

Speiseplan 36. KW		Montag, 01.09.25		Dienstag, 02.09.25		Mittwoch, 03.09.25		Donnerstag, 04.09.25		Freitag, 05.09.25		Samstag, 06.09.25		Sonntag, 07.09.25																																																		
Spezielles & Regionales der besondere Genuss 8,40€		Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Menü-Aufpreis + 2,75 € <table><tr><td>G</td><td>A1,G,I,2,5,9</td><td>322kj2,0 F</td><td>0,6 g.F8,8 KH</td><td>1,8 ZU6,0 EW</td><td>9,9 SA</td><td>4,1BE</td></tr></table>		G	A1,G,I,2,5,9	322kj2,0 F	0,6 g.F8,8 KH	1,8 ZU6,0 EW	9,9 SA	4,1BE	Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat Menü-Aufpreis + 1,25 € <table><tr><td>G</td><td>A1,C,I,I,2,3,5</td><td>407kj3,8 F</td><td>1,3 g.F12,0 KH</td><td>1,2 ZU3,6 EW</td><td>1,2 SA</td><td>4,8 BE</td></tr></table>		G	A1,C,I,I,2,3,5	407kj3,8 F	1,3 g.F12,0 KH	1,2 ZU3,6 EW	1,2 SA	4,8 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,I,2,3,5</td><td>407kj3,8 F</td><td>1,3 g.F12,0 KH</td><td>1,2 ZU3,6 EW</td><td>1,2 SA</td><td>4,8 BE</td></tr></table>		G	A1,C,I,I,2,3,5	407kj3,8 F	1,3 g.F12,0 KH	1,2 ZU3,6 EW	1,2 SA	4,8 BE	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree Menü-Aufpreis + 1,75 € <table><tr><td>R</td><td>A1,G,I,9</td><td>270kj0,9 F</td><td>0,3 g.F7,6 KH</td><td>1,2 ZU5,7 EW</td><td>3,7 SA</td><td>3,3 BE</td></tr></table>		R	A1,G,I,9	270kj0,9 F	0,3 g.F7,6 KH	1,2 ZU5,7 EW	3,7 SA	3,3 BE	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree Menü-Aufpreis + 1,75 € <table><tr><td>R</td><td>A1,G,I,9</td><td>270kj0,9 F</td><td>0,3 g.F7,6 KH</td><td>1,2 ZU5,7 EW</td><td>3,7 SA</td><td>3,3 BE</td></tr></table>		R	A1,G,I,9	270kj0,9 F	0,3 g.F7,6 KH	1,2 ZU5,7 EW	3,7 SA	3,3 BE	Gebratenes Forellenfilet mit Meerettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Beete-Salat Menü-Aufpreis + 2,75 € <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,5,9</td><td>297kj1,4 F</td><td>0,5 g.F9,8 KH</td><td>2,5 ZU4,7 EW</td><td>1,4 SA</td><td>4,4 BE</td></tr></table>		F	A1,D,G,I,5,9	297kj1,4 F	0,5 g.F9,8 KH	2,5 ZU4,7 EW	1,4 SA	4,4 BE	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Beete-Salat Menü-Aufpreis + 2,75 € <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,5,9</td><td>297kj1,4 F</td><td>0,5 g.F9,8 KH</td><td>2,5 ZU4,7 EW</td><td>1,4 SA</td><td>4,4 BE</td></tr></table>		F	A1,D,G,I,5,9	297kj1,4 F	0,5 g.F9,8 KH	2,5 ZU4,7 EW	1,4 SA	4,4 BE
G	A1,G,I,2,5,9	322kj2,0 F	0,6 g.F8,8 KH	1,8 ZU6,0 EW	9,9 SA	4,1BE																																																										
G	A1,C,I,I,2,3,5	407kj3,8 F	1,3 g.F12,0 KH	1,2 ZU3,6 EW	1,2 SA	4,8 BE																																																										
G	A1,C,I,I,2,3,5	407kj3,8 F	1,3 g.F12,0 KH	1,2 ZU3,6 EW	1,2 SA	4,8 BE																																																										
R	A1,G,I,9	270kj0,9 F	0,3 g.F7,6 KH	1,2 ZU5,7 EW	3,7 SA	3,3 BE																																																										
R	A1,G,I,9	270kj0,9 F	0,3 g.F7,6 KH	1,2 ZU5,7 EW	3,7 SA	3,3 BE																																																										
F	A1,D,G,I,5,9	297kj1,4 F	0,5 g.F9,8 KH	2,5 ZU4,7 EW	1,4 SA	4,4 BE																																																										
F	A1,D,G,I,5,9	297kj1,4 F	0,5 g.F9,8 KH	2,5 ZU4,7 EW	1,4 SA	4,4 BE																																																										
Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 8,40€ M1		Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,I,1</td><td>434kj3,2 F</td><td>1,3 g.F8,9 KH</td><td>1,4 ZU6,0 EW</td><td>1,2 SA</td><td>4,0 BE</td></tr></table>		S	A1,C,G,I,I,1	434kj3,2 F	1,3 g.F8,9 KH	1,4 ZU6,0 EW	1,2 SA	4,0 BE	Heisse Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree <table><tr><td>S</td><td>A1,G,1,2,3</td><td>433kj5,7 F</td><td>2,4 g.F8,8 KH</td><td>1,9 ZU3,4 EW</td><td>1,4 SA</td><td>4,0 BE</td></tr></table>		S	A1,G,1,2,3	433kj5,7 F	2,4 g.F8,8 KH	1,9 ZU3,4 EW	1,4 SA	4,0 BE	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse <table><tr><td>G</td><td>A1,I</td><td>305kj1,7 F</td><td>0,4 g.F10,5 KH</td><td>0,9 ZU3,5 EW</td><td>0,6 SA</td><td>4,9 BE</td></tr></table>		G	A1,I	305kj1,7 F	0,4 g.F10,5 KH	0,9 ZU3,5 EW	0,6 SA	4,9 BE	Geflügel-Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis <table><tr><td>G</td><td>A1,I,I</td><td>414kj1,4 F</td><td>0,4 g.F15,5 KH</td><td>1,9 ZU5,7 EW</td><td>1,1 SA</td><td>5,8 BE</td></tr></table>		G	A1,I,I	414kj1,4 F	0,4 g.F15,5 KH	1,9 ZU5,7 EW	1,1 SA	5,8 BE	Wiener Würstchen auf Sauerkraut und Petersilienkartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,I,3</td><td>433kj5,2 F</td><td>2,3 g.F10,4 KH</td><td>1,8 ZU2,8 EW</td><td>2,4 SA</td><td>4,9 BE</td></tr></table>		S	A1,I,3	433kj5,2 F	2,3 g.F10,4 KH	1,8 ZU2,8 EW	2,4 SA	4,9 BE	Herzhafter Kasseler nacken in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,I,1,3</td><td>313kj2,3 F</td><td>0,9 g.F9,1 KH</td><td>2,9 ZU4,0 EW</td><td>2,2 SA</td><td>4,3 BE</td></tr></table>		S	A1,I,1,3	313kj2,3 F	0,9 g.F9,1 KH	2,9 ZU4,0 EW	2,2 SA	4,3 BE	Rinderragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln <table><tr><td>R</td><td>A1</td><td>323kj1,3 F</td><td>0,2 g.F7,7 KH</td><td>1,6 ZU7,4 EW</td><td>1,3 SA</td><td>3,3 BE</td></tr></table>		R	A1	323kj1,3 F	0,2 g.F7,7 KH	1,6 ZU7,4 EW	1,3 SA	3,3 BE
S	A1,C,G,I,I,1	434kj3,2 F	1,3 g.F8,9 KH	1,4 ZU6,0 EW	1,2 SA	4,0 BE																																																										
S	A1,G,1,2,3	433kj5,7 F	2,4 g.F8,8 KH	1,9 ZU3,4 EW	1,4 SA	4,0 BE																																																										
G	A1,I	305kj1,7 F	0,4 g.F10,5 KH	0,9 ZU3,5 EW	0,6 SA	4,9 BE																																																										
G	A1,I,I	414kj1,4 F	0,4 g.F15,5 KH	1,9 ZU5,7 EW	1,1 SA	5,8 BE																																																										
S	A1,I,3	433kj5,2 F	2,3 g.F10,4 KH	1,8 ZU2,8 EW	2,4 SA	4,9 BE																																																										
S	A1,I,1,3	313kj2,3 F	0,9 g.F9,1 KH	2,9 ZU4,0 EW	2,2 SA	4,3 BE																																																										
R	A1	323kj1,3 F	0,2 g.F7,7 KH	1,6 ZU7,4 EW	1,3 SA	3,3 BE																																																										
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 8,85€ M2		Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhregemüse und Gabelspaghetti <table><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I</td><td>373kj0,6 F</td><td>0,2 g.F13,9 KH</td><td>1,9 ZU6,8 EW</td><td>1,0 SA</td><td>6,3 BE</td></tr></table>		G	A1,F,G,I	373kj0,6 F	0,2 g.F13,9 KH	1,9 ZU6,8 EW	1,0 SA	6,3 BE	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>398kj1,7 F</td><td>0,3 g.F13,0 KH</td><td>0,9 ZU6,1 EW</td><td>1,1 SA</td><td>5,9 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I	398kj1,7 F	0,3 g.F13,0 KH	0,9 ZU6,1 EW	1,1 SA	5,9 BE	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>430kj6,1 F</td><td>2,3 g.F7,9 KH</td><td>1,4 ZU3,7 EW</td><td>1,8 SA</td><td>3,6 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I	430kj6,1 F	2,3 g.F7,9 KH	1,4 ZU3,7 EW	1,8 SA	3,6 BE	Seelachs im Backteig in Sauce mit feinem Mischgemüse und Salzkartoffeln <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>347kj1,3 F</td><td>0,4 g.F11,6 KH</td><td>1,7 ZU5,7 EW</td><td>1,7 SA</td><td>5,4 BE</td></tr></table>		F	A1,D,G,I,1	347kj1,3 F	0,4 g.F11,6 KH	1,7 ZU5,7 EW	1,7 SA	5,4 BE	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree dazu Sellerie-Möhrensalat <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,I,1</td><td>382kj4,3 F</td><td>1,0 g.F9,2 KH</td><td>2,3 ZU3,4 EW</td><td>0,7 SA</td><td>4,3 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G,I,I,1	382kj4,3 F	1,0 g.F9,2 KH	2,3 ZU3,4 EW	0,7 SA	4,3 BE	Klassischer Möhreeneintopf mit pikanter Rinderfrikadelle <table><tr><td>R</td><td>A1,C,I,1</td><td>341kj2,6 F</td><td>1,1 g.F9,4 KH</td><td>2,3 ZU4,8 EW</td><td>1,3 SA</td><td>4,7 BE</td></tr></table>		R	A1,C,I,1	341kj2,6 F	1,1 g.F9,4 KH	2,3 ZU4,8 EW	1,3 SA	4,7 BE	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,I,I</td><td>295kj1,0 F</td><td>0,0 g.F7,8 KH</td><td>1,2 ZU5,8 EW</td><td>1,9 SA</td><td>3,5 BE</td></tr></table>		S	A1,I,I	295kj1,0 F	0,0 g.F7,8 KH	1,2 ZU5,8 EW	1,9 SA	3,5 BE
G	A1,F,G,I	373kj0,6 F	0,2 g.F13,9 KH	1,9 ZU6,8 EW	1,0 SA	6,3 BE																																																										
S	A1,G,I	398kj1,7 F	0,3 g.F13,0 KH	0,9 ZU6,1 EW	1,1 SA	5,9 BE																																																										
S	A1,G,I	430kj6,1 F	2,3 g.F7,9 KH	1,4 ZU3,7 EW	1,8 SA	3,6 BE																																																										
F	A1,D,G,I,1	347kj1,3 F	0,4 g.F11,6 KH	1,7 ZU5,7 EW	1,7 SA	5,4 BE																																																										
V	A1,C,G,I,I,1	382kj4,3 F	1,0 g.F9,2 KH	2,3 ZU3,4 EW	0,7 SA	4,3 BE																																																										
R	A1,C,I,1	341kj2,6 F	1,1 g.F9,4 KH	2,3 ZU4,8 EW	1,3 SA	4,7 BE																																																										
S	A1,I,I	295kj1,0 F	0,0 g.F7,8 KH	1,2 ZU5,8 EW	1,9 SA	3,5 BE																																																										
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 8,85€ M3		Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis <table><tr><td>S</td><td>A1,C,I</td><td>932kj1,8 F</td><td>0,9 g.F15,2 KH</td><td>2,6 ZU3,9 EW</td><td>1,3 SA</td><td>7,1 BE</td></tr></table>		S	A1,C,I	932kj1,8 F	0,9 g.F15,2 KH	2,6 ZU3,9 EW	1,3 SA	7,1 BE	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chilisauce und Reis dazu Wachsohnen-Salat <table><tr><td>R</td><td>A1,C,I,I</td><td>573kj4,3 F</td><td>1,1 g.F17,8 KH</td><td>4,5 ZU6,2 EW</td><td>2,4 SA</td><td>7,7 BE</td></tr></table>		R	A1,C,I,I	573kj4,3 F	1,1 g.F17,8 KH	4,5 ZU6,2 EW	2,4 SA	7,7 BE	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>395kj2,9 F</td><td>0,5 g.F12,0 KH</td><td>2,5 ZU4,5 EW</td><td>1,1 SA</td><td>4,8 BE</td></tr></table>		F	A1,D,G,I,1	395kj2,9 F	0,5 g.F12,0 KH	2,5 ZU4,5 EW	1,1 SA	4,8 BE	Spiral-Nudeln mit Tomaten- Schinkensauce dazu Rohkostsalat <table><tr><td>S</td><td>A1,I,2,3</td><td>404kj1,4 F</td><td>0,2 g.F16,4 KH</td><td>2,2 ZU3,9 EW</td><td>2,7 SA</td><td>7,3 BE</td></tr></table>		S	A1,I,2,3	404kj1,4 F	0,2 g.F16,4 KH	2,2 ZU3,9 EW	2,7 SA	7,3 BE	Hähnchenfleisch süß-sauer mit Chinagemüse und Bandnudeln <table><tr><td>G</td><td>A1,I,I</td><td>465kj1,4 F</td><td>0,3 g.F18,1 KH</td><td>2,1 ZU5,9 EW</td><td>1,4 SA</td><td>7,3 BE</td></tr></table>		G	A1,I,I	465kj1,4 F	0,3 g.F18,1 KH	2,1 ZU5,9 EW	1,4 SA	7,3 BE	Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli <table><tr><td>V</td><td>A1,I</td><td>367kj1,2 F</td><td>0,2 g.F15,0 KH</td><td>1,8 ZU3,7 EW</td><td>1,2 SA</td><td>6,3 BE</td></tr></table>		V	A1,I	367kj1,2 F	0,2 g.F15,0 KH	1,8 ZU3,7 EW	1,2 SA	6,3 BE	Bunte Tortellini mit Käse-Spinatsauce <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>379kj2,5 F</td><td>1,2 g.F13,2 KH</td><td>1,4 ZU3,8 EW</td><td>0,9 SA</td><td>4,8 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G,I,1	379kj2,5 F	1,2 g.F13,2 KH	1,4 ZU3,8 EW	0,9 SA	4,8 BE
S	A1,C,I	932kj1,8 F	0,9 g.F15,2 KH	2,6 ZU3,9 EW	1,3 SA	7,1 BE																																																										
R	A1,C,I,I	573kj4,3 F	1,1 g.F17,8 KH	4,5 ZU6,2 EW	2,4 SA	7,7 BE																																																										
F	A1,D,G,I,1	395kj2,9 F	0,5 g.F12,0 KH	2,5 ZU4,5 EW	1,1 SA	4,8 BE																																																										
S	A1,I,2,3	404kj1,4 F	0,2 g.F16,4 KH	2,2 ZU3,9 EW	2,7 SA	7,3 BE																																																										
G	A1,I,I	465kj1,4 F	0,3 g.F18,1 KH	2,1 ZU5,9 EW	1,4 SA	7,3 BE																																																										
V	A1,I	367kj1,2 F	0,2 g.F15,0 KH	1,8 ZU3,7 EW	1,2 SA	6,3 BE																																																										
V	A1,C,G,I,1	379kj2,5 F	1,2 g.F13,2 KH	1,4 ZU3,8 EW	0,9 SA	4,8 BE																																																										
Für Fein-schmecker Unser Premium 9,95€ M4		Schweinelende-Braten („Lummerbraten“) in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>286kj1,1 F</td><td>0,1 g.F8,0 KH</td><td>1,4 ZU5,6 EW</td><td>1,7 SA</td><td>3,6 BE</td></tr></table>		S	A1,I,1	286kj1,1 F	0,1 g.F8,0 KH	1,4 ZU5,6 EW	1,7 SA	3,6 BE	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße Menü-Aufpreis + 0,70 € <table><tr><td>R</td><td>A1,G,I,3</td><td>454kj1,5 F</td><td>0,1 g.F14,8 KH</td><td>5,4 ZU7,7 EW</td><td>2,4 SA</td><td>6,1 BE</td></tr></table>		R	A1,G,I,3	454kj1,5 F	0,1 g.F14,8 KH	5,4 ZU7,7 EW	2,4 SA	6,1 BE	Zartes Geflügelschnitzel „Piccata Napoli“ mit Tomatenspaghetti <table><tr><td>G</td><td>A1,I</td><td>575kj3,0 F</td><td>0,6 g.F20,6 KH</td><td>2,1 ZU6,4 EW</td><td>1,7 SA</td><td>8,1 BE</td></tr></table>		G	A1,I	575kj3,0 F	0,6 g.F20,6 KH	2,1 ZU6,4 EW	1,7 SA	8,1 BE	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln <table><tr><td>S G</td><td>A1,G,I,1</td><td>272kj0,8 F</td><td>0,3 g.F7,6 KH</td><td>1,4 ZU6,1 EW</td><td>1,8 SA</td><td>3,4 BE</td></tr></table>		S G	A1,G,I,1	272kj0,8 F	0,3 g.F7,6 KH	1,4 ZU6,1 EW	1,8 SA	3,4 BE	Blauer Seehecht („Hoki“) -Fischfilet paniert in leckerer Kräutersauce, dazu feine Erbsen und Kartoffeln Menü-Aufpreis + 0,70 € <table><tr><td>R</td><td>A1,G,I,9</td><td>270kj0,9 F</td><td>0,3 g.F7,6 KH</td><td>1,2 ZU5,7 EW</td><td>3,7 SA</td><td>3,3 BE</td></tr></table>		R	A1,G,I,9	270kj0,9 F	0,3 g.F7,6 KH	1,2 ZU5,7 EW	3,7 SA	3,3 BE	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Blattspinat und geriffelten Nudeln („Penne Rigate“) <table><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>409kj1,2 F</td><td>0,5 g.F14,3 KH</td><td>0,8 ZU7,1 EW</td><td>0,9 SA</td><td>6,9 BE</td></tr></table>		G	A1,F,G,I,1	409kj1,2 F	0,5 g.F14,3 KH	0,8 ZU7,1 EW	0,9 SA	6,9 BE	Grüne Tagliatelle mit Hack und Champignons in Sauerrahm <table><tr><td>R G</td><td>A1,C,G,I,I,2</td><td>536kj5,2 F</td><td>2,3 g.F13,4 KH</td><td>1,2 ZU6,6 EW</td><td>2,1 SA</td><td>5,6 BE</td></tr></table>		R G	A1,C,G,I,I,2	536kj5,2 F	2,3 g.F13,4 KH	1,2 ZU6,6 EW	2,1 SA	5,6 BE
S	A1,I,1	286kj1,1 F	0,1 g.F8,0 KH	1,4 ZU5,6 EW	1,7 SA	3,6 BE																																																										
R	A1,G,I,3	454kj1,5 F	0,1 g.F14,8 KH	5,4 ZU7,7 EW	2,4 SA	6,1 BE																																																										
G	A1,I	575kj3,0 F	0,6 g.F20,6 KH	2,1 ZU6,4 EW	1,7 SA	8,1 BE																																																										
S G	A1,G,I,1	272kj0,8 F	0,3 g.F7,6 KH	1,4 ZU6,1 EW	1,8 SA	3,4 BE																																																										
R	A1,G,I,9	270kj0,9 F	0,3 g.F7,6 KH	1,2 ZU5,7 EW	3,7 SA	3,3 BE																																																										
G	A1,F,G,I,1	409kj1,2 F	0,5 g.F14,3 KH	0,8 ZU7,1 EW	0,9 SA	6,9 BE																																																										
R G	A1,C,G,I,I,2	536kj5,2 F	2,3 g.F13,4 KH	1,2 ZU6,6 EW	2,1 SA	5,6 BE																																																										
Vegetarisch fleischlos & lecker 8,15€ M5		Maultaschen (vegetarisch) in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,I,1</td><td>613kj5,5 F</td><td>2,8 g.F17,7 KH</td><td>3,0 ZU6,2 EW</td><td>1,1 SA</td><td>8,2 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G,I,I,1	613kj5,5 F	2,8 g.F17,7 KH	3,0 ZU6,2 EW	1,1 SA	8,2 BE	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree <table><tr><td>V</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>326kj2,2 F</td><td>0,8 g.F10,9 KH</td><td>2,4 ZU2,8 EW</td><td>0,4 SA</td><td>4,4 BE</td></tr></table>		V	A1,F,G,I,1	326kj2,2 F	0,8 g.F10,9 KH	2,4 ZU2,8 EW	0,4 SA	4,4 BE	Gebratenes Wokgemüse in gelber Currysauce mit Reis <table><tr><td>V</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>334kj0,8 F</td><td>0,3 g.F15,6 KH</td><td>2,5 ZU2,3 EW</td><td>1,1 SA</td><td>6,3 BE</td></tr></table>		V	A1,F,G,I,1	334kj0,8 F	0,3 g.F15,6 KH	2,5 ZU2,3 EW	1,1 SA	6,3 BE	Kleine Ofenkartoffeln („Drillinge) mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat <table><tr><td>V</td><td>G</td><td>353kj1,4 F</td><td>0,2 g.F11,7 KH</td><td>2,6 ZU5,5 EW</td><td>0,7 SA</td><td>6,1 BE</td></tr></table>		V	G	353kj1,4 F	0,2 g.F11,7 KH	2,6 ZU5,5 EW	0,7 SA	6,1 BE	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken <table><tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>370kj3,1 F</td><td>1,9 g.F10,1 KH</td><td>1,5 ZU4,2 EW</td><td>0,4 SA</td><td>4,6 BE</td></tr></table>		V	A1,G,I,1	370kj3,1 F	1,9 g.F10,1 KH	1,5 ZU4,2 EW	0,4 SA	4,6 BE																		
V	A1,C,G,I,I,1	613kj5,5 F	2,8 g.F17,7 KH	3,0 ZU6,2 EW	1,1 SA	8,2 BE																																																										
V	A1,F,G,I,1	326kj2,2 F	0,8 g.F10,9 KH	2,4 ZU2,8 EW	0,4 SA	4,4 BE																																																										
V	A1,F,G,I,1	334kj0,8 F	0,3 g.F15,6 KH	2,5 ZU2,3 EW	1,1 SA	6,3 BE																																																										
V	G	353kj1,4 F	0,2 g.F11,7 KH	2,6 ZU5,5 EW	0,7 SA	6,1 BE																																																										
V	A1,G,I,1	370kj3,1 F	1,9 g.F10,1 KH	1,5 ZU4,2 EW	0,4 SA	4,6 BE																																																										
Eintopf & Pasta einfach & herzhaft 8,15€ M6		Spaghetti „Bolognese“ dazu Gurkensalat <table><tr><td>R G</td><td>A1,C,I,I,I,3</td><td>431kj2,2 F</td><td>0,9 g.F16,0 KH</td><td>2,0 ZU4,6 EW</td><td>1,3 SA</td><td>7,2 BE</td></tr></table>		R G	A1,C,I,I,I,3	431kj2,2 F	0,9 g.F16,0 KH	2,0 ZU4,6 EW	1,3 SA	7,2 BE	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage <table><tr><td>R</td><td>A1,I,1</td><td>290kj1,9 F</td><td>0,5 g.F9,0 KH</td><td>0,8 ZU3,8 EW</td><td>1,2 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>		R	A1,I,1	290kj1,9 F	0,5 g.F9,0 KH	0,8 ZU3,8 EW	1,2 SA	4,1 BE	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch <table><tr><td>S</td><td>A1,I,2,3</td><td>537kj2,4 F</td><td>0,8 g.F15,0 KH</td><td>1,3 ZU7,1 EW</td><td>0,4 SA</td><td>6,9 BE</td></tr></table>		S	A1,I,2,3	537kj2,4 F	0,8 g.F15,0 KH	1,3 ZU7,1 EW	0,4 SA	6,9 BE	Deftiger Erbseneintopf mit Wiener Bockwurst <table><tr><td>S</td><td>I,1,3</td><td>414kj5,3 F</td><td>2,3 g.F8,4 KH</td><td>0,7 ZU3,7 EW</td><td>1,0 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>		S	I,1,3	414kj5,3 F	2,3 g.F8,4 KH	0,7 ZU3,7 EW	1,0 SA	4,1 BE	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1,3</td><td>300kj1,3 F</td><td>0,6 g.F10,3 KH</td><td>0,9 ZU4,3 EW</td><td>0,8 SA</td><td>4,7 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I,1,3	300kj1,3 F	0,6 g.F10,3 KH	0,9 ZU4,3 EW	0,8 SA	4,7 BE																		
R G	A1,C,I,I,I,3	431kj2,2 F	0,9 g.F16,0 KH	2,0 ZU4,6 EW	1,3 SA	7,2 BE																																																										
R	A1,I,1	290kj1,9 F	0,5 g.F9,0 KH	0,8 ZU3,8 EW	1,2 SA	4,1 BE																																																										
S	A1,I,2,3	537kj2,4 F	0,8 g.F15,0 KH	1,3 ZU7,1 EW	0,4 SA	6,9 BE																																																										
S	I,1,3	414kj5,3 F	2,3 g.F8,4 KH	0,7 ZU3,7 EW	1,0 SA	4,1 BE																																																										
S	A1,G,I,1,3	300kj1,3 F	0,6 g.F10,3 KH	0,9 ZU4,3 EW	0,8 SA	4,7 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>724kj9,9 F</td><td>4,0 g.F12,4 KH</td><td>1,1 ZU8,4 EW</td><td>1,6 SA</td><td>3,9 BE</td></tr></table>		S	A1,C,G,I,1,3	724kj9,9 F	4,0 g.F12,4 KH	1,1 ZU8,4 EW	1,6 SA	3,9 BE	Thunfischsalat nach „Art des Hauses“ mit frischen Salaten dazu French-Dressing <table><tr><td>F</td><td>C,D,G,I,I,1,3</td><td>489kj3,3 F</td><td>1,3 g.F4,8 KH</td><td>2,2 ZU6,8 EW</td><td>0,4 SA</td><td>1,3 BE</td></tr></table>		F	C,D,G,I,I,1,3	489kj3,3 F	1,3 g.F4,8 KH	2,2 ZU6,8 EW	0,4 SA	1,3 BE	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons Joghurt dressing <table><tr><td>G</td><td>A1,G,3</td><td>421kj2,5 F</td><td>0,3 g.F11,2 KH</td><td>2,3 ZU7,6 EW</td><td>0,4 SA</td><td>3,0 BE</td></tr></table>		G	A1,G,3	421kj2,5 F	0,3 g.F11,2 KH	2,3 ZU7,6 EW	0,4 SA	3,0 BE	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat <table><tr><td>S</td><td>A1,C,I,I</td><td>266kj3,4 F</td><td>1,3 g.F2,0 KH</td><td>0,2 ZU6,3 EW</td><td>0,5 SA</td><td>0,6 BE</td></tr></table>		S	A1,C,I,I	266kj3,4 F	1,3 g.F2,0 KH	0,2 ZU6,3 EW	0,5 SA	0,6 BE	Elsässer-Salat Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl-Dressing <table><tr><td>V</td><td>C,G,I,1,3</td><td>446kj6,0 F</td><td>2,0 g.F4,2 KH</td><td>2,5 ZU2,3 EW</td><td>0,4 SA</td><td>1,3 BE</td></tr></table>		V	C,G,I,1,3	446kj6,0 F	2,0 g.F4,2 KH	2,5 ZU2,3 EW	0,4 SA	1,3 BE																		
S	A1,C,G,I,1,3	724kj9,9 F	4,0 g.F12,4 KH	1,1 ZU8,4 EW	1,6 SA	3,9 BE																																																										
F	C,D,G,I,I,1,3	489kj3,3 F	1,3 g.F4,8 KH	2,2 ZU6,8 EW	0,4 SA	1,3 BE																																																										
G	A1,G,3	421kj2,5 F	0,3 g.F11,2 KH	2,3 ZU7,6 EW	0,4 SA	3,0 BE																																																										
S	A1,C,I,I	266kj3,4 F	1,3 g.F2,0 KH	0,2 ZU6,3 EW	0,5 SA	0,6 BE																																																										
V	C,G,I,1,3	446kj6,0 F	2,0 g.F4,2 KH	2,5 ZU2,3 EW	0,4 SA	1,3 BE																																																										
Süßspeise süße Gaumenfreude 8,15€ M8		Milchreis mit heißen Kirschen <table><tr><td>V</td><td>G,1</td><td>580kj1,5 F</td><td>0,7 g.F21,8 KH</td><td>14,0 ZU2,4 EW</td><td>0,1 SA</td><td>9,2 BE</td></tr></table>		V	G,1	580kj1,5 F	0,7 g.F21,8 KH	14,0 ZU2,4 EW	0,1 SA	9,2 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>494kj2,2 F</td><td>0,9 g.F21,5 KH</td><td>12,4 ZU3,1 EW</td><td>0,2 SA</td><td>7,6 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G,1	494kj2,2 F	0,9 g.F21,5 KH	12,4 ZU3,1 EW	0,2 SA	7,6 BE	Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße <table><tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>449kj1,5 F</td><td>0,7 g.F20,4 KH</td><td>14,8 ZU2,5 EW</td><td>0,1 SA</td><td>8,6 BE</td></tr></table>		V	A1,G,1	449kj1,5 F	0,7 g.F20,4 KH	14,8 ZU2,5 EW	0,1 SA	8,6 BE	Germknödel mit Vanillesauce <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>699kj1,9 F</td><td>0,9 g.F33,1 KH</td><td>14,5 ZU3,9 EW</td><td>0,4 SA</td><td>10,0 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G,1	699kj1,9 F	0,9 g.F33,1 KH	14,5 ZU3,9 EW	0,4 SA	10,0 BE	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten <table><tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>499kj1,5 F</td><td>0,7 g.F23,4 KH</td><td>17,8 ZU2,6 EW</td><td>0,1 SA</td><td>9,8 BE</td></tr></table>		V	A1,G,1	499kj1,5 F	0,7 g.F23,4 KH	17,8 ZU2,6 EW	0,1 SA	9,8 BE	Milchreis mit roter Grütze <table><tr><td>V</td><td>G,1</td><td>502kj1,5 F</td><td>0,7 g.F23,9 KH</td><td>16,5 ZU2,4 EW</td><td>0,1 SA</td><td>10,0 BE</td></tr></table>		V	G,1	502kj1,5 F	0,7 g.F23,9 KH	16,5 ZU2,4 EW	0,1 SA	10,0 BE	Kaiserschmarrn mit Vanillesauce <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>648kj5,0 F</td><td>1,4 g.F23,4 KH</td><td>13,4 ZU4,0 EW</td><td>0,5 SA</td><td>9,8 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G,1	648kj5,0 F	1,4 g.F23,4 KH	13,4 ZU4,0 EW	0,5 SA	9,8 BE
V	G,1	580kj1,5 F	0,7 g.F21,8 KH	14,0 ZU2,4 EW	0,1 SA	9,2 BE																																																										
V	A1,C,G,1	494kj2,2 F	0,9 g.F21,5 KH	12,4 ZU3,1 EW	0,2 SA	7,6 BE																																																										
V	A1,G,1	449kj1,5 F	0,7 g.F20,4 KH	14,8 ZU2,5 EW	0,1 SA	8,6 BE																																																										
V	A1,C,G,1	699kj1,9 F	0,9 g.F33,1 KH	14,5 ZU3,9 EW	0,4 SA	10,0 BE																																																										
V	A1,G,1	499kj1,5 F	0,7 g.F23,4 KH	17,8 ZU2,6 EW	0,1 SA	9,8 BE																																																										
V	G,1	502kj1,5 F	0,7 g.F23,9 KH	16,5 ZU2,4 EW	0,1 SA	10,0 BE																																																										
V	A1,C,G,1	648kj5,0 F	1,4 g.F23,4 KH	13,4 ZU4,0 EW	0,5 SA	9,8 BE																																																										
KALTMENÜ zum Abendbrot serviert 5,95€ M9		Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter <table><tr><td>R</td><td>A1,A,2</td><td>624kj7,3 F</td><td>3,1 g.F11,9 KH</td><td>5,4 ZU8,4 EW</td><td>1,0 SA</td><td>3,7 BE</td></tr></table>		R	A1,A,2	624kj7,3 F	3,1 g.F11,9 KH	5,4 ZU8,4 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>787kj15,2 F</td><td>3,9 g.F4,9 KH</td><td>3,7 ZU7,1 EW</td><td>1,3 SA</td><td>1,5 BE</td></tr></table>		S	A1,C,G,I,1,2,3	787kj15,2 F	3,9 g.F4,9 KH	3,7 ZU7,1 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>751kj13,5 F</td><td>5,3 g.F7,8 KH</td><td>2,4 ZU6,6 EW</td><td>1,1 SA</td><td>2,2 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G,I,1,3	751kj13,5 F	5,3 g.F7,8 KH	2,4 ZU6,6 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>1086kj15,2 F</td><td>7,0 g.F20,7 KH</td><td>4,1 ZU9,5 EW</td><td>1,1 SA</td><td>5,1 BE</td></tr></table>		S	A1,C,G,I,1,3	1086kj15,2 F	7,0 g.F20,7 KH	4,1 ZU9,5 EW	1,1 SA	5,1 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter <table><tr><td>F</td><td>A1,A,2,D,G</td><td>974kj15,1 F</td><td>6,2 g.F14,0 KH</td><td>3,2 ZU9,9 EW</td><td>2,2 SA</td><td>3,5 BE</td></tr></table>		F	A1,A,2,D,G	974kj15,1 F	6,2 g.F14,0 KH	3,2 ZU9,9 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>326kj4,3 F</td><td>1,8 g.F3,2 KH</td><td>1,2 ZU6,5 EW</td><td>0,6 SA</td><td>1,2 BE</td></tr></table>		S	A1,C,G,I,I,1,3	326kj4,3 F	1,8 g.F3,2 KH	1,2 ZU6,5 EW	0,6 SA	1,2 BE	Käseplatte „Winzer Art“ mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot <table><tr><td>V</td><td>A1,A,2,G,1,2</td><td>988kj6,2 F</td><td>3,9 g.F32,5 KH</td><td>2,1 ZU10,8 EW</td><td>1,6 SA</td><td>6,0 BE</td></tr></table>		V	A1,A,2,G,1,2	988kj6,2 F	3,9 g.F32,5 KH	2,1 ZU10,8 EW	1,6 SA	6,0 BE
R	A1,A,2	624kj7,3 F	3,1 g.F11,9 KH	5,4 ZU8,4 EW	1,0 SA	3,7 BE																																																										
S	A1,C,G,I,1,2,3	787kj15,2 F	3,9 g.F4,9 KH	3,7 ZU7,1 EW	1,3 SA	1,5 BE																																																										
V	A1,C,G,I,1,3	751kj13,5 F	5,3 g.F7,8 KH	2,4 ZU6,6 EW	1,1 SA	2,2 BE																																																										
S	A1,C,G,I,1,3	1086kj15,2 F	7,0 g.F20,7 KH	4,1 ZU9,5 EW	1,1 SA	5,1 BE																																																										
F	A1,A,2,D,G	974kj15,1 F	6,2 g.F14,0 KH	3,2 ZU9,9 EW	2,2 SA	3,5 BE																																																										
S	A1,C,G,I,I,1,3	326kj4,3 F	1,8 g.F3,2 KH	1,2 ZU6,5 EW	0,6 SA	1,2 BE																																																										
V	A1,A,2,G,1,2	988kj6,2 F	3,9 g.F32,5 KH	2,1 ZU10,8 EW	1,6 SA	6,0 BE																																																										

Unser Menü sind zum Verzehr am Montag bestm. Lieferant bestm. Menü ohne Salat, Dessert, Getränke

Änderungen der Speisepläne vorbehalten. Nährwertangaben = Ca. Wert/100g. Menü ohne Salat, Dessert, Getränke

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Färbstoff; 6= Konservierungsstoff; 7= Alkohol; 8= Formfärbstoff; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide; [A1]= Weizen; A2= Roggen; A3= Gerste; A4= Hafer; A5= Dinkel; A6= Kamut oder A7= Hybrid; (Ähnliche davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eiererzeugnisse; [D]= Fleisch / Fleischerzeugnisse; [E]= Soja / Sojaerzeugnisse; [F]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte; [H1]= Mandel; H2= Haselnuss; H3= Walnuss; H4= Cashew; H5= Mandarinen; H6= Paranüsse; H7= Pistazien; H8= Macadamianüsse und H9= Querschnittsalat; [I]= Getreide / Getreiderzeugnisse; [J]= Sesamerzeugnisse; [J1]= Sesam; [J2]= Sesamöl; [K]= Weizen / Weizenmehl; [L]= Weizen / Weizenmehl; [M]= Weizen / Weizenmehl; [N]= Weizen / Weizenmehl; [O]= Weizen / Weizenmehl; [P]= Weizen / Weizenmehl; [Q]= Weizen / Weizenmehl; [R]= Weizen / Weizenmehl; [S]= Weizen / Weizenmehl; [T]= Weizen / Weizenmehl; [U]= Weizen / Weizenmehl; [V]= Weizen / Weizenmehl; [W]= Weizen / Weizenmehl; [X]= Weizen / Weizenmehl; [Y]= Weizen / Weizenmehl; [Z]= Weizen / Weizenmehl; [AA]= Weizen / Weizenmehl; [AB]= Weizen / Weizenmehl; [AC]= Weizen / Weizenmehl; [AD]= Weizen / Weizenmehl; [AE]= Weizen / Weizenmehl; [AF]= Weizen / Weizenmehl; [AG]= Weizen / Weizenmehl; [AH]= Weizen / Weizenmehl; [AI]= Weizen / Weizenmehl; [AJ]= Weizen / Weizenmehl; [AK]= Weizen / Weizenmehl; [AL]= Weizen / Weizenmehl; [AM]= Weizen / Weizenmehl; [AN]= Weizen / Weizenmehl; [AO]= Weizen / Weizenmehl; [AP]= Weizen / Weizenmehl; [AQ]= Weizen / Weizenmehl; [AR]= Weizen / Weizenmehl; [AS]= Weizen / Weizenmehl; [AT]= Weizen / Weizenmehl; [AU]= Weizen / Weizenmehl; [AV]= Weizen / Weizenmehl; [AW]= Weizen / Weizenmehl; [AX]= Weizen / Weizenmehl; [AY]= Weizen / Weizenmehl; [AZ]= Weizen / Weizenmehl; [BA]= Weizen / Weizenmehl; [BB]= Weizen / Weizenmehl; [BC]= Weizen / Weizenmehl; [BD]= Weizen / Weizenmehl; [BE]= Weizen / Weizenmehl; [BF]= Weizen / Weizenmehl; [BG]= Weizen / Weizenmehl; [BH]= Weizen / Weizenmehl; [BI]= Weizen / Weizenmehl; [BJ]= Weizen / Weizenmehl; [BK]= Weizen / Weizenmehl; [BL]= Weizen / Weizenmehl; [BM]= Weizen / Weizenmehl; [BN]= Weizen / Weizenmehl; [BO]= Weizen / Weizenmehl; [BP]= Weizen / Weizenmehl; [BQ]= Weizen / Weizenmehl; [BR]= Weizen / Weizenmehl; [BS]= Weizen / Weizenmehl; [BT]= Weizen / Weizenmehl; [BU]= Weizen / Weizenmehl; [BV]= Weizen / Weizenmehl; [BW]= Weizen / Weizenmehl; [BX]= Weizen / Weizenmehl; [BY]= Weizen / Weizenmehl; [BZ]= Weizen / Weizenmehl; [CA]= Weizen / Weizenmehl; [CB]= Weizen / Weizenmehl; [CC]= Weizen / Weizenmehl; [CD]= Weizen / Weizenmehl; [CE]= Weizen / Weizenmehl; [CF]= Weizen / Weizenmehl; [CG]= Weizen / Weizenmehl; [CH]= Weizen / Weizenmehl; [CI]= Weizen / Weizenmehl; [CJ]= Weizen / Weizenmehl; [CK]= Weizen / Weizenmehl; [CL]= Weizen / Weizenmehl; [CM]= Weizen / Weizenmehl; [CN]= Weizen / Weizenmehl; [CO]= Weizen / Weizenmehl; [CP]= Weizen / Weizenmehl; [CQ]= Weizen / Weizenmehl; [CR]= Weizen / Weizenmehl; [CS]= Weizen / Weizenmehl; [CT]= Weizen / Weizenmehl; [CU]= Weizen / Weizenmehl; [CV]= Weizen / Weizenmehl; [CW]= Weizen / Weizenmehl; [CX]= Weizen / Weizenmehl; [CY]= Weizen / Weizenmehl; [CZ]= Weizen / Weizenmehl; [DA]= Weizen / Weizenmehl; [DB]= Weizen / Weizenmehl; [DC]= Weizen / Weizenmehl; [DD]= Weizen / Weizenmehl; [DE]= Weizen / Weizenmehl; [DF]= Weizen / Weizenmehl; [DG]= Weizen / Weizenmehl; [DH]= Weizen / Weizenmehl; [DI]= Weizen / Weizenmehl; [DJ]= Weizen / Weizenmehl; [DK]= Weizen / Weizenmehl; [DL]= Weizen / Weizenmehl; [DM]= Weizen / Weizenmehl; [DN]= Weizen / Weizenmehl; [DO]= Weizen / Weizenmehl;

Änderungen der Speisefolge vorbehalten. Nährwertangaben = Ca.-Wert/ Menü ohne Salat, Dessert

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 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]= Bier / Erzeugnisse ; [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= Macadamianus und H9= Queenslandnuss); [I]= Senf / Senferezeugnisse ; [J]= Getreide / Getreideerzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerezeugnisse ; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Wachstiere / Wechtlerezeugnisse R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit poliertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden ausschließlich mit Weizen abgereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.