

Speiseplan 24. KW		Mo., 09.06.25, Pfingstmontag		Dienstag, 10.06.25		Mittwoch, 11.06.25		Donnerstag, 12.06.25		Freitag, 13.06.25		Samstag, 14.06.25		Sonntag, 15.06.25																																																		
Spezielles & Regionales der besondere Genuss 7,50 €		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 2,0 F</td><td>0,6 g.F 8,8 KH</td><td>1,8 ZU 6,0 EW</td><td>9,9 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>		G	A1,G,I, 2,5,9	322kj 2,0 F	0,6 g.F 8,8 KH	1,8 ZU 6,0 EW	9,9 SA	4,1 BE	Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat Menü-Aufpreis + 1,25 € <table><tr><td>G</td><td>A1,C,I,J, 2,3,5</td><td>407kj 3,8 F</td><td>1,3 g.F 12,0 KH</td><td>1,2 ZU 3,6 EW</td><td>1,2 SA</td><td>4,8 BE</td></tr></table>		G	A1,C,I,J, 2,3,5	407kj 3,8 F	1,3 g.F 12,0 KH	1,2 ZU 3,6 EW	1,2 SA	4,8 BE	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise dazu Schweineschnitzel und Salzkartoffeln Menü-Aufpreis + 7,50 € <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,9</td><td>394kj 3,9 F</td><td>1,8 g.F 8,9 KH</td><td>1,9 ZU 5,3 EW</td><td>1,3 SA</td><td>5,4 BE</td></tr></table>		S	A1,C,G,I,9	394kj 3,9 F	1,8 g.F 8,9 KH	1,9 ZU 5,3 EW	1,3 SA	5,4 BE	Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat Menü-Aufpreis + 1,25 € <table><tr><td>G</td><td>A1,C,I,J, 2,3,5</td><td>407kj 3,8 F</td><td>1,3 g.F 12,0 KH</td><td>1,2 ZU 3,6 EW</td><td>1,2 SA</td><td>4,8 BE</td></tr></table>		G	A1,C,I,J, 2,3,5	407kj 3,8 F	1,3 g.F 12,0 KH	1,2 ZU 3,6 EW	1,2 SA	4,8 BE	Gebratene Geflügelleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti Menü-Aufpreis + 1,75 € <table><tr><td>G</td><td>J,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>		G	J,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	Gebratene Geflügelleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti Menü-Aufpreis + 1,75 € <table><tr><td>G</td><td>J,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>		G	J,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	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise dazu Hähnchenbrustfilet und Salzkartoffeln Menü-Aufpreis + 7,50 € <table><tr><td>G</td><td>A1,F, G,I,9</td><td>337kj 2,3 F</td><td>1,2 g.F 7,7 KH</td><td>1,7 ZU 6,7 EW</td><td>1,5 SA</td><td>4,7 BE</td></tr></table>		G	A1,F, G,I,9	337kj 2,3 F	1,2 g.F 7,7 KH	1,7 ZU 6,7 EW	1,5 SA	4,7 BE
G	A1,G,I, 2,5,9	322kj 2,0 F	0,6 g.F 8,8 KH	1,8 ZU 6,0 EW	9,9 SA	4,1 BE																																																										
G	A1,C,I,J, 2,3,5	407kj 3,8 F	1,3 g.F 12,0 KH	1,2 ZU 3,6 EW	1,2 SA	4,8 BE																																																										
S	A1,C,G,I,9	394kj 3,9 F	1,8 g.F 8,9 KH	1,9 ZU 5,3 EW	1,3 SA	5,4 BE																																																										
G	A1,C,I,J, 2,3,5	407kj 3,8 F	1,3 g.F 12,0 KH	1,2 ZU 3,6 EW	1,2 SA	4,8 BE																																																										
G	J,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																																																										
G	J,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																																																										
G	A1,F, G,I,9	337kj 2,3 F	1,2 g.F 7,7 KH	1,7 ZU 6,7 EW	1,5 SA	4,7 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>442kj 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	442kj 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>317kj 2,5 F</td><td>1,0 g.F 7,8 KH</td><td>1,6 ZU 5,1 EW</td><td>1,1 SA</td><td>3,5 BE</td></tr></table>		S	A1,C,G, I,I,1	317kj 2,5 F	1,0 g.F 7,8 KH	1,6 ZU 5,1 EW	1,1 SA	3,5 BE	Heisse Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree <table><tr><td>S</td><td>A1,G, 1,2,3</td><td>433kj 5,7 F</td><td>2,4 g.F 8,8 KH</td><td>1,9 ZU 3,4 EW</td><td>1,4 SA</td><td>4,0 BE</td></tr></table>		S	A1,G, 1,2,3	433kj 5,7 F	2,4 g.F 8,8 KH	1,9 ZU 3,4 EW	1,4 SA	4,0 BE	Schwedische Hackfleischbällchen („Köttbullar“) vom Rind und Geflügel dazu Mischgemüse und Nudeln <table><tr><td>S</td><td>A1,C, G,I,J</td><td>456kj 2,5 F</td><td>0,9 g.F 14,5 KH</td><td>0,9 ZU 6,4 EW</td><td>1,2 SA</td><td>6,2 BE</td></tr></table>		S	A1,C, G,I,J	456kj 2,5 F	0,9 g.F 14,5 KH	0,9 ZU 6,4 EW	1,2 SA	6,2 BE	Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) „Bolognese“ vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat <table><tr><td>R G</td><td>A1,C,I, I,1,3</td><td>438kj 2,7 F</td><td>1,1 g.F 15,6 KH</td><td>2,1 ZU 4,3 EW</td><td>1,3 SA</td><td>6,9 BE</td></tr></table>		R G	A1,C,I, I,1,3	438kj 2,7 F	1,1 g.F 15,6 KH	2,1 ZU 4,3 EW	1,3 SA	6,9 BE	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>308kj 1,4 F</td><td>0,2 g.F 8,8 KH</td><td>1,3 ZU 5,5 EW</td><td>1,6 SA</td><td>3,8 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I	308kj 1,4 F	0,2 g.F 8,8 KH	1,3 ZU 5,5 EW	1,6 SA	3,8 BE	Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>496kj 2,9 F</td><td>1,0 g.F 14,4 KH</td><td>7,2 ZU 7,0 EW</td><td>1,9 SA</td><td>6,6 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I,1	496kj 2,9 F	1,0 g.F 14,4 KH	7,2 ZU 7,0 EW	1,9 SA	6,6 BE
G	A1,F,G,I,1	442kj 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	317kj 2,5 F	1,0 g.F 7,8 KH	1,6 ZU 5,1 EW	1,1 SA	3,5 BE																																																										
S	A1,G, 1,2,3	433kj 5,7 F	2,4 g.F 8,8 KH	1,9 ZU 3,4 EW	1,4 SA	4,0 BE																																																										
S	A1,C, G,I,J	456kj 2,5 F	0,9 g.F 14,5 KH	0,9 ZU 6,4 EW	1,2 SA	6,2 BE																																																										
R G	A1,C,I, I,1,3	438kj 2,7 F	1,1 g.F 15,6 KH	2,1 ZU 4,3 EW	1,3 SA	6,9 BE																																																										
S	A1,G,I	308kj 1,4 F	0,2 g.F 8,8 KH	1,3 ZU 5,5 EW	1,6 SA	3,8 BE																																																										
S	A1,G,I,1	496kj 2,9 F	1,0 g.F 14,4 KH	7,2 ZU 7,0 EW	1,9 SA	6,6 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>478kj 6,0 F</td><td>1,8 g.F 8,5 KH</td><td>0,6 ZU 6,3 EW</td><td>1,4 SA</td><td>4,6 BE</td></tr></table>		G	A1,G,I	478kj 6,0 F	1,8 g.F 8,5 KH	0,6 ZU 6,3 EW	1,4 SA	4,6 BE	Geflügelfrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis <table><tr><td>G</td><td>A1,C,G, I,I,1</td><td>363kj 1,1 F</td><td>0,4 g.F 13,9 KH</td><td>1,2 ZU 4,7 EW</td><td>1,5 SA</td><td>5,9 BE</td></tr></table>		G	A1,C,G, I,I,1	363kj 1,1 F	0,4 g.F 13,9 KH	1,2 ZU 4,7 EW	1,5 SA	5,9 BE	Gebackener Seelachs in brauner Sauce 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 R</td><td>A1,C,G,I</td><td>337kj 1,2 F</td><td>0,2 g.F 10,8 KH</td><td>1,6 ZU 6,4 EW</td><td>1,0 SA</td><td>4,8 BE</td></tr></table>		S R	A1,C,G,I	337kj 1,2 F	0,2 g.F 10,8 KH	1,6 ZU 6,4 EW	1,0 SA	4,8 BE	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit Suppengemüse (Rüben, Sellerie, Blumenkohl) und Kartoffeln <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 3,4 F</td><td>1,4 g.F 10,1 KH</td><td>1,0 ZU 8,4 EW</td><td>3,3 SA</td><td>4,9 BE</td></tr></table>		R	A1,C,I,1	449kj 3,4 F	1,4 g.F 10,1 KH	1,0 ZU 8,4 EW	3,3 SA	4,9 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	478kj 6,0 F	1,8 g.F 8,5 KH	0,6 ZU 6,3 EW	1,4 SA	4,6 BE																																																										
G	A1,C,G, I,I,1	363kj 1,1 F	0,4 g.F 13,9 KH	1,2 ZU 4,7 EW	1,5 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 R	A1,C,G,I	337kj 1,2 F	0,2 g.F 10,8 KH	1,6 ZU 6,4 EW	1,0 SA	4,8 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 3,4 F	1,4 g.F 10,1 KH	1,0 ZU 8,4 EW	3,3 SA	4,9 BE																																																										
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 7,95 € M3		„Nasi Goreng“ Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch <table><tr><td>G</td><td>A1,I,I</td><td>423kj 0,7 F</td><td>0,2 g.F 18,1 KH</td><td>3,1 ZU 5,3 EW</td><td>1,3 SA</td><td>6,5 BE</td></tr></table>		G	A1,I,I	423kj 0,7 F	0,2 g.F 18,1 KH	3,1 ZU 5,3 EW	1,3 SA	6,5 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>406kj 3,6 F</td><td>1,0 g.F 11,2 KH</td><td>1,4 ZU 4,6 EW</td><td>1,1 SA</td><td>4,5 BE</td></tr></table>		F	A1,D,G,I,1	406kj 3,6 F	1,0 g.F 11,2 KH	1,4 ZU 4,6 EW	1,1 SA	4,5 BE	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat <table><tr><td>G</td><td>A1,C,I,1,3</td><td>491kj 3,5 F</td><td>1,3 g.F 15,8 KH</td><td>3,5 ZU 5,3 EW</td><td>1,5 SA</td><td>6,3 BE</td></tr></table>		G	A1,C,I,1,3	491kj 3,5 F	1,3 g.F 15,8 KH	3,5 ZU 5,3 EW	1,5 SA	6,3 BE	Buntes Hühnerfriskassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis <table><tr><td>G</td><td>A1,G,I,3</td><td>399kj 1,2 F</td><td>0,4 g.F 15,3 KH</td><td>1,1 ZU 5,6 EW</td><td>1,3 SA</td><td>5,8 BE</td></tr></table>		G	A1,G,I,3	399kj 1,2 F	0,4 g.F 15,3 KH	1,1 ZU 5,6 EW	1,3 SA	5,8 BE	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse <table><tr><td>V</td><td>A1,G,I,K</td><td>492kj 3,7 F</td><td>1,6 g.F 17,5 KH</td><td>1,6 ZU 3,3 EW</td><td>1,4 SA</td><td>7,3 BE</td></tr></table>		V	A1,G,I,K	492kj 3,7 F	1,6 g.F 17,5 KH	1,6 ZU 3,3 EW	1,4 SA	7,3 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
G	A1,I,I	423kj 0,7 F	0,2 g.F 18,1 KH	3,1 ZU 5,3 EW	1,3 SA	6,5 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	406kj 3,6 F	1,0 g.F 11,2 KH	1,4 ZU 4,6 EW	1,1 SA	4,5 BE																																																										
G	A1,C,I,1,3	491kj 3,5 F	1,3 g.F 15,8 KH	3,5 ZU 5,3 EW	1,5 SA	6,3 BE																																																										
G	A1,G,I,3	399kj 1,2 F	0,4 g.F 15,3 KH	1,1 ZU 5,6 EW	1,3 SA	5,8 BE																																																										
V	A1,G,I,K	492kj 3,7 F	1,6 g.F 17,5 KH	1,6 ZU 3,3 EW	1,4 SA	7,3 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																																																										
Für Fein- schmecker Unser Premium 9,25 € M4		Wildgulasch mit Schupfnudeln und Rosenkohl <table><tr><td>W</td><td>A1,C,G, I,1,3</td><td>494kj 3,3 F</td><td>0,8 g.F 15,4 KH</td><td>1,8 ZU 6,5 EW</td><td>0,9 SA</td><td>6,4 BE</td></tr></table>		W	A1,C,G, I,1,3	494kj 3,3 F	0,8 g.F 15,4 KH	1,8 ZU 6,5 EW	0,9 SA	6,4 BE	Zartes Geflügelfilet „Alfredo“ in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti <table><tr><td>G</td><td>A1,G,I,1</td><td>432kj 2,2 F</td><td>1,1 g.F 12,4 KH</td><td>1,3 ZU 8,3 EW</td><td>1,1 SA</td><td>4,8 BE</td></tr></table>		G	A1,G,I,1	432kj 2,2 F	1,1 g.F 12,4 KH	1,3 ZU 8,3 EW	1,1 SA	4,8 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>434kj 1,4 F</td><td>0,0 g.F 13,2 KH</td><td>3,3 ZU 8,5 EW</td><td>2,8 SA</td><td>5,4 BE</td></tr></table>		R	A1,G,I,3	434kj 1,4 F	0,0 g.F 13,2 KH	3,3 ZU 8,5 EW	2,8 SA	5,4 BE	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbuttersauce, dazu ZucchiniGemüse und Salzkartoffeln <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	Zarter Schweinerückenbraten in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>271kj 1,0 F</td><td>0,1 g.F 7,8 KH</td><td>1,0 ZU 5,7 EW</td><td>1,8 SA</td><td>3,4 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I	271kj 1,0 F	0,1 g.F 7,8 KH	1,0 ZU 5,7 EW	1,8 SA	3,4 BE	Lachsfilet an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Bandnudeln <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>390kj 1,9 F</td><td>0,8 g.F 13,3 KH</td><td>0,9 ZU 5,4 EW</td><td>0,9 SA</td><td>6,0 BE</td></tr></table>		F	A1,D,G,I,1	390kj 1,9 F	0,8 g.F 13,3 KH	0,9 ZU 5,4 EW	0,9 SA	6,0 BE
W	A1,C,G, I,1,3	494kj 3,3 F	0,8 g.F 15,4 KH	1,8 ZU 6,5 EW	0,9 SA	6,4 BE																																																										
G	A1,G,I,1	432kj 2,2 F	1,1 g.F 12,4 KH	1,3 ZU 8,3 EW	1,1 SA	4,8 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	434kj 1,4 F	0,0 g.F 13,2 KH	3,3 ZU 8,5 EW	2,8 SA	5,4 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																																																										
S	A1,G,I	271kj 1,0 F	0,1 g.F 7,8 KH	1,0 ZU 5,7 EW	1,8 SA	3,4 BE																																																										
F	A1,D,G,I,1	390kj 1,9 F	0,8 g.F 13,3 KH	0,9 ZU 5,4 EW	0,9 SA	6,0 BE																																																										
Vegetarisch fleischlos & lecker 7,25 € M5		Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis <table><tr><td>V</td><td>A1,C,I,J</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,J	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>402kj 0,4 F</td><td>0,1 g.F 17,3 KH</td><td>2,8 ZU 2,2 EW</td><td>1,2 SA</td><td>6,9 BE</td></tr></table>		V	A1,I	402kj 0,4 F	0,1 g.F 17,3 KH	2,8 ZU 2,2 EW	1,2 SA	6,9 BE	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce Holländische Art und Petersilienkartoffeln <table><tr><td>V</td><td>A1,G,H,I,I</td><td>342kj 2,8 F</td><td>1,5 g.F 10,5 KH</td><td>1,6 ZU 2,6 EW</td><td>1,6 SA</td><td>4,4 BE</td></tr></table>		V	A1,G,H,I,I	342kj 2,8 F	1,5 g.F 10,5 KH	1,6 ZU 2,6 EW	1,6 SA	4,4 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,J	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	402kj 0,4 F	0,1 g.F 17,3 KH	2,8 ZU 2,2 EW	1,2 SA	6,9 BE																																																										
V	A1,G,H,I,I	342kj 2,8 F	1,5 g.F 10,5 KH	1,6 ZU 2,6 EW	1,6 SA	4,4 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 2,1 F</td><td>0,6 g.F 8,9 KH</td><td>2,4 ZU 3,5 EW</td><td>1,4 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>		R	A1,I,1	292kj 2,1 F	0,6 g.F 8,9 KH	2,4 ZU 3,5 EW	1,4 SA	4,1 BE	Porree-Schlemmertopf Rinderhack mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln <table><tr><td>R</td><td>A1,G,I,1</td><td>471kj 2,6 F</td><td>1,3 g.F 15,6 KH</td><td>1,8 ZU 6,3 EW</td><td>0,9 SA</td><td>6,1 BE</td></tr></table>		R	A1,G,I,1	471kj 2,6 F	1,3 g.F 15,6 KH	1,8 ZU 6,3 EW	0,9 SA	6,1 BE	Frischer Sommereintopf mit Geflügelwursteinlage <table><tr><td>G</td><td>A1,I,2,3</td><td>350kj 3,6 F</td><td>0,4 g.F 10,5 KH</td><td>0,8 ZU 2,6 EW</td><td>0,5 SA</td><td>4,8 BE</td></tr></table>		G	A1,I,2,3	350kj 3,6 F	0,4 g.F 10,5 KH	0,8 ZU 2,6 EW	0,5 SA	4,8 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 2,1 F	0,6 g.F 8,9 KH	2,4 ZU 3,5 EW	1,4 SA	4,1 BE																																																										
R	A1,G,I,1	471kj 2,6 F	1,3 g.F 15,6 KH	1,8 ZU 6,3 EW	0,9 SA	6,1 BE																																																										
G	A1,I,2,3	350kj 3,6 F	0,4 g.F 10,5 KH	0,8 ZU 2,6 EW	0,5 SA	4,8 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,1,3</td><td>731kj 9,9 F</td><td>4,0 g.F 12,8 KH</td><td>1,1 ZU 8,4 EW</td><td>0,5 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>		S	A1,C,G, I,1,3	731kj 9,9 F	4,0 g.F 12,8 KH	1,1 ZU 8,4 EW	0,5 SA	4,1 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	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing <table><tr><td>G</td><td>A1,C,F, G,I,1,3</td><td>518kj 4,1 F</td><td>0,8 g.F 11,4 KH</td><td>2,3 ZU 9,7 EW</td><td>0,5 SA</td><td>3,1 BE</td></tr></table>		G	A1,C,F, G,I,1,3	518kj 4,1 F	0,8 g.F 11,4 KH	2,3 ZU 9,7 EW	0,5 SA	3,1 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>597kj 7,3 F</td><td>2,1 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	597kj 7,3 F	2,1 g.F 4,1 KH	1,9 ZU 5,9 EW	0,3 SA	1,1 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,1,3	731kj 9,9 F	4,0 g.F 12,8 KH	1,1 ZU 8,4 EW	0,5 SA	4,1 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																																																										
G	A1,C,F, G,I,1,3	518kj 4,1 F	0,8 g.F 11,4 KH	2,3 ZU 9,7 EW	0,5 SA	3,1 BE																																																										
F	C,D,G,I,1,3	597kj 7,3 F	2,1 g.F 4,1 KH	1,9 ZU 5,9 EW	0,3 SA	1,1 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>580kj 1,5 F</td><td>0,7 g.F 21,8 KH</td><td>14,0 ZU 2,4 EW</td><td>0,1 SA</td><td>9,2 BE</td></tr></table>		V	G,1	580kj 1,5 F	0,7 g.F 21,8 KH	14,0 ZU 2,4 EW	0,1 SA	9,2 BE	Quarkstrudel mit Vanillesauce <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>882kj 10,5 F</td><td>4,9 g.F 25,4 KH</td><td>12,1 ZU 3,9 EW</td><td>0,4 SA</td><td>11,7 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G,1	882kj 10,5 F	4,9 g.F 25,4 KH	12,1 ZU 3,9 EW	0,4 SA	11,7 BE	Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße <table><tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>449kj 1,5 F</td><td>0,7 g.F 20,4 KH</td><td>14,8 ZU 2,5 EW</td><td>0,1 SA</td><td>8,6 BE</td></tr></table>		V	A1,G,1	449kj 1,5 F	0,7 g.F 20,4 KH	14,8 ZU 2,5 EW	0,1 SA	8,6 BE	Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllun dazu Vanillesauce <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>509kj 2,1 F</td><td>0,8 g.F 21,8 KH</td><td>13,9 ZU 3,7 EW</td><td>0,2 SA</td><td>7,7 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G,1	509kj 2,1 F	0,8 g.F 21,8 KH	13,9 ZU 3,7 EW	0,2 SA	7,7 BE	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten <table><tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>499kj 1,5 F</td><td>0,7 g.F 23,4 KH</td><td>17,8 ZU 2,6 EW</td><td>0,1 SA</td><td>9,8 BE</td></tr></table>		V	A1,G,1	499kj 1,5 F	0,7 g.F 23,4 KH	17,8 ZU 2,6 EW	0,1 SA	9,8 BE	Milchreis mit Zimtpflaumenkompott <table><tr><td>V</td><td>G,1</td><td>481kj 1,5 F</td><td>0,7 g.F 22,9 KH</td><td>14,9 ZU 2,4 EW</td><td>0,1 SA</td><td>9,6 BE</td></tr></table>		V	G,1	481kj 1,5 F	0,7 g.F 22,9 KH	14,9 ZU 2,4 EW	0,1 SA	9,6 BE	Germknödel mit Vanillesauce <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>699kj 1,9 F</td><td>0,9 g.F 33,1 KH</td><td>14,5 ZU 3,9 EW</td><td>0,4 SA</td><td>10,0 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G,1	699kj 1,9 F	0,9 g.F 33,1 KH	14,5 ZU 3,9 EW	0,4 SA	10,0 BE
V	G,1	580kj 1,5 F	0,7 g.F 21,8 KH	14,0 ZU 2,4 EW	0,1 SA	9,2 BE																																																										
V	A1,C,G,1	882kj 10,5 F	4,9 g.F 25,4 KH	12,1 ZU 3,9 EW	0,4 SA	11,7 BE																																																										
V	A1,G,1	449kj 1,5 F	0,7 g.F 20,4 KH	14,8 ZU 2,5 EW	0,1 SA	8,6 BE																																																										
V	A1,C,G,1	509kj 2,1 F	0,8 g.F 21,8 KH	13,9 ZU 3,7 EW	0,2 SA	7,7 BE																																																										
V	A1,G,1	499kj 1,5 F	0,7 g.F 23,4 KH	17,8 ZU 2,6 EW	0,1 SA	9,8 BE																																																										
V	G,1	481kj 1,5 F	0,7 g.F 22,9 KH	14,9 ZU 2,4 EW	0,1 SA	9,6 BE																																																										
V	A1,C,G,1	699kj 1,9 F	0,9 g.F 33,1 KH	14,5 ZU 3,9 EW	0,4 SA	10,0 BE																																																										
KALTMENÜ zum Abendbrot serviert 5,95 € M9		Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter <table><tr><td>R</td><td>A1,A2</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,A2	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,A2,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,A2,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,A2, 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,A2, 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,A2	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,A2,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,A2, 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 Speisen die vorbehaltlos Nahrungsmitteln – Ca. Weiter/ Menüs ohne Salat, Dessert, Getränke

Änderungen der Speisepläne vorbehalten. Nahrungsmitteln – Ca. Weiter/ Menüs 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; A8= Triticale; A9= Mais; A10= Reis; A11= Getreidegemisch); (B)= Milch; (B1= Vollmilch; B2= Magermilch; B3= Vollfettmilch; B4= Magermilchpulver; B5= Vollfettmilchpulver; B6= Magermilchpulver mit Zucker; B7= Vollfettmilchpulver mit Zucker; B8= Magermilchpulver ohne Zucker; B9= Vollfettmilchpulver ohne Zucker); (C)= Fleisch; (C1= Fleisch; C2= Fleisch; C3= Fleisch; C4= Fleisch; C5= Fleisch; C6= Fleisch; C7= Fleisch; C8= Fleisch; C9= Fleisch; C10= Fleisch; C11= Fleisch; C12= Fleisch; C13= Fleisch; C14= Fleisch; C15= Fleisch; C16= Fleisch; C17= Fleisch; C18= Fleisch; C19= Fleisch; C20= Fleisch; C21= Fleisch; C22= Fleisch; C23= Fleisch; C24= Fleisch; C25= Fleisch; C26= Fleisch; C27= Fleisch; C28= Fleisch; C29= Fleisch; C30= Fleisch; C31= Fleisch; C32= Fleisch; C33= Fleisch; C34= Fleisch; C35= Fleisch; C36= Fleisch; C37= Fleisch; C38= Fleisch; C39= Fleisch; C40= Fleisch; C41= Fleisch; C42= Fleisch; C43= Fleisch; C44= Fleisch; C45= Fleisch; C46= Fleisch; C47= Fleisch; C48= Fleisch; C49= Fleisch; C50= Fleisch; C51= Fleisch; C52= Fleisch; C53= Fleisch; C54= Fleisch; C55= Fleisch; C56= Fleisch; C57= Fleisch; C58= Fleisch; C59= Fleisch; C60= Fleisch; C61= Fleisch; C62= Fleisch; C63= Fleisch; C64= Fleisch; C65= Fleisch; C66= Fleisch; C67= Fleisch; C68= Fleisch; C69= Fleisch; C70= Fleisch; C71= Fleisch; C72= Fleisch; C73= Fleisch; C74= Fleisch; C75= Fleisch; C76= Fleisch; C77= Fleisch; C78= Fleisch; C79= Fleisch; C80= Fleisch; C81= Fleisch; C82= Fleisch; C83= Fleisch; C84= Fleisch; C85= Fleisch; C86= Fleisch; C87= Fleisch; C88= Fleisch; C89= Fleisch; C90= Fleisch; C91= Fleisch; C92= Fleisch; C93= Fleisch; C94= Fleisch; C95= Fleisch; C96= Fleisch; C97= Fleisch; C98= Fleisch; C99= Fleisch; C100= Fleisch; C101= Fleisch; C102= Fleisch; C103= Fleisch; C104= Fleisch; C105= Fleisch; C106= Fleisch; C107= Fleisch; C108= Fleisch; C109= Fleisch; C110= Fleisch; C111= Fleisch; C112= Fleisch; C113= Fleisch; C114= Fleisch; C115= Fleisch; C116= Fleisch; C117= Fleisch; C118= Fleisch; C119= Fleisch; C120= Fleisch; C121= Fleisch; C122= Fleisch; C123= Fleisch; C124= Fleisch; C125= Fleisch; C126= Fleisch; C127= Fleisch; C128= Fleisch; C129= Fleisch; C130= Fleisch; C131= Fleisch; C132= Fleisch; C133= Fleisch; C134= Fleisch; C135= Fleisch; C136= Fleisch; C137= Fleisch; C138= Fleisch; C139= Fleisch; C140= Fleisch; C141= Fleisch; C142= Fleisch; C143= Fleisch; C144= Fleisch; C145= Fleisch; C146= Fleisch; C147= Fleisch; C148= Fleisch; C149= Fleisch; C150= Fleisch; C151= Fleisch; C152= Fleisch; C153= Fleisch; C154= Fleisch; C155= Fleisch; C156= Fleisch; C157= Fleisch; C158= Fleisch; C159= Fleisch; C160= Fleisch; C161= Fleisch; C162= Fleisch; C163= Fleisch; C164= Fleisch; C165= Fleisch; C166= Fleisch; C167= Fleisch; C168= Fleisch; C169= Fleisch; C170= Fleisch; C171= Fleisch; C172= Fleisch; C173= Fleisch; C174= Fleisch; C175= Fleisch; C176= Fleisch; C177= Fleisch; C178= Fleisch; C179= Fleisch; C180= Fleisch; C181= Fleisch; C182= Fleisch; C183= Fleisch; C184= Fleisch; C185= Fleisch; C186= Fleisch

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Konservierungsstoff; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsmittel; 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= Hybridstämme davon; [B]= Krabstiere / Krebstiererezeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fleisch / Fischerezeugnisse; [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= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerierezeugnisse; [J]= Senf / Senferezeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerezeugnisse; [L]= Schwefelverbindungen; [M]= Weizen / Weizenerezeugnisse; [N]= Weizen / Weizenerezeugnisse; [O]= Weizen / Weizenerezeugnisse; [P]= Weizen / Weizenerezeugnisse; [Q]= Weizen / Weizenerezeugnisse; [R]= Rind / Rinderezeugnisse; [S]= Schwein / Schweinerezeugnisse; [T]= Truthahn / Truthahnerzeugnisse; [U]= Geflügel / Geflügelerezeugnisse; [V]= Vegetarisch; [W]= Wild; [X]= Geflügel; [Y]= Lamm. Alle Menüs sind mit pökeltem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden ausschließlich mit Weizen abgereicht, 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

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.