																																																																													
Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 8,40€ M1		Spaghetti „Bolognese“ dazu Krautsalat <table><tr><td>R</td><td>A1,C,F, I,I,1,3</td><td>543kJ</td><td>1,4 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>7,7 BE</td></tr><tr><td>G</td><td></td><td>4,5 F</td><td>17,1 KH</td><td>4,7 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		R	A1,C,F, I,I,1,3	543kJ	1,4 g.F	2,2 ZU	1,2 SA	7,7 BE	G		4,5 F	17,1 KH	4,7 EW			Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat <table><tr><td>S</td><td>A1,C, G,I,I,1</td><td>450kJ</td><td>1,3 g.F</td><td>2,6 ZU</td><td>2,0 SA</td><td>5,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,3 F</td><td>12,4 KH</td><td>6,6 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,C, G,I,I,1	450kJ	1,3 g.F	2,6 ZU	2,0 SA	5,8 BE			3,3 F	12,4 KH	6,6 EW			Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,2,3</td><td>398kJ</td><td>2,0 g.F</td><td>2,1 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>3,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>5,0 F</td><td>8,4 KH</td><td>3,3 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,G,I,2,3	398kJ	2,0 g.F	2,1 ZU	1,4 SA	3,6 BE			5,0 F	8,4 KH	3,3 EW			Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat <table><tr><td>S</td><td>A1,C, G,I,I,1,3</td><td>487kJ</td><td>0,8 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>6,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,2 F</td><td>14,8 KH</td><td>6,6 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,C, G,I,I,1,3	487kJ	0,8 g.F	1,1 ZU	1,1 SA	6,5 BE			3,2 F	14,8 KH	6,6 EW			Bratwurst in Sauce mt Kohlrabi und Kartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,I,1</td><td>468kJ</td><td>2,2 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,7 SA</td><td>4,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>5,8 F</td><td>11,0 KH</td><td>3,8 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,G,I,I,1	468kJ	2,2 g.F	2,2 ZU	1,7 SA	4,4 BE			5,8 F	11,0 KH	3,8 EW			Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>499kJ</td><td>1,8 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>0,8 SA</td><td>5,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>5,9 F</td><td>11,2 KH</td><td>4,3 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,I,1	499kJ	1,8 g.F	1,2 ZU	0,8 SA	5,0 BE			5,9 F	11,2 KH	4,3 EW			Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis <table><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I,3</td><td>419kJ</td><td>0,7 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>5,3 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>14,1 KH</td><td>6,4 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		G	A1,F,G,I,3	419kJ	0,7 g.F	1,5 ZU	1,4 SA	5,3 BE			1,9 F	14,1 KH	6,4 EW		
R	A1,C,F, I,I,1,3	543kJ	1,4 g.F	2,2 ZU	1,2 SA	7,7 BE																																																																																																											
G		4,5 F	17,1 KH	4,7 EW																																																																																																													
S	A1,C, G,I,I,1	450kJ	1,3 g.F	2,6 ZU	2,0 SA	5,8 BE																																																																																																											
		3,3 F	12,4 KH	6,6 EW																																																																																																													
S	A1,G,I,2,3	398kJ	2,0 g.F	2,1 ZU	1,4 SA	3,6 BE																																																																																																											
		5,0 F	8,4 KH	3,3 EW																																																																																																													
S	A1,C, G,I,I,1,3	487kJ	0,8 g.F	1,1 ZU	1,1 SA	6,5 BE																																																																																																											
		3,2 F	14,8 KH	6,6 EW																																																																																																													
S	A1,G,I,I,1	468kJ	2,2 g.F	2,2 ZU	1,7 SA	4,4 BE																																																																																																											
		5,8 F	11,0 KH	3,8 EW																																																																																																													
S	A1,I,1	499kJ	1,8 g.F	1,2 ZU	0,8 SA	5,0 BE																																																																																																											
		5,9 F	11,2 KH	4,3 EW																																																																																																													
G	A1,F,G,I,3	419kJ	0,7 g.F	1,5 ZU	1,4 SA	5,3 BE																																																																																																											
		1,9 F	14,1 KH	6,4 EW																																																																																																													
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 8,85€ M2		Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Nudeln <table><tr><td>G</td><td>A1,G,I</td><td>369kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>2,1 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>6,2 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>14,4 KH</td><td>5,4 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		G	A1,G,I	369kJ	0,3 g.F	2,1 ZU	1,2 SA	6,2 BE			1,0 F	14,4 KH	5,4 EW			Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt <table><tr><td>V</td><td>G,I,2</td><td>332kJ</td><td>0,8 g.F</td><td>4,8 ZU</td><td>0,1 SA</td><td>6,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>13,1 KH</td><td>3,2 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	G,I,2	332kJ	0,8 g.F	4,8 ZU	0,1 SA	6,0 BE			1,7 F	13,1 KH	3,2 EW			Gedünstetes Seelachsfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>336kJ</td><td>0,9 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,7 SA</td><td>4,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,1 F</td><td>10,6 KH</td><td>4,6 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		F	A1,D,G,I,1	336kJ	0,9 g.F	1,9 ZU	1,7 SA	4,5 BE			2,1 F	10,6 KH	4,6 EW			Rinderfrikadelle in Rahmsauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree <table><tr><td>R</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>487kJ</td><td>1,6 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>5,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,6 F</td><td>11,6 KH</td><td>8,5 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		R	A1,C,G,I,1	487kJ	1,6 g.F	1,2 ZU	1,2 SA	5,5 BE			3,6 F	11,6 KH	8,5 EW			Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln <table><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I</td><td>390kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>1,0 SA</td><td>6,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>13,3 KH</td><td>6,7 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		G	A1,F,G,I	390kJ	0,3 g.F	1,0 ZU	1,0 SA	6,0 BE			1,0 F	13,3 KH	6,7 EW			Trentiner Markttopf Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch <table><tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>295kJ</td><td>0,5 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>0,6 SA</td><td>4,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>10,1 KH</td><td>3,8 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,I,1	295kJ	0,5 g.F	1,7 ZU	0,6 SA	4,6 BE			1,0 F	10,1 KH	3,8 EW			Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>271kJ</td><td>0,1 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>1,8 SA</td><td>3,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,8 F</td><td>8,0 KH</td><td>5,5 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,G,I	271kJ	0,1 g.F	1,4 ZU	1,8 SA	3,5 BE			0,8 F	8,0 KH	5,5 EW		
G	A1,G,I	369kJ	0,3 g.F	2,1 ZU	1,2 SA	6,2 BE																																																																																																											
		1,0 F	14,4 KH	5,4 EW																																																																																																													
V	G,I,2	332kJ	0,8 g.F	4,8 ZU	0,1 SA	6,0 BE																																																																																																											
		1,7 F	13,1 KH	3,2 EW																																																																																																													
F	A1,D,G,I,1	336kJ	0,9 g.F	1,9 ZU	1,7 SA	4,5 BE																																																																																																											
		2,1 F	10,6 KH	4,6 EW																																																																																																													
R	A1,C,G,I,1	487kJ	1,6 g.F	1,2 ZU	1,2 SA	5,5 BE																																																																																																											
		3,6 F	11,6 KH	8,5 EW																																																																																																													
G	A1,F,G,I	390kJ	0,3 g.F	1,0 ZU	1,0 SA	6,0 BE																																																																																																											
		1,0 F	13,3 KH	6,7 EW																																																																																																													
S	A1,I,1	295kJ	0,5 g.F	1,7 ZU	0,6 SA	4,6 BE																																																																																																											
		1,0 F	10,1 KH	3,8 EW																																																																																																													
S	A1,G,I	271kJ	0,1 g.F	1,4 ZU	1,8 SA	3,5 BE																																																																																																											
		0,8 F	8,0 KH	5,5 EW																																																																																																													
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 8,85€ 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			Geflügel-Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis <table><tr><td>G</td><td>A1,F,I</td><td>417kJ</td><td>0,4 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>5,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>15,7 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		G	A1,F,I	417kJ	0,4 g.F	1,9 ZU	1,1 SA	5,9 BE			1,4 F	15,7 KH	5,7 EW			Griechischer Hackbraten („Bifteki“) mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat <table><tr><td>S</td><td>A1,C, G,I,I,1,3</td><td>461kJ</td><td>2,2 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>1,0 SA</td><td>4,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>5,3 F</td><td>10,3 KH</td><td>4,9 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,C, G,I,I,1,3	461kJ	2,2 g.F	2,3 ZU	1,0 SA	4,4 BE			5,3 F	10,3 KH	4,9 EW			Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti <table><tr><td>G</td><td>A1,I,1</td><td>622kJ</td><td>2,1 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>0,9 SA</td><td>5,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>7,2 F</td><td>12,8 KH</td><td>7,7 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		G	A1,I,1	622kJ	2,1 g.F	1,6 ZU	0,9 SA	5,9 BE			7,2 F	12,8 KH	7,7 EW			Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüsereis <table><tr><td>G</td><td>A1,C,F,G,I,1</td><td>492kJ</td><td>0,2 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>5,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,1 F</td><td>15,7 KH</td><td>6,5 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		G	A1,C,F,G,I,1	492kJ	0,2 g.F	1,0 ZU	1,2 SA	5,9 BE			3,1 F	15,7 KH	6,5 EW			Deftige Käsespätzle Allgäuer Art mit Zucchini-Möhren-Salat <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>456kJ</td><td>2,1 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>6,3 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,4 F</td><td>13,0 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,C,G,I,1	456kJ	2,1 g.F	2,4 ZU	1,1 SA	6,3 BE			4,4 F	13,0 KH	4,0 EW			„Ratatouille“ Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti <table><tr><td>V</td><td>A1,I,1</td><td>468kJ</td><td>0,4 g.F</td><td>4,8 ZU</td><td>1,8 SA</td><td>7,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>20,3 KH</td><td>3,4 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,I,1	468kJ	0,4 g.F	4,8 ZU	1,8 SA	7,8 BE			1,3 F	20,3 KH	3,4 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,F,I	417kJ	0,4 g.F	1,9 ZU	1,1 SA	5,9 BE																																																																																																											
		1,4 F	15,7 KH	5,7 EW																																																																																																													
S	A1,C, G,I,I,1,3	461kJ	2,2 g.F	2,3 ZU	1,0 SA	4,4 BE																																																																																																											
		5,3 F	10,3 KH	4,9 EW																																																																																																													
G	A1,I,1	622kJ	2,1 g.F	1,6 ZU	0,9 SA	5,9 BE																																																																																																											
		7,2 F	12,8 KH	7,7 EW																																																																																																													
G	A1,C,F,G,I,1	492kJ	0,2 g.F	1,0 ZU	1,2 SA	5,9 BE																																																																																																											
		3,1 F	15,7 KH	6,5 EW																																																																																																													
V	A1,C,G,I,1	456kJ	2,1 g.F	2,4 ZU	1,1 SA	6,3 BE																																																																																																											
		4,4 F	13,0 KH	4,0 EW																																																																																																													
V	A1,I,1	468kJ	0,4 g.F	4,8 ZU	1,8 SA	7,8 BE																																																																																																											
		1,3 F	20,3 KH	3,4 EW																																																																																																													
Für Fein-schmecker Unser Premium 9,95€ M4		Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis Menü-Aufpreis + 0,70 € <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,3</td><td>378kJ</td><td>1,3 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>6,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,5 F</td><td>11,6 KH</td><td>6,0 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		F	A1,D,G,I,3	378kJ	1,3 g.F	1,8 ZU	1,1 SA	6,0 BE			2,5 F	11,6 KH	6,0 EW			„Cordon Bleu“ vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1,3</td><td>489kJ</td><td>1,4 g.F</td><td>0,6 ZU</td><td>0,8 SA</td><td>6,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,2 F</td><td>14,0 KH</td><td>7,0 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,G,I,1,3	489kJ	1,4 g.F	0,6 ZU	0,8 SA	6,6 BE			3,2 F	14,0 KH	7,0 EW			Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Nudeln <table><tr><td>G</td><td>A1,G,I,1</td><td>528kJ</td><td>0,4 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>1,5 SA</td><td>7,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>16,5 KH</td><td>8,0 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		G	A1,G,I,1	528kJ	0,4 g.F	1,8 ZU	1,5 SA	7,6 BE			1,2 F	16,5 KH	8,0 EW			Schweinerückenbraten in Sauce mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>304kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>3,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>8,7 KH</td><td>5,4 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,G,I,1	304kJ	0,3 g.F	1,2 ZU	1,4 SA	3,9 BE			1,5 F	8,7 KH	5,4 EW			Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat Menü-Aufpreis + 0,70 € <table><tr><td>S</td><td>A1,D, I,1,2,3</td><td>487kJ</td><td>1,0 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,3 SA</td><td>4,6 BE</td></tr><tr><td>F</td><td></td><td>4,9 F</td><td>11,6 KH</td><td>6,5 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,D, I,1,2,3	487kJ	1,0 g.F	1,1 ZU	1,3 SA	4,6 BE	F		4,9 F	11,6 KH	6,5 EW			Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Bandnudeln <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>399kJ</td><td>0,6 g.F</td><td>2,6 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>5,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,3 F</td><td>13,8 KH</td><td>4,6 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		F	A1,D,G,I,1	399kJ	0,6 g.F	2,6 ZU	1,2 SA	5,5 BE			2,3 F	13,8 KH	4,6 EW			Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln Menü-Aufpreis + 0,70 € <table><tr><td>R</td><td>A1,I</td><td>339kJ</td><td>0,0 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>1,7 SA</td><td>3,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>8,2 KH</td><td>8,1 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		R	A1,I	339kJ	0,0 g.F	0,8 ZU	1,7 SA	3,8 BE			1,2 F	8,2 KH	8,1 EW		
F	A1,D,G,I,3	378kJ	1,3 g.F	1,8 ZU	1,1 SA	6,0 BE																																																																																																											
		2,5 F	11,6 KH	6,0 EW																																																																																																													
S	A1,G,I,1,3	489kJ	1,4 g.F	0,6 ZU	0,8 SA	6,6 BE																																																																																																											
		3,2 F	14,0 KH	7,0 EW																																																																																																													
G	A1,G,I,1	528kJ	0,4 g.F	1,8 ZU	1,5 SA	7,6 BE																																																																																																											
		1,2 F	16,5 KH	8,0 EW																																																																																																													
S	A1,G,I,1	304kJ	0,3 g.F	1,2 ZU	1,4 SA	3,9 BE																																																																																																											
		1,5 F	8,7 KH	5,4 EW																																																																																																													
S	A1,D, I,1,2,3	487kJ	1,0 g.F	1,1 ZU	1,3 SA	4,6 BE																																																																																																											
F		4,9 F	11,6 KH	6,5 EW																																																																																																													
F	A1,D,G,I,1	399kJ	0,6 g.F	2,6 ZU	1,2 SA	5,5 BE																																																																																																											
		2,3 F	13,8 KH	4,6 EW																																																																																																													
R	A1,I	339kJ	0,0 g.F	0,8 ZU	1,7 SA	3,8 BE																																																																																																											
		1,2 F	8,2 KH	8,1 EW																																																																																																													
Vegetarisch fleischlos & lecker 8,15€ M5		Gemüsepfanne Bulgur (Hartweizengrütze) mit BioTofuwürfel <table><tr><td>V</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>391kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>0,3 SA</td><td>6,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>15,7 KH</td><td>3,6 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,F,G,I,1	391kJ	0,3 g.F	1,5 ZU	0,3 SA	6,6 BE			1,2 F	15,7 KH	3,6 EW			Rührei mit Rahmspinat und Püree <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>458kJ</td><td>2,4 g.F</td><td>1,3 ZU</td><td>0,9 SA</td><td>3,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>6,2 F</td><td>8,5 KH</td><td>4,9 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,C,G,I,1	458kJ	2,4 g.F	1,3 ZU	0,9 SA	3,8 BE			6,2 F	8,5 KH	4,9 EW			Kürbiscurry mit Reis <table><tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>414kJ</td><td>1,2 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>1,0 SA</td><td>7,2 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,5 F</td><td>17,4 KH</td><td>2,0 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,G,I,1	414kJ	1,2 g.F	1,8 ZU	1,0 SA	7,2 BE			2,5 F	17,4 KH	2,0 EW			Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln <table><tr><td>V</td><td>A1,A4, C,G,I,1,3</td><td>440kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>3,1 ZU</td><td>1,8 SA</td><td>6,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>18,3 KH</td><td>3,5 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,A4, C,G,I,1,3	440kJ	0,3 g.F	3,1 ZU	1,8 SA	6,7 BE			1,6 F	18,3 KH	3,5 EW			Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken <table><tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>380kJ</td><td>2,1 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>4,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,3 F</td><td>10,6 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,G,I,1	380kJ	2,1 g.F	1,1 ZU	1,2 SA	4,9 BE			3,3 F	10,6 KH	3,7 EW																																		
V	A1,F,G,I,1	391kJ	0,3 g.F	1,5 ZU	0,3 SA	6,6 BE																																																																																																											
		1,2 F	15,7 KH	3,6 EW																																																																																																													
V	A1,C,G,I,1	458kJ	2,4 g.F	1,3 ZU	0,9 SA	3,8 BE																																																																																																											
		6,2 F	8,5 KH	4,9 EW																																																																																																													
V	A1,G,I,1	414kJ	1,2 g.F	1,8 ZU	1,0 SA	7,2 BE																																																																																																											
		2,5 F	17,4 KH	2,0 EW																																																																																																													
V	A1,A4, C,G,I,1,3	440kJ	0,3 g.F	3,1 ZU	1,8 SA	6,7 BE																																																																																																											
		1,6 F	18,3 KH	3,5 EW																																																																																																													
V	A1,G,I,1	380kJ	2,1 g.F	1,1 ZU	1,2 SA	4,9 BE																																																																																																											
		3,3 F	10,6 KH	3,7 EW																																																																																																													
Eintopf & Pasta einfach & herzhaft 8,15€ M6		Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch <table><tr><td>R</td><td>A1,I,1</td><td>301kJ</td><td>0,4 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>0,7 SA</td><td>4,2 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>9,2 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		R	A1,I,1	301kJ	0,4 g.F	1,8 ZU	0,7 SA	4,2 BE			1,9 F	9,2 KH	3,7 EW			Deftige Erbsensuppe mit Geflügel-Wiener-Würstchen <table><tr><td>G</td><td>I,1,2,3</td><td>317kJ</td><td>0,2 g.F</td><td>0,7 ZU</td><td>0,6 SA</td><td>4,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,8 F</td><td>8,9 KH</td><td>3,6 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		G	I,1,2,3	317kJ	0,2 g.F	0,7 ZU	0,6 SA	4,1 BE			2,8 F	8,9 KH	3,6 EW			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>663kJ</td><td>3,1 g.F</td><td>2,9 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>7,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>7,4 F</td><td>17,3 KH</td><td>5,5 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,G, I,1,2,3	663kJ	3,1 g.F	2,9 ZU	1,1 SA	7,5 BE			7,4 F	17,3 KH	5,5 EW			Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1,3</td><td>300kJ</td><td>0,6 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>0,8 SA</td><td>4,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>10,3 KH</td><td>4,3 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,G,I,1,3	300kJ	0,6 g.F	0,9 ZU	0,8 SA	4,7 BE			1,3 F	10,3 KH	4,3 EW			Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur (Hartweizengrütze) <table><tr><td>G</td><td>A1,F,I</td><td>396kJ</td><td>0,1 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>0,5 SA</td><td>6,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>14,3 KH</td><td>4,2 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		G	A1,F,I	396kJ	0,1 g.F	1,4 ZU	0,5 SA	6,4 BE			1,7 F	14,3 KH	4,2 EW																																		
R	A1,I,1	301kJ	0,4 g.F	1,8 ZU	0,7 SA	4,2 BE																																																																																																											
		1,9 F	9,2 KH	3,7 EW																																																																																																													
G	I,1,2,3	317kJ	0,2 g.F	0,7 ZU	0,6 SA	4,1 BE																																																																																																											
		2,8 F	8,9 KH	3,6 EW																																																																																																													
S	A1,G, I,1,2,3	663kJ	3,1 g.F	2,9 ZU	1,1 SA	7,5 BE																																																																																																											
		7,4 F	17,3 KH	5,5 EW																																																																																																													
S	A1,G,I,1,3	300kJ	0,6 g.F	0,9 ZU	0,8 SA	4,7 BE																																																																																																											
		1,3 F	10,3 KH	4,3 EW																																																																																																													
G	A1,F,I	396kJ	0,1 g.F	1,4 ZU	0,5 SA	6,4 BE																																																																																																											
		1,7 F	14,3 KH	4,2 EW																																																																																																													
Salat & Co kalt servierte Spezialitäten 7,25€ M7		Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf <table><tr><td>S</td><td>A1,C, G,I,1,3</td><td>744kJ</td><td>4,1 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>10,1 F</td><td>13,1 KH</td><td>8,5 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,C, G,I,1,3	744kJ	4,1 g.F	1,1 ZU	0,5 SA	4,2 BE			10,1 F	13,1 KH	8,5 EW			Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing <table><tr><td>S</td><td>C,G,I,1,2,3</td><td>379kJ</td><td>2,3 g.F</td><td>2,9 ZU</td><td>0,7 SA</td><td>1,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>5,0 F</td><td>4,0 KH</td><td>6,8 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	C,G,I,1,2,3	379kJ	2,3 g.F	2,9 ZU	0,7 SA	1,0 BE			5,0 F	4,0 KH	6,8 EW			Salatteller „Köttbullar“ mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressingg <table><tr><td>V</td><td>C,G,I,1,3</td><td>296kJ</td><td>1,1 g.F</td><td>3,1 ZU</td><td>0,5 SA</td><td>2,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,2 F</td><td>7,5 KH</td><td>2,2 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	C,G,I,1,3	296kJ	1,1 g.F	3,1 ZU	0,5 SA	2,7 BE			3,2 F	7,5 KH	2,2 EW			Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing <table><tr><td>V</td><td>C,G,I,1,3</td><td>507kJ</td><td>4,3 g.F</td><td>2,9 ZU</td><td>1,0 SA</td><td>1,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>9,6 F</td><td>3,9 KH</td><td>4,1 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	C,G,I,1,3	507kJ	4,3 g.F	2,9 ZU	1,0 SA	1,1 BE			9,6 F	3,9 KH	4,1 EW			Salatteller „Rustica“ mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>345kJ</td><td>1,5 g.F</td><td>2,7 ZU</td><td>0,6 SA</td><td>1,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,7 F</td><td>5,2 KH</td><td>6,5 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,C,G,I,1	345kJ	1,5 g.F	2,7 ZU	0,6 SA	1,7 BE			3,7 F	5,2 KH	6,5 EW																																		
S	A1,C, G,I,1,3	744kJ	4,1 g.F	1,1 ZU	0,5 SA	4,2 BE																																																																																																											
		10,1 F	13,1 KH	8,5 EW																																																																																																													
S	C,G,I,1,2,3	379kJ	2,3 g.F	2,9 ZU	0,7 SA	1,0 BE																																																																																																											
		5,0 F	4,0 KH	6,8 EW																																																																																																													
V	C,G,I,1,3	296kJ	1,1 g.F	3,1 ZU	0,5 SA	2,7 BE																																																																																																											
		3,2 F	7,5 KH	2,2 EW																																																																																																													
V	C,G,I,1,3	507kJ	4,3 g.F	2,9 ZU	1,0 SA	1,1 BE																																																																																																											
		9,6 F	3,9 KH	4,1 EW																																																																																																													
S	A1,C,G,I,1	345kJ	1,5 g.F	2,7 ZU	0,6 SA	1,7 BE																																																																																																											
		3,7 F	5,2 KH	6,5 EW																																																																																																													
Süßspeise süße Gaumenfreude 8,15€ M8		Milchreis mit heißen Kirschen <table><tr><td>V</td><td>G,I</td><td>601kJ</td><td>0,8 g.F</td><td>14,6 ZU</td><td>0,1 SA</td><td>9,2 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>22,1 KH</td><td>2,5 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	G,I	601kJ	0,8 g.F	14,6 ZU	0,1 SA	9,2 BE			1,6 F	22,1 KH	2,5 EW			Germknödel mit Vanillesauce <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I</td><td>695kJ</td><td>1,3 g.F</td><td>13,1 ZU</td><td>0,4 SA</td><td>9,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,6 F</td><td>31,3 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,C,G,I	695kJ	1,3 g.F	13,1 ZU	0,4 SA	9,5 BE			2,6 F	31,3 KH	4,0 EW			Sahnegrießbrei mit Himbeeren <table><tr><td>V</td><td>A1,G,I</td><td>521kJ</td><td>1,1 g.F</td><td>16,2 ZU</td><td>0,1 SA</td><td>9,3 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,3 F</td><td>22,2 KH</td><td>2,9 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,G,I	521kJ	1,1 g.F	16,2 ZU	0,1 SA	9,3 BE			2,3 F	22,2 KH	2,9 EW			Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I</td><td>490kJ</td><td>1,3 g.F</td><td>10,9 ZU</td><td>0,2 SA</td><td>6,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,0 F</td><td>19,5 KH</td><td>3,2 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,C,G,I	490kJ	1,3 g.F	10,9 ZU	0,2 SA	6,9 BE			3,0 F	19,5 KH	3,2 EW			Beerengrütze mit Vanillesauce <table><tr><td>V</td><td>G,I</td><td>536kJ</td><td>0,5 g.F</td><td>24,5 ZU</td><td>0,0 SA</td><td>11,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>27,1 KH</td><td>1,2 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	G,I	536kJ	0,5 g.F	24,5 ZU	0,0 SA	11,4 BE			1,0 F	27,1 KH	1,2 EW			Milchreis mit roter Grütze <table><tr><td>V</td><td>G,I</td><td>514kJ</td><td>0,7 g.F</td><td>16,8 ZU</td><td>0,1 SA</td><td>10,2 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>24,4 KH</td><td>2,5 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	G,I	514kJ	0,7 g.F	16,8 ZU	0,1 SA	10,2 BE			1,5 F	24,4 KH	2,5 EW			Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce <table><tr><td>V</td><td>A1,G,I,2,3</td><td>876kJ</td><td>5,4 g.F</td><td>9,5 ZU</td><td>0,4 SA</td><td>10,3 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>11,1 F</td><td>24,5 KH</td><td>3,0 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,G,I,2,3	876kJ	5,4 g.F	9,5 ZU	0,4 SA	10,3 BE			11,1 F	24,5 KH	3,0 EW		
V	G,I	601kJ	0,8 g.F	14,6 ZU	0,1 SA	9,2 BE																																																																																																											
		1,6 F	22,1 KH	2,5 EW																																																																																																													
V	A1,C,G,I	695kJ	1,3 g.F	13,1 ZU	0,4 SA	9,5 BE																																																																																																											
		2,6 F	31,3 KH	4,0 EW																																																																																																													
V	A1,G,I	521kJ	1,1 g.F	16,2 ZU	0,1 SA	9,3 BE																																																																																																											
		2,3 F	22,2 KH	2,9 EW																																																																																																													
V	A1,C,G,I	490kJ	1,3 g.F	10,9 ZU	0,2 SA	6,9 BE																																																																																																											
		3,0 F	19,5 KH	3,2 EW																																																																																																													
V	G,I	536kJ	0,5 g.F	24,5 ZU	0,0 SA	11,4 BE																																																																																																											
		1,0 F	27,1 KH	1,2 EW																																																																																																													
V	G,I	514kJ	0,7 g.F	16,8 ZU	0,1 SA	10,2 BE																																																																																																											
		1,5 F	24,4 KH	2,5 EW																																																																																																													
V	A1,G,I,2,3	876kJ	5,4 g.F	9,5 ZU	0,4 SA	10,3 BE																																																																																																											
		11,1 F	24,5 KH	3,0 EW																																																																																																													
KALTMENÜ zum Abendbrot serviert 5,95€ M9 </																																																																																																																	

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]= Bier / Erzeugnisse, [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse, [F]= Soja / Sojaerzeugnisse, [G]= Milch / Milcherezeugnisse einschl. Lactose, [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Pflanus), [I]= Pilze, [J]= Plazie, [K]= Macarodamianus und H6= Quendadhruss), [L]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse, [M]= Senf / Senferzeugnisse, [N]= Weizen / Weizenerezeugnisse, [O]= Weizen / Weizenerezeugnisse, [P]= Weizen / Weizenerezeugnisse, [Q]= Weizen / Weizenerezeugnisse, [R]= Rind, [S]= Schwein, [T]= Fisch, [U]= Geflügel, [V]= Vegetarisch, [W]= Wild, [X]= Lamm. Alle Menüs sind mit pödierten Salz zubereitet. Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden ausschließlich mit Weizen abereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet. BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Änderungen der Speisefolge vorbehalten.
Nährwertangaben = Ca-Werte / Menü ohne Salat, Dessert
Lieferzeit bestimmt.

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.