

Speiseplan 39. KW		Montag, 22.09.25		Dienstag, 23.09.25		Mittwoch, 24.09.25		Donnerstag, 25.09.25		Freitag, 26.09.25		Samstag, 27.09.25		Sonntag, 28.09.25																																																		
Spezielles & Regionales der besondere Genuss 8,40€		Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) Menü-Aufpreis + 1,95 € auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe <table><tr><td>S</td><td>A1,G, 2,4,5,9</td><td>460kJ, 6,4 F</td><td>2,3 g.F, 8,9 KH</td><td>1,8 ZU, 3,2 EW</td><td>5,5 SA</td><td>3,8 BE</td></tr></table>		S	A1,G, 2,4,5,9	460kJ, 6,4 F	2,3 g.F, 8,9 KH	1,8 ZU, 3,2 EW	5,5 SA	3,8 BE	Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) Menü-Aufpreis + 1,95 € auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe <table><tr><td>S</td><td>A1,G, 2,4,5,9</td><td>460kJ, 6,4 F</td><td>2,3 g.F, 8,9 KH</td><td>1,8 ZU, 3,2 EW</td><td>5,5 SA</td><td>3,8 BE</td></tr></table>		S	A1,G, 2,4,5,9	460kJ, 6,4 F	2,3 g.F, 8,9 KH	1,8 ZU, 3,2 EW	5,5 SA	3,8 BE	Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops Menü-Aufpreis + 0,75 € <table><tr><td>R</td><td>A1,C,G,I, 5,9</td><td>514kJ, 4,1 F</td><td>1,7 g.F, 12,2 KH</td><td>1,0 ZU, 8,4 EW</td><td>5,7 SA</td><td>5,8 BE</td></tr></table>		R	A1,C,G,I, 5,9	514kJ, 4,1 F	1,7 g.F, 12,2 KH	1,0 ZU, 8,4 EW	5,7 SA	5,8 BE	Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops Menü-Aufpreis + 0,75 € <table><tr><td>R</td><td>A1,C,G,I, 5,9</td><td>514kJ, 4,1 F</td><td>1,7 g.F, 12,2 KH</td><td>1,0 ZU, 8,4 EW</td><td>5,7 SA</td><td>5,8 BE</td></tr></table>		R	A1,C,G,I, 5,9	514kJ, 4,1 F	1,7 g.F, 12,2 KH	1,0 ZU, 8,4 EW	5,7 SA	5,8 BE	Eisbeinflfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln Menü-Aufpreis + 1,95 € <table><tr><td>S</td><td>A1,G, 2,4,5,9</td><td>485kJ, 7,0 F</td><td>0,7 g.F, 8,9 KH</td><td>1,7 ZU, 3,5 EW</td><td>6,9 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>		S	A1,G, 2,4,5,9	485kJ, 7,0 F	0,7 g.F, 8,9 KH	1,7 ZU, 3,5 EW	6,9 SA	4,1 BE	Eisbeinflfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln Menü-Aufpreis + 1,95 € <table><tr><td>S</td><td>A1,G, 2,4,5,9</td><td>485kJ, 7,0 F</td><td>0,7 g.F, 8,9 KH</td><td>1,7 ZU, 3,5 EW</td><td>6,9 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>		S	A1,G, 2,4,5,9	485kJ, 7,0 F	0,7 g.F, 8,9 KH	1,7 ZU, 3,5 EW	6,9 SA	4,1 BE	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>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
S	A1,G, 2,4,5,9	460kJ, 6,4 F	2,3 g.F, 8,9 KH	1,8 ZU, 3,2 EW	5,5 SA	3,8 BE																																																										
S	A1,G, 2,4,5,9	460kJ, 6,4 F	2,3 g.F, 8,9 KH	1,8 ZU, 3,2 EW	5,5 SA	3,8 BE																																																										
R	A1,C,G,I, 5,9	514kJ, 4,1 F	1,7 g.F, 12,2 KH	1,0 ZU, 8,4 EW	5,7 SA	5,8 BE																																																										
R	A1,C,G,I, 5,9	514kJ, 4,1 F	1,7 g.F, 12,2 KH	1,0 ZU, 8,4 EW	5,7 SA	5,8 BE																																																										
S	A1,G, 2,4,5,9	485kJ, 7,0 F	0,7 g.F, 8,9 KH	1,7 ZU, 3,5 EW	6,9 SA	4,1 BE																																																										
S	A1,G, 2,4,5,9	485kJ, 7,0 F	0,7 g.F, 8,9 KH	1,7 ZU, 3,5 EW	6,9 SA	4,1 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																																																										
Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 8,40€ M1		Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico-Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln <table><tr><td>G</td><td>A1,F,G, I,I,1,3</td><td>377kJ, 1,3 F</td><td>0,2 g.F, 12,8 KH</td><td>1,9 ZU, 6,2 EW</td><td>1,0 SA</td><td>5,7 BE</td></tr></table>		G	A1,F,G, I,I,1,3	377kJ, 1,3 F	0,2 g.F, 12,8 KH	1,9 ZU, 6,2 EW	1,0 SA	5,7 BE	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Spiralnudeln <table><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I</td><td>370kJ, 1,0 F</td><td>0,3 g.F, 13,9 KH</td><td>1,4 ZU, 5,7 EW</td><td>1,0 SA</td><td>6,3 BE</td></tr></table>		G	A1,F,G,I	370kJ, 1,0 F	0,3 g.F, 13,9 KH	1,4 ZU, 5,7 EW	1,0 SA	6,3 BE	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>268kJ, 1,5 F</td><td>0,6 g.F, 7,9 KH</td><td>1,7 ZU, 4,5 EW</td><td>1,0 SA</td><td>3,7 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I,1	268kJ, 1,5 F	0,6 g.F, 7,9 KH	1,7 ZU, 4,5 EW	1,0 SA	3,7 BE	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,I,3</td><td>346kJ, 1,2 F</td><td>0,1 g.F, 11,4 KH</td><td>0,9 ZU, 5,7 EW</td><td>2,0 SA</td><td>5,1 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I,I,3	346kJ, 1,2 F	0,1 g.F, 11,4 KH	0,9 ZU, 5,7 EW	2,0 SA	5,1 BE	Szegediner Gulasch Schweinegulsch mit Sauerkraut und Sauerrahm, dazu Schwenkkartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,I</td><td>300kJ, 1,1 F</td><td>0,0 g.F, 9,8 KH</td><td>1,1 ZU, 4,9 EW</td><td>1,9 SA</td><td>3,9 BE</td></tr></table>		S	A1,I	300kJ, 1,1 F	0,0 g.F, 9,8 KH	1,1 ZU, 4,9 EW	1,9 SA	3,9 BE	Grüner Bohneneintopf mit zartem Schweinefleisch <table><tr><td>S</td><td>A1,I</td><td>285kJ, 1,3 F</td><td>0,5 g.F, 8,7 KH</td><td>1,1 ZU, 4,1 EW</td><td>0,8 SA</td><td>4,0 BE</td></tr></table>		S	A1,I	285kJ, 1,3 F	0,5 g.F, 8,7 KH	1,1 ZU, 4,1 EW	0,8 SA	4,0 BE	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis <table><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I,3</td><td>420kJ, 2,0 F</td><td>0,7 g.F, 13,8 KH</td><td>1,6 ZU, 6,5 EW</td><td>1,4 SA</td><td>5,2 BE</td></tr></table>		G	A1,F,G,I,3	420kJ, 2,0 F	0,7 g.F, 13,8 KH	1,6 ZU, 6,5 EW	1,4 SA	5,2 BE
G	A1,F,G, I,I,1,3	377kJ, 1,3 F	0,2 g.F, 12,8 KH	1,9 ZU, 6,2 EW	1,0 SA	5,7 BE																																																										
G	A1,F,G,I	370kJ, 1,0 F	0,3 g.F, 13,9 KH	1,4 ZU, 5,7 EW	1,0 SA	6,3 BE																																																										
S	A1,G,I,1	268kJ, 1,5 F	0,6 g.F, 7,9 KH	1,7 ZU, 4,5 EW	1,0 SA	3,7 BE																																																										
S	A1,G,I,I,3	346kJ, 1,2 F	0,1 g.F, 11,4 KH	0,9 ZU, 5,7 EW	2,0 SA	5,1 BE																																																										
S	A1,I	300kJ, 1,1 F	0,0 g.F, 9,8 KH	1,1 ZU, 4,9 EW	1,9 SA	3,9 BE																																																										
S	A1,I	285kJ, 1,3 F	0,5 g.F, 8,7 KH	1,1 ZU, 4,1 EW	0,8 SA	4,0 BE																																																										
G	A1,F,G,I,3	420kJ, 2,0 F	0,7 g.F, 13,8 KH	1,6 ZU, 6,5 EW	1,4 SA	5,2 BE																																																										
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 8,85€ M2		Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>307kJ, 1,3 F</td><td>0,2 g.F, 8,6 KH</td><td>1,2 ZU, 6,0 EW</td><td>1,6 SA</td><td>3,8 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I,1	307kJ, 1,3 F	0,2 g.F, 8,6 KH	1,2 ZU, 6,0 EW	1,6 SA	3,8 BE	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote-Beete-Salat <table><tr><td>S</td><td>A1,C, G,I,I,1</td><td>467kJ, 2,8 F</td><td>1,1 g.F, 15,8 KH</td><td>2,2 ZU, 5,6 EW</td><td>1,3 SA</td><td>6,7 BE</td></tr></table>		S	A1,C, G,I,I,1	467kJ, 2,8 F	1,1 g.F, 15,8 KH	2,2 ZU, 5,6 EW	1,3 SA	6,7 BE	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln <table><tr><td>G</td><td>A1,G,I</td><td>365kJ, 2,5 F</td><td>0,8 g.F, 12,1 KH</td><td>0,7 ZU, 3,7 EW</td><td>1,6 SA</td><td>5,3 BE</td></tr></table>		G	A1,G,I	365kJ, 2,5 F	0,8 g.F, 12,1 KH	0,7 ZU, 3,7 EW	1,6 SA	5,3 BE	Seelachsfilet „Naturell“ in Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>285kJ, 1,4 F</td><td>0,5 g.F, 7,1 KH</td><td>1,5 ZU, 6,6 EW</td><td>1,5 SA</td><td>3,6 BE</td></tr></table>		F	A1,D,G,I,1	285kJ, 1,4 F	0,5 g.F, 7,1 KH	1,5 ZU, 6,6 EW	1,5 SA	3,6 BE	Leberknödel in Blumenansauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <table><tr><td>S</td><td>A1,C, G,I,I,1</td><td>283kJ, 1,9 F</td><td>0,7 g.F, 8,3 KH</td><td>1,6 ZU, 3,7 EW</td><td>1,1 SA</td><td>3,9 BE</td></tr></table>		S	A1,C, G,I,I,1	283kJ, 1,9 F	0,7 g.F, 8,3 KH	1,6 ZU, 3,7 EW	1,1 SA	3,9 BE	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln <table><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I</td><td>276kJ, 0,9 F</td><td>0,3 g.F, 8,7 KH</td><td>0,9 ZU, 5,1 EW</td><td>3,0 SA</td><td>3,9 BE</td></tr></table>		G	A1,F,G,I	276kJ, 0,9 F	0,3 g.F, 8,7 KH	0,9 ZU, 5,1 EW	3,0 SA	3,9 BE	Zarter Schweinelende-Braten („Lummerbraten“) in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>263kJ, 1,1 F</td><td>0,2 g.F, 7,8 KH</td><td>1,8 ZU, 5,0 EW</td><td>1,6 SA</td><td>3,4 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I	263kJ, 1,1 F	0,2 g.F, 7,8 KH	1,8 ZU, 5,0 EW	1,6 SA	3,4 BE
S	A1,G,I,1	307kJ, 1,3 F	0,2 g.F, 8,6 KH	1,2 ZU, 6,0 EW	1,6 SA	3,8 BE																																																										
S	A1,C, G,I,I,1	467kJ, 2,8 F	1,1 g.F, 15,8 KH	2,2 ZU, 5,6 EW	1,3 SA	6,7 BE																																																										
G	A1,G,I	365kJ, 2,5 F	0,8 g.F, 12,1 KH	0,7 ZU, 3,7 EW	1,6 SA	5,3 BE																																																										
F	A1,D,G,I,1	285kJ, 1,4 F	0,5 g.F, 7,1 KH	1,5 ZU, 6,6 EW	1,5 SA	3,6 BE																																																										
S	A1,C, G,I,I,1	283kJ, 1,9 F	0,7 g.F, 8,3 KH	1,6 ZU, 3,7 EW	1,1 SA	3,9 BE																																																										
G	A1,F,G,I	276kJ, 0,9 F	0,3 g.F, 8,7 KH	0,9 ZU, 5,1 EW	3,0 SA	3,9 BE																																																										
S	A1,G,I	263kJ, 1,1 F	0,2 g.F, 7,8 KH	1,8 ZU, 5,0 EW	1,6 SA	3,4 BE																																																										
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 8,85€ M3		Vollkorn-Spaghetti „Carbonara“ Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zuchinisalat <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I, 1,2,3</td><td>466kJ, 3,3 F</td><td>1,4 g.F, 14,9 KH</td><td>1,9 ZU, 4,7 EW</td><td>1,3 SA</td><td>6,8 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I, 1,2,3	466kJ, 3,3 F	1,4 g.F, 14,9 KH	1,9 ZU, 4,7 EW	1,3 SA	6,8 BE	Nudelauflauf mit Brokkoli und Hackfleisch <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>559kJ, 5,2 F</td><td>2,8 g.F, 13,4 KH</td><td>1,4 ZU, 7,5 EW</td><td>0,7 SA</td><td>6,1 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I,1	559kJ, 5,2 F	2,8 g.F, 13,4 KH	1,4 ZU, 7,5 EW	0,7 SA	6,1 BE	Gegrillte Hackfleischröllchen („Cevapcici“) vom Rind mit würzigem Djuwetschreis und pikantem Krautsalat <table><tr><td>R</td><td>A1,C,I, I,1,3</td><td>499kJ, 5,3 F</td><td>2,1 g.F, 13,0 KH</td><td>2,4 ZU, 4,4 EW</td><td>1,0 SA</td><td>5,9 BE</td></tr></table>		R	A1,C,I, I,1,3	499kJ, 5,3 F	2,1 g.F, 13,0 KH	2,4 ZU, 4,4 EW	1,0 SA	5,9 BE	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat <table><tr><td>S</td><td>A1,C,I, I,1,3</td><td>570kJ, 6,5 F</td><td>2,6 g.F, 16,0 KH</td><td>3,2 ZU, 3,3 EW</td><td>1,3 SA</td><td>6,8 BE</td></tr></table>		S	A1,C,I, I,1,3	570kJ, 6,5 F	2,6 g.F, 16,0 KH	3,2 ZU, 3,3 EW	1,3 SA	6,8 BE	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat <table><tr><td>G</td><td>A1,C,G, I,I,1,3</td><td>441kJ, 2,9 F</td><td>1,2 g.F, 14,7 KH</td><td>3,1 ZU, 5,0 EW</td><td>1,3 SA</td><td>6,2 BE</td></tr></table>		G	A1,C,G, I,I,1,3	441kJ, 2,9 F	1,2 g.F, 14,7 KH	3,1 ZU, 5,0 EW	1,3 SA	6,2 BE	Knödel-Dreierlei Bunte Knödel in Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,3</td><td>438kJ, 3,1 F</td><td>1,3 g.F, 15,4 KH</td><td>0,9 ZU, 3,4 EW</td><td>1,5 SA</td><td>5,8 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G,I,3	438kJ, 3,1 F	1,3 g.F, 15,4 KH	0,9 ZU, 3,4 EW	1,5 SA	5,8 BE	Linsen-Bolognese mit Nudeln <table><tr><td>V</td><td>A1,I</td><td>396kJ, 0,5 F</td><td>0,1 g.F, 18,1 KH</td><td>1,5 ZU, 3,8 EW</td><td>1,1 SA</td><td>7,3 BE</td></tr></table>		V	A1,I	396kJ, 0,5 F	0,1 g.F, 18,1 KH	1,5 ZU, 3,8 EW	1,1 SA	7,3 BE
S	A1,G,I, 1,2,3	466kJ, 3,3 F	1,4 g.F, 14,9 KH	1,9 ZU, 4,7 EW	1,3 SA	6,8 BE																																																										
S	A1,G,I,1	559kJ, 5,2 F	2,8 g.F, 13,4 KH	1,4 ZU, 7,5 EW	0,7 SA	6,1 BE																																																										
R	A1,C,I, I,1,3	499kJ, 5,3 F	2,1 g.F, 13,0 KH	2,4 ZU, 4,4 EW	1,0 SA	5,9 BE																																																										
S	A1,C,I, I,1,3	570kJ, 6,5 F	2,6 g.F, 16,0 KH	3,2 ZU, 3,3 EW	1,3 SA	6,8 BE																																																										
G	A1,C,G, I,I,1,3	441kJ, 2,9 F	1,2 g.F, 14,7 KH	3,1 ZU, 5,0 EW	1,3 SA	6,2 BE																																																										
V	A1,C,G,I,3	438kJ, 3,1 F	1,3 g.F, 15,4 KH	0,9 ZU, 3,4 EW	1,5 SA	5,8 BE																																																										
V	A1,I	396kJ, 0,5 F	0,1 g.F, 18,1 KH	1,5 ZU, 3,8 EW	1,1 SA	7,3 BE																																																										
Für Fein-schmecker Unser Premium 9,95€ M4		Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis Menü-Aufpreis + 0,70 € <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I, 4,5,9</td><td>460kJ, 6,4 F</td><td>2,3 g.F, 8,9 KH</td><td>1,8 ZU, 3,2 EW</td><td>5,5 SA</td><td>3,8 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I, 4,5,9	460kJ, 6,4 F	2,3 g.F, 8,9 KH	1,8 ZU, 3,2 EW	5,5 SA	3,8 BE	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>262kJ, 0,9 F</td><td>0,2 g.F, 7,3 KH</td><td>1,4 ZU, 5,3 EW</td><td>1,7 SA</td><td>3,2 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I	262kJ, 0,9 F	0,2 g.F, 7,3 KH	1,4 ZU, 5,3 EW	1,7 SA	3,2 BE	Seelachsfilet im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat Menü-Aufpreis + 0,70 € <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I</td><td>450kJ, 3,5 F</td><td>1,4 g.F, 13,1 KH</td><td>2,7 ZU, 5,5 EW</td><td>1,7 SA</td><td>5,7 BE</td></tr></table>		F	A1,D,G,I	450kJ, 3,5 F	1,4 g.F, 13,1 KH	2,7 ZU, 5,5 EW	1,7 SA	5,7 BE	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln <table><tr><td>R</td><td>A1,G,I,1</td><td>486kJ, 2,5 F</td><td>0,5 g.F, 12,5 KH</td><td>2,8 ZU, 9,5 EW</td><td>2,6 SA</td><td>5,5 BE</td></tr></table>		R	A1,G,I,1	486kJ, 2,5 F	0,5 g.F, 12,5 KH	2,8 ZU, 9,5 EW	2,6 SA	5,5 BE	Paniertes Schollenfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat Menü-Aufpreis + 0,70 € <table><tr><td>F</td><td>A1,C,D,G, I,I,1,3</td><td>301kJ, 3,1 F</td><td>1,2 g.F, 8,9 KH</td><td>1,8 ZU, 1,7 EW</td><td>1,5 SA</td><td>4,0 BE</td></tr></table>		F	A1,C,D,G, I,I,1,3	301kJ, 3,1 F	1,2 g.F, 8,9 KH	1,8 ZU, 1,7 EW	1,5 SA	4,0 BE	Rindergeschnetzeltes „Jäger Art“ mit Bohnengemüse und Spätzle <table><tr><td>R</td><td>A1,C,I,1</td><td>364kJ, 2,6 F</td><td>0,4 g.F, 9,0 KH</td><td>1,3 ZU, 6,7 EW</td><td>1,3 SA</td><td>3,9 BE</td></tr></table>		R	A1,C,I,1	364kJ, 2,6 F	0,4 g.F, 9,0 KH	1,3 ZU, 6,7 EW	1,3 SA	3,9 BE	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klößen <table><tr><td>G</td><td>A1,C,G, I,I,1,3</td><td>338kJ, 0,9 F</td><td>0,3 g.F, 12,3 KH</td><td>2,6 ZU, 5,1 EW</td><td>2,3 SA</td><td>5,1 BE</td></tr></table>		G	A1,C,G, I,I,1,3	338kJ, 0,9 F	0,3 g.F, 12,3 KH	2,6 ZU, 5,1 EW	2,3 SA	5,1 BE
S	A1,G,I, 4,5,9	460kJ, 6,4 F	2,3 g.F, 8,9 KH	1,8 ZU, 3,2 EW	5,5 SA	3,8 BE																																																										
S	A1,G,I	262kJ, 0,9 F	0,2 g.F, 7,3 KH	1,4 ZU, 5,3 EW	1,7 SA	3,2 BE																																																										
F	A1,D,G,I	450kJ, 3,5 F	1,4 g.F, 13,1 KH	2,7 ZU, 5,5 EW	1,7 SA	5,7 BE																																																										
R	A1,G,I,1	486kJ, 2,5 F	0,5 g.F, 12,5 KH	2,8 ZU, 9,5 EW	2,6 SA	5,5 BE																																																										
F	A1,C,D,G, I,I,1,3	301kJ, 3,1 F	1,2 g.F, 8,9 KH	1,8 ZU, 1,7 EW	1,5 SA	4,0 BE																																																										
R	A1,C,I,1	364kJ, 2,6 F	0,4 g.F, 9,0 KH	1,3 ZU, 6,7 EW	1,3 SA	3,9 BE																																																										
G	A1,C,G, I,I,1,3	338kJ, 0,9 F	0,3 g.F, 12,3 KH	2,6 ZU, 5,1 EW	2,3 SA	5,1 BE																																																										
Vegetarisch fleischlos & lecker 8,15€ M5		Asiatisches Wokgemüse in pikanter Sauce mit Asia Nudeln <table><tr><td>V</td><td>A1,F,I</td><td>442kJ, 0,4 F</td><td>0,1 g.F, 21,0 KH</td><td>4,3 ZU, 3,8 EW</td><td>1,4 SA</td><td>7,9 BE</td></tr></table>		V	A1,F,I	442kJ, 0,4 F	0,1 g.F, 21,0 KH	4,3 ZU, 3,8 EW	1,4 SA	7,9 BE	Eieromelette mit Blattspinat mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>323kJ, 3,2 F</td><td>0,6 g.F, 8,0 KH</td><td>1,4 ZU, 3,6 EW</td><td>0,9 SA</td><td>3,3 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G,I,1	323kJ, 3,2 F	0,6 g.F, 8,0 KH	1,4 ZU, 3,6 EW	0,9 SA	3,3 BE	Makkaroni-Nudelauflauf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken <table><tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>745kJ, 2,7 F</td><td>1,6 g.F, 30,6 KH</td><td>2,5 ZU, 6,8 EW</td><td>0,5 SA</td><td>13,8 BE</td></tr></table>		V	A1,G,I,1	745kJ, 2,7 F	1,6 g.F, 30,6 KH	2,5 ZU, 6,8 EW	0,5 SA	13,8 BE	Schmetterlingsnudeln („Farfalle“) in leckerer Käse-Spinat-Sauce <table><tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>494kJ, 2,5 F</td><td>1,3 g.F, 18,9 KH</td><td>1,5 ZU, 4,5 EW</td><td>1,2 SA</td><td>7,3 BE</td></tr></table>		V	A1,G,I,1	494kJ, 2,5 F	1,3 g.F, 18,9 KH	1,5 ZU, 4,5 EW	1,2 SA	7,3 BE	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zuchinigemüse und Püree <table><tr><td>V</td><td>A1,G,I,1,2</td><td>413kJ, 3,5 F</td><td>0,5 g.F, 13,7 KH</td><td>2,7 ZU, 2,3 EW</td><td>1,2 SA</td><td>5,8 BE</td></tr></table>		V	A1,G,I,1,2	413kJ, 3,5 F	0,5 g.F, 13,7 KH	2,7 ZU, 2,3 EW	1,2 SA	5,8 BE	Italienischer Gemüseeintopf <table><tr><td>V</td><td>A1,I,1</td><td>245kJ, 0,8 F</td><td>0,3 g.F, 10,6 KH</td><td>1,9 ZU, 1,5 EW</td><td>0,5 SA</td><td>4,4 BE</td></tr></table>		V	A1,I,1	245kJ, 0,8 F	0,3 g.F, 10,6 KH	1,9 ZU, 1,5 EW	0,5 SA	4,4 BE									
V	A1,F,I	442kJ, 0,4 F	0,1 g.F, 21,0 KH	4,3 ZU, 3,8 EW	1,4 SA	7,9 BE																																																										
V	A1,C,G,I,1	323kJ, 3,2 F	0,6 g.F, 8,0 KH	1,4 ZU, 3,6 EW	0,9 SA	3,3 BE																																																										
V	A1,G,I,1	745kJ, 2,7 F	1,6 g.F, 30,6 KH	2,5 ZU, 6,8 EW	0,5 SA	13,8 BE																																																										
V	A1,G,I,1	494kJ, 2,5 F	1,3 g.F, 18,9 KH	1,5 ZU, 4,5 EW	1,2 SA	7,3 BE																																																										
V	A1,G,I,1,2	413kJ, 3,5 F	0,5 g.F, 13,7 KH	2,7 ZU, 2,3 EW	1,2 SA	5,8 BE																																																										
V	A1,I,1	245kJ, 0,8 F	0,3 g.F, 10,6 KH	1,9 ZU, 1,5 EW	0,5 SA	4,4 BE																																																										
Eintopf & Pasta einfach & herzhaft 8,15€ M6		Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage <table><tr><td>R</td><td>A1,I,1</td><td>290kJ, 1,9 F</td><td>0,5 g.F, 9,0 KH</td><td>0,8 ZU, 3,8 EW</td><td>1,2 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>		R	A1,I,1	290kJ, 1,9 F	0,5 g.F, 9,0 KH	0,8 ZU, 3,8 EW	1,2 SA	4,1 BE	Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln <table><tr><td>R</td><td>A1,G,I</td><td>337kJ, 2,3 F</td><td>1,0 g.F, 11,5 KH</td><td>1,1 ZU, 3,1 EW</td><td>1,8 SA</td><td>4,5 BE</td></tr></table>		R	A1,G,I	337kJ, 2,3 F	1,0 g.F, 11,5 KH	1,1 ZU, 3,1 EW	1,8 SA	4,5 BE	Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel <table><tr><td>S</td><td>I,1,2,3</td><td>383kJ, 4,3 F</td><td>1,7 g.F, 8,3 KH</td><td>0,7 ZU, 3,9 EW</td><td>0,8 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>		S	I,1,2,3	383kJ, 4,3 F	1,7 g.F, 8,3 KH	0,7 ZU, 3,9 EW	0,8 SA	4,1 BE	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler <table><tr><td>S</td><td>A1,I,1,3</td><td>243kJ, 1,0 F</td><td>0,4 g.F, 7,9 KH</td><td>0,9 ZU, 4,0 EW</td><td>1,2 SA</td><td>3,6 BE</td></tr></table>		S	A1,I,1,3	243kJ, 1,0 F	0,4 g.F, 7,9 KH	0,9 ZU, 4,0 EW	1,2 SA	3,6 BE	Italienischer Gemüseeintopf <table><tr><td>V</td><td>A1,I,1</td><td>245kJ, 0,8 F</td><td>0,3 g.F, 10,6 KH</td><td>1,9 ZU, 1,5 EW</td><td>0,5 SA</td><td>4,4 BE</td></tr></table>		V	A1,I,1	245kJ, 0,8 F	0,3 g.F, 10,6 KH	1,9 ZU, 1,5 EW	0,5 SA	4,4 BE																		
R	A1,I,1	290kJ, 1,9 F	0,5 g.F, 9,0 KH	0,8 ZU, 3,8 EW	1,2 SA	4,1 BE																																																										
R	A1,G,I	337kJ, 2,3 F	1,0 g.F, 11,5 KH	1,1 ZU, 3,1 EW	1,8 SA	4,5 BE																																																										
S	I,1,2,3	383kJ, 4,3 F	1,7 g.F, 8,3 KH	0,7 ZU, 3,9 EW	0,8 SA	4,1 BE																																																										
S	A1,I,1,3	243kJ, 1,0 F	0,4 g.F, 7,9 KH	0,9 ZU, 4,0 EW	1,2 SA	3,6 BE																																																										
V	A1,I,1	245kJ, 0,8 F	0,3 g.F, 10,6 KH	1,9 ZU, 1,5 EW	0,5 SA	4,4 BE																																																										
Salat & Co kalt servierte Spezialitäten 7,25€ M7		Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur <table><tr><td>G</td><td>A1,C,G, I,I,1,3</td><td>577kJ, 7,4 F</td><td>3,3 g.F, 12,4 KH</td><td>0,9 ZU, 5,3 EW</td><td>2,3 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>		G	A1,C,G, I,I,1,3	577kJ, 7,4 F	3,3 g.F, 12,4 KH	0,9 ZU, 5,3 EW	2,3 SA	4,1 BE	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing <table><tr><td>S</td><td>C,G,I,1,3</td><td>300kJ, 3,7 F</td><td>1,2 g.F, 3,3 KH</td><td>2,2 ZU, 5,7 EW</td><td>0,5 SA</td><td>0,9 BE</td></tr></table>		S	C,G,I,1,3	300kJ, 3,7 F	1,2 g.F, 3,3 KH	2,2 ZU, 5,7 EW	0,5 SA	0,9 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktail-Dressing <table><tr><td>G</td><td>A1,C,F, G,I,1,3</td><td>447kJ, 3,7 F</td><td>0,8 g.F, 10,4 KH</td><td>2,5 ZU, 7,4 EW</td><td>0,4 SA</td><td>2,9 BE</td></tr></table>		G	A1,C,F, G,I,1,3	447kJ, 3,7 F	0,8 g.F, 10,4 KH	2,5 ZU, 7,4 EW	0,4 SA	2,9 BE	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing <table><tr><td>F</td><td>C,D,G,I,1,3</td><td>329kJ, 3,4 F</td><td>1,5 g.F, 3,4 KH</td><td>1,7 ZU, 5,1 EW</td><td>0,4 SA</td><td>0,9 BE</td></tr></table>		F	C,D,G,I,1,3	329kJ, 3,4 F	1,5 g.F, 3,4 KH	1,7 ZU, 5,1 EW	0,4 SA	0,9 BE	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur <table><tr><td>S</td><td>A1,A2, G,1,2,3</td><td>827kJ, 15,2 F</td><td>6,7 g.F, 8,4 KH</td><td>1,6 ZU, 5,7 EW</td><td>1,2 SA</td><td>3,0 BE</td></tr></table>		S	A1,A2, G,1,2,3	827kJ, 15,2 F	6,7 g.F, 8,4 KH	1,6 ZU, 5,7 EW	1,2 SA	3,0 BE																		
G	A1,C,G, I,I,1,3	577kJ, 7,4 F	3,3 g.F, 12,4 KH	0,9 ZU, 5,3 EW	2,3 SA	4,1 BE																																																										
S	C,G,I,1,3	300kJ, 3,7 F	1,2 g.F, 3,3 KH	2,2 ZU, 5,7 EW	0,5 SA	0,9 BE																																																										
G	A1,C,F, G,I,1,3	447kJ, 3,7 F	0,8 g.F, 10,4 KH	2,5 ZU, 7,4 EW	0,4 SA	2,9 BE																																																										
F	C,D,G,I,1,3	329kJ, 3,4 F	1,5 g.F, 3,4 KH	1,7 ZU, 5,1 EW	0,4 SA	0,9 BE																																																										
S	A1,A2, G,1,2,3	827kJ, 15,2 F	6,7 g.F, 8,4 KH	1,6 ZU, 5,7 EW	1,2 SA	3,0 BE																																																										
Süßspeise süße Gaumenfreude 8,15€ M8		Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott <table><tr><td>V</td><td>G,1</td><td>448kJ, 1,5 F</td><td>0,7 g.F, 20,7 KH</td><td>13,1 ZU, 2,4 EW</td><td>0,1 SA</td><td>8,7 BE</td></tr></table>		V	G,1	448kJ, 1,5 F	0,7 g.F, 20,7 KH	13,1 ZU, 2,4 EW	0,1 SA	8,7 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G</td><td>548kJ, 2,6 F</td><td>0,7 g.F, 22,1 KH</td><td>10,4 ZU, 3,7 EW</td><td>0,3 SA</td><td>9,4 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G	548kJ, 2,6 F	0,7 g.F, 22,1 KH	10,4 ZU, 3,7 EW	0,3 SA	9,4 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze <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	Eierpfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G</td><td>723kJ, 4,7 F</td><td>1,3 g.F, 25,9 KH</td><td>13,7 ZU, 6,6 EW</td><td>0,4 SA</td><td>5,9 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G	723kJ, 4,7 F	1,3 g.F, 25,9 KH	13,7 ZU, 6,6 EW	0,4 SA	5,9 BE	Milchreis mit Mandarinen <table><tr><td>V</td><td>G</td><td>465kJ, 1,9 F</td><td>0,9 g.F, 20,8 KH</td><td>12,1 ZU, 3,0 EW</td><td>0,1 SA</td><td>8,7 BE</td></tr></table>		V	G	465kJ, 1,9 F	0,9 g.F, 20,8 KH	12,1 ZU, 3,0 EW	0,1 SA	8,7 BE	Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce <table><tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>637kJ, 2,9 F</td><td>0,8 g.F, 27,8 KH</td><td>18,3 ZU, 3,9 EW</td><td>0,3 SA</td><td>9,4 BE</td></tr></table>		V	A1,G,1	637kJ, 2,9 F	0,8 g.F, 27,8 KH	18,3 ZU, 3,9 EW	0,3 SA	9,4 BE	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott <table><tr><td>V</td><td>G</td><td>439kJ, 1,6 F</td><td>0,7 g.F, 20,2 KH</td><td>13,2 ZU, 2,3 EW</td><td>0,1 SA</td><td>8,6 BE</td></tr></table>		V	G	439kJ, 1,6 F	0,7 g.F, 20,2 KH	13,2 ZU, 2,3 EW	0,1 SA	8,6 BE
V	G,1	448kJ, 1,5 F	0,7 g.F, 20,7 KH	13,1 ZU, 2,4 EW	0,1 SA	8,7 BE																																																										
V	A1,C,G	548kJ, 2,6 F	0,7 g.F, 22,1 KH	10,4 ZU, 3,7 EW	0,3 SA	9,4 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	A1,C,G	723kJ, 4,7 F	1,3 g.F, 25,9 KH	13,7 ZU, 6,6 EW	0,4 SA	5,9 BE																																																										
V	G	465kJ, 1,9 F	0,9 g.F, 20,8 KH	12,1 ZU, 3,0 EW	0,1 SA	8,7 BE																																																										
V	A1,G,1	637kJ, 2,9 F	0,8 g.F, 27,8 KH	18,3 ZU, 3,9 EW	0,3 SA	9,4 BE																																																										
V	G	439kJ, 1,6 F	0,7 g.F, 20,2 KH	13,2 ZU, 2,3 EW	0,1 SA	8,6 BE																																																										
KALTMENÜ zum Abendbrot serviert 5,95€ M9		Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat <table><tr><td>S</td><td>C,G,I,1,3</td><td>588kJ, 7,9 F</td><td>3,4 g.F, 11,5 KH</td><td>0,8 ZU, 5,9 EW</td><td>1,7 SA</td><td>3,5 BE</td></tr></table>		S	C,G,I,1,3	588kJ, 7,9 F	3,4 g.F, 11,5 KH	0,8 ZU, 5,9 EW	1,7 SA	3,5 BE	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur <table><tr><td>S</td><td>A1,A2, C, G,2,3</td><td>1043kJ, 11,3 F</td><td>6,4 g.F, 27,1 KH</td><td>1,5 ZU, 8,5 EW</td><td>1,4 SA</td><td>5,9 BE</td></tr></table>		S	A1,A2, C, G,2,3	1043kJ, 11,3 F	6,4 g.F, 27,1 KH	1,5 ZU, 8,5 EW	1,4 SA	5,9 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot <table><tr><td>S</td><td>A1,A2,C, G,I,1,3</td><td>980kJ, 15,9 F</td><td>4,1 g.F, 14,6 KH</td><td>1,5 ZU, 7,9 EW</td><td>1,8 SA</td><td>2,6 BE</td></tr></table>		S	A1,A2,C, G,I,1,3	980kJ, 15,9 F	4,1 g.F, 14,6 KH	1,5 ZU, 7,9 EW	1,8 SA	2,6 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat <table><tr><td>G</td><td>A1,C,G, I,1,3</td><td>942kJ, 16,4 F</td><td>6,3 g.F, 11,3 KH</td><td>2,8 ZU, 8,4 EW</td><td>0,8 SA</td><td>4,7 BE</td></tr></table>		G	A1,C,G, I,1,3	942kJ, 16,4 F	6,3 g.F, 11,3 KH	2,8 ZU, 8,4 EW	0,8 SA	4,7 BE	Brathering (mit Gräten) mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur <table><tr><td>S</td><td>A1,D,2,3</td><td>614kJ, 8,2 F</td><td>2,1 g.F, 10,2 KH</td><td>0,7 ZU, 7,9 EW</td><td>2,5 SA</td><td>3,6 BE</td></tr></table>		S	A1,D,2,3	614kJ, 8,2 F	2,1 g.F, 10,2 KH	0,7 ZU, 7,9 EW	2,5 SA	3,6 BE	Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“ mit Garnitur und Brot <table><tr><td>S</td><td>A1,A2,C, G,I,1,2,3</td><td>1072kJ, 22,2 F</td><td>10,4 g.F, 8,4 KH</td><td>1,2 ZU, 5,4 EW</td><td>1,3 SA</td><td>3,0 BE</td></tr></table>		S	A1,A2,C, G,I,1,2,3	1072kJ, 22,2 F	10,4 g.F, 8,4 KH	1,2 ZU, 5,4 EW	1,3 SA	3,0 BE	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur <table><tr><td>S</td><td>C,G,I,3</td><td>296kJ, 4,8 F</td><td>2,1 g.F, 1,0 KH</td><td>0,0 ZU, 6,1 EW</td><td>0,8 SA</td><td>0,3 BE</td></tr></table>		S	C,G,I,3	296kJ, 4,8 F	2,1 g.F, 1,0 KH	0,0 ZU, 6,1 EW	0,8 SA	0,3 BE
S	C,G,I,1,3	588kJ, 7,9 F	3,4 g.F, 11,5 KH	0,8 ZU, 5,9 EW	1,7 SA	3,5 BE																																																										
S	A1,A2, C, G,2,3	1043kJ, 11,3 F	6,4 g.F, 27,1 KH	1,5 ZU, 8,5 EW	1,4 SA	5,9 BE																																																										
S	A1,A2,C, G,I,1,3	980kJ, 15,9 F	4,1 g.F, 14,6 KH	1,5 ZU, 7,9 EW	1,8 SA	2,6 BE																																																										
G	A1,C,G, I,1,3	942kJ, 16,4 F	6,3 g.F, 11,3 KH	2,8 ZU, 8,4 EW	0,8 SA	4,7 BE																																																										
S	A1,D,2,3	614kJ, 8,2 F	2,1 g.F, 10,2 KH	0,7 ZU, 7,9 EW	2,5 SA	3,6 BE																																																										
S	A1,A2,C, G,I,1,2,3	1072kJ, 22,2 F	10,4 g.F, 8,4 KH	1,2 ZU, 5,4 EW	1,3 SA	3,0 BE																																																										
S	C,G,I,3	296kJ, 4,8 F	2,1 g.F, 1,0 KH	0,0 ZU, 6,1 EW	0,8 SA	0,3 BE																																																										

Unser Menü sind Speisen die vorbehalten. Nährwertangaben – Ca., Werte/ Menü ohne Salat, Dressing, etc.

Änderungen der Speisepläne vorbehalten.
Häufige Abkürzungen: A1= glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybrid, A8= Triticale), B= Milch, C= Soja, D= Sojaprodukte, E= Soja, F= Sojaprodukte, G= Milch, H= Milch, I= Milch, J= Milch, K= Milch, L= Milch, M= Milch, N= Milch, O= Milch, P= Milch, Q= Milch, R= Milch, S= Milch, T= Milch, U= Milch, V= Milch, W= Milch, X= Milch, Y= Milch, Z= Milch, AA= Milch, AB= Milch, AC= Milch, AD= Milch, AE= Milch, AF= Milch, AG= Milch, AH= Milch, AI= Milch, AJ= Milch, AK= Milch, AL= Milch, AM= Milch, AN= Milch, AO= Milch, AP= Milch, AQ= Milch, AR= Milch, AS= Milch, AT= Milch, AU= Milch, AV= Milch, AW= Milch, AX= Milch, AY= Milch, AZ= Milch, BA= Milch, BB= Milch, BC= Milch, BD= Milch, BE= Milch, BF= Milch, BG= Milch, BH= Milch, BI= Milch, BJ= Milch, BK= Milch, BL= Milch, BM= Milch, BN= Milch, BO= Milch, BP= Milch, BQ= Milch, BR= Milch, BS= Milch, BT= Milch, BU= Milch, BV= Milch, BW= Milch, BX= Milch, BY= Milch, BZ= Milch, CA= Milch, CB= Milch, CC= Milch, CD= Milch, CE= Milch, CF= Milch, CG= Milch, CH= Milch, CI= Milch, CJ= Milch, CK= Milch, CL= Milch, CM= Milch, CN= Milch, CO= Milch, CP= Milch, CQ= Milch, CR= Milch, CS= Milch, CT= Milch, CU= Milch, CV= Milch, CW= Milch, CX= Milch, CY= Milch, CZ= Milch, DA= Milch, DB= Milch, DC= Milch, DD= Milch, DE= Milch, DF= Milch, DG= Milch, DH= Milch, DI= Milch, DJ= Milch,

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.

Anderungen der Speisefolge vorbehalten. Nährwertangaben = Ca-Werte/ Menü ohne Salat, Dessert

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Konservierungsstoff; 3= Süßstoff; 4= 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]= Krabbiere / Krebstiererezeugnisse; [C]= Bier / Erzeugnisse; [D]= Ei / Eierzzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Senf / Senferzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererezeugnisse; [O]= Weichtiere / Weichtiererezeugnisse; [P]= Linsen / Linsenerzeugnisse; [Q]= Linsen / Linsenerzeugnisse; [R]= Rind; [S]= Schwein; [T]= Fisch; [U]= Geflügel; [V]= Vegetarisch; [W]= Wild; [X]= Lamm. Alle Menüs sind mit pökierten Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.