

Speiseplan 43. KW		Montag, 20.10.25		Dienstag, 21.10.25		Mittwoch, 22.10.25		Donnerstag, 23.10.25		Freitag, 24.10.25		Samstag, 25.10.25		Sonntag, 26.10.25																																																																																																											
Spezielles & Regionales der besondere Genuss 7,50€		Zwei Matjesfilets mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie Menü-Aufpreis + 1,25 €  <table><tr><td>S</td><td>A1,D,G,I,F</td><td>363kj</td><td>1,0 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>2,1 SA</td><td>4,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,4,5,9</td><td>3,1 F</td><td>10,4 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td></tr></table>		S	A1,D,G,I,F	363kj	1,0 g.F	2,4 ZU	2,1 SA	4,7 BE			2,4,5,9	3,1 F	10,4 KH	3,7 EW		Zwei Matjesfilets mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie Menü-Aufpreis + 1,25 €  <table><tr><td>S</td><td>A1,D,G,I,F</td><td>363kj</td><td>1,0 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>2,1 SA</td><td>4,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,4,5,9</td><td>3,1 F</td><td>10,4 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td></tr></table>		S	A1,D,G,I,F	363kj	1,0 g.F	2,4 ZU	2,1 SA	4,7 BE			2,4,5,9	3,1 F	10,4 KH	3,7 EW		Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops Menü-Aufpreis + 0,75 €  <table><tr><td>R</td><td>A1,C,G,I,F</td><td>514kj</td><td>1,7 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>5,7 SA</td><td>5,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>5,9</td><td>4,1 F</td><td>12,2 KH</td><td>8,4 EW</td><td></td></tr></table>		R	A1,C,G,I,F	514kj	1,7 g.F	1,0 ZU	5,7 SA	5,8 BE			5,9	4,1 F	12,2 KH	8,4 EW		Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops Menü-Aufpreis + 0,75 €  <table><tr><td>R</td><td>A1,C,G,I,F</td><td>514kj</td><td>1,7 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>5,7 SA</td><td>5,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>5,9</td><td>4,1 F</td><td>12,2 KH</td><td>8,4 EW</td><td></td></tr></table>		R	A1,C,G,I,F	514kj	1,7 g.F	1,0 ZU	5,7 SA	5,8 BE			5,9	4,1 F	12,2 KH	8,4 EW		Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe Menü-Aufpreis + 1,95 €  <table><tr><td>S</td><td>A1,G,2,4,5,9</td><td>460kj</td><td>2,3 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>5,5 SA</td><td>3,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>6,4 F</td><td>8,9 KH</td><td>3,2 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,G,2,4,5,9	460kj	2,3 g.F	1,8 ZU	5,5 SA	3,8 BE			6,4 F	8,9 KH	3,2 EW			Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe Menü-Aufpreis + 1,95 €  <table><tr><td>S</td><td>A1,G,2,4,5,9</td><td>460kj</td><td>2,3 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>5,5 SA</td><td>3,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>6,4 F</td><td>8,9 KH</td><td>3,2 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,G,2,4,5,9	460kj	2,3 g.F	1,8 ZU	5,5 SA	3,8 BE			6,4 F	8,9 KH	3,2 EW			„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Menü-Aufpreis + 1,95 €  <table><tr><td>S</td><td>A1,F,I,J,2,5</td><td>379kj</td><td>1,8 g.F</td><td>0,2 ZU</td><td>0,7 SA</td><td>4,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,8 F</td><td>8,4 KH</td><td>3,3 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,F,I,J,2,5	379kj	1,8 g.F	0,2 ZU	0,7 SA	4,1 BE			4,8 F	8,4 KH	3,3 EW										
S	A1,D,G,I,F	363kj	1,0 g.F	2,4 ZU	2,1 SA	4,7 BE																																																																																																																			
		2,4,5,9	3,1 F	10,4 KH	3,7 EW																																																																																																																				
S	A1,D,G,I,F	363kj	1,0 g.F	2,4 ZU	2,1 SA	4,7 BE																																																																																																																			
		2,4,5,9	3,1 F	10,4 KH	3,7 EW																																																																																																																				
R	A1,C,G,I,F	514kj	1,7 g.F	1,0 ZU	5,7 SA	5,8 BE																																																																																																																			
		5,9	4,1 F	12,2 KH	8,4 EW																																																																																																																				
R	A1,C,G,I,F	514kj	1,7 g.F	1,0 ZU	5,7 SA	5,8 BE																																																																																																																			
		5,9	4,1 F	12,2 KH	8,4 EW																																																																																																																				
S	A1,G,2,4,5,9	460kj	2,3 g.F	1,8 ZU	5,5 SA	3,8 BE																																																																																																																			
		6,4 F	8,9 KH	3,2 EW																																																																																																																					
S	A1,G,2,4,5,9	460kj	2,3 g.F	1,8 ZU	5,5 SA	3,8 BE																																																																																																																			
		6,4 F	8,9 KH	3,2 EW																																																																																																																					
S	A1,F,I,J,2,5	379kj	1,8 g.F	0,2 ZU	0,7 SA	4,1 BE																																																																																																																			
		4,8 F	8,4 KH	3,3 EW																																																																																																																					
Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 7,50€ M1		„Makkaroni al Forno“ (aus dem Backofen) Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni <table><tr><td>R</td><td>G</td><td>A1,G,I,1</td><td>524kj</td><td>2,2 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,5 SA</td><td>6,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>3,9 F</td><td>15,8 KH</td><td>6,3 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		R	G	A1,G,I,1	524kj	2,2 g.F	1,1 ZU	1,5 SA	6,6 BE				3,9 F	15,8 KH	6,3 EW			Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis <table><tr><td>G</td><td>A1,G,I,3</td><td>399kj</td><td>0,4 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,3 SA</td><td>5,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>15,3 KH</td><td>5,6 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		G	A1,G,I,3	399kj	0,4 g.F	1,1 ZU	1,3 SA	5,8 BE				1,2 F	15,3 KH	5,6 EW			Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,F,G,I,1,3</td><td>422kj</td><td>2,0 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>1,9 SA</td><td>3,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>5,1 F</td><td>9,0 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,F,G,I,1,3	422kj	2,0 g.F	1,4 ZU	1,9 SA	3,7 BE				5,1 F	9,0 KH	4,0 EW			Hähnchen-Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis <table><tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,J</td><td>344kj</td><td>0,3 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>5,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>0,8 F</td><td>13,7 KH</td><td>4,5 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		G	A1,C,G,I,J	344kj	0,3 g.F	1,0 ZU	1,4 SA	5,8 BE				0,8 F	13,7 KH	4,5 EW			Frische Kartoffelpuffer mit leckerem Apfelmus <table><tr><td>V</td><td>A1,C</td><td>576kj</td><td>0,5 g.F</td><td>7,3 ZU</td><td>0,7 SA</td><td>6,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>6,1 F</td><td>18,1 KH</td><td>1,6 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,C	576kj	0,5 g.F	7,3 ZU	0,7 SA	6,9 BE				6,1 F	18,1 KH	1,6 EW			Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>275kj</td><td>0,1 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>3,3 SA</td><td>3,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>7,3 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,I,1	275kj	0,1 g.F	1,0 ZU	3,3 SA	3,0 BE				1,2 F	7,3 KH	5,7 EW			Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübensgemüse und Nudeln <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>485kj</td><td>1,7 g.F</td><td>1,3 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>5,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>4,8 F</td><td>13,3 KH</td><td>4,6 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,G,I	485kj	1,7 g.F	1,3 ZU	1,4 SA	5,9 BE				4,8 F	13,3 KH	4,6 EW		
R	G	A1,G,I,1	524kj	2,2 g.F	1,1 ZU	1,5 SA	6,6 BE																																																																																																																		
			3,9 F	15,8 KH	6,3 EW																																																																																																																				
G	A1,G,I,3	399kj	0,4 g.F	1,1 ZU	1,3 SA	5,8 BE																																																																																																																			
			1,2 F	15,3 KH	5,6 EW																																																																																																																				
S	A1,F,G,I,1,3	422kj	2,0 g.F	1,4 ZU	1,9 SA	3,7 BE																																																																																																																			
			5,1 F	9,0 KH	4,0 EW																																																																																																																				
G	A1,C,G,I,J	344kj	0,3 g.F	1,0 ZU	1,4 SA	5,8 BE																																																																																																																			
			0,8 F	13,7 KH	4,5 EW																																																																																																																				
V	A1,C	576kj	0,5 g.F	7,3 ZU	0,7 SA	6,9 BE																																																																																																																			
			6,1 F	18,1 KH	1,6 EW																																																																																																																				
S	A1,I,1	275kj	0,1 g.F	1,0 ZU	3,3 SA	3,0 BE																																																																																																																			
			1,2 F	7,3 KH	5,7 EW																																																																																																																				
S	A1,G,I	485kj	1,7 g.F	1,3 ZU	1,4 SA	5,9 BE																																																																																																																			
			4,8 F	13,3 KH	4,6 EW																																																																																																																				
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 7,95€ M2		Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornteis <table><tr><td>G</td><td>A1,G,I,1</td><td>393kj</td><td>0,5 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,3 SA</td><td>6,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>1,1 F</td><td>14,5 KH</td><td>5,8 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		G	A1,G,I,1	393kj	0,5 g.F	0,9 ZU	1,3 SA	6,7 BE				1,1 F	14,5 KH	5,8 EW			Frischer Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und feinem Geflügel-Wiener-Würstchen <table><tr><td>G</td><td>A1,I,2,3</td><td>299kj</td><td>1,0 g.F</td><td>0,6 ZU</td><td>1,0 SA</td><td>3,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>3,3 F</td><td>7,8 KH</td><td>2,5 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		G	A1,I,2,3	299kj	1,0 g.F	0,6 ZU	1,0 SA	3,8 BE				3,3 F	7,8 KH	2,5 EW			Geflügelfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis <table><tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,J</td><td>327kj</td><td>0,2 g.F</td><td>0,2 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>6,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>0,5 F</td><td>13,8 KH</td><td>4,3 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		G	A1,C,G,I,J	327kj	0,2 g.F	0,2 ZU	1,1 SA	6,1 BE				0,5 F	13,8 KH	4,3 EW			Schweinegulasch „Räuber Art“ mit buntem Gemüse und pikanter Balkansauce und Spiralnudeln <table><tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>378kj</td><td>0,3 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>0,9 SA</td><td>5,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>12,7 KH</td><td>5,8 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,I,1	378kj	0,3 g.F	1,7 ZU	0,9 SA	5,7 BE				1,7 F	12,7 KH	5,8 EW			Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1,2,3</td><td>440kj</td><td>2,5 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>1,3 SA</td><td>3,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>5,7 F</td><td>8,9 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,G,I,1,2,3	440kj	2,5 g.F	1,4 ZU	1,3 SA	3,6 BE				5,7 F	8,9 KH	4,0 EW			Pikanter Linseneintopf mit Geflügel-Wiener-Würstchenz <table><tr><td>G</td><td>I,1,2,3</td><td>346kj</td><td>1,0 g.F</td><td>0,6 ZU</td><td>0,9 SA</td><td>4,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>3,0 F</td><td>9,2 KH</td><td>3,9 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		G	I,1,2,3	346kj	1,0 g.F	0,6 ZU	0,9 SA	4,5 BE				3,0 F	9,2 KH	3,9 EW			Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornreis <table><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I</td><td>349kj</td><td>0,3 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>0,9 SA</td><td>5,2 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>0,9 F</td><td>12,0 KH</td><td>6,2 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		G	A1,F,G,I	349kj	0,3 g.F	0,8 ZU	0,9 SA	5,2 BE				0,9 F	12,0 KH	6,2 EW			
G	A1,G,I,1	393kj	0,5 g.F	0,9 ZU	1,3 SA	6,7 BE																																																																																																																			
			1,1 F	14,5 KH	5,8 EW																																																																																																																				
G	A1,I,2,3	299kj	1,0 g.F	0,6 ZU	1,0 SA	3,8 BE																																																																																																																			
			3,3 F	7,8 KH	2,5 EW																																																																																																																				
G	A1,C,G,I,J	327kj	0,2 g.F	0,2 ZU	1,1 SA	6,1 BE																																																																																																																			
			0,5 F	13,8 KH	4,3 EW																																																																																																																				
S	A1,I,1	378kj	0,3 g.F	1,7 ZU	0,9 SA	5,7 BE																																																																																																																			
			1,7 F	12,7 KH	5,8 EW																																																																																																																				
S	A1,G,I,1,2,3	440kj	2,5 g.F	1,4 ZU	1,3 SA	3,6 BE																																																																																																																			
			5,7 F	8,9 KH	4,0 EW																																																																																																																				
G	I,1,2,3	346kj	1,0 g.F	0,6 ZU	0,9 SA	4,5 BE																																																																																																																			
			3,0 F	9,2 KH	3,9 EW																																																																																																																				
G	A1,F,G,I	349kj	0,3 g.F	0,8 ZU	0,9 SA	5,2 BE																																																																																																																			
			0,9 F	12,0 KH	6,2 EW																																																																																																																				
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 7,95€ M3		Wirsingroulade „Hausmacher Art“ in Specksauce dazu Kartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,I,2,3</td><td>425kj</td><td>1,9 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>4,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>4,8 F</td><td>10,3 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,I,2,3	425kj	1,9 g.F	1,6 ZU	1,4 SA	4,7 BE				4,8 F	10,3 KH	3,7 EW			Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>271kj</td><td>0,1 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,7 SA</td><td>3,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>7,8 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,I,1	271kj	0,1 g.F	1,1 ZU	1,7 SA	3,4 BE				1,0 F	7,8 KH	5,7 EW			Seelachsfilet in fruchtiger Tomatensauce dazu grüne Bandnudeln <table><tr><td>F</td><td>A1,D,I</td><td>428kj</td><td>0,2 g.F</td><td>2,0 ZU</td><td>1,3 SA</td><td>7,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>0,8 F</td><td>17,0 KH</td><td>6,7 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		F	A1,D,I	428kj	0,2 g.F	2,0 ZU	1,3 SA	7,0 BE				0,8 F	17,0 KH	6,7 EW			Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,I,1,1</td><td>362kj</td><td>1,0 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>4,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>2,6 F</td><td>10,0 KH</td><td>5,0 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,C,G,I,I,1,1	362kj	1,0 g.F	1,9 ZU	1,4 SA	4,8 BE				2,6 F	10,0 KH	5,0 EW			Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen-und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>478kj</td><td>0,4 g.F</td><td>0,7 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>5,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>12,9 KH</td><td>7,0 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,G,I	478kj	0,4 g.F	0,7 ZU	1,1 SA	5,6 BE				1,9 F	12,9 KH	7,0 EW			Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree <table><tr><td>V</td><td>A1,C,F,G,I,K,1</td><td>398kj</td><td>1,1 g.F</td><td>2,0 ZU</td><td>0,6 SA</td><td>4,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>2,9 F</td><td>13,6 KH</td><td>3,0 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,C,F,G,I,K,1	398kj	1,1 g.F	2,0 ZU	0,6 SA	4,6 BE				2,9 F	13,6 KH	3,0 EW			Käsemakkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce <table><tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>484kj</td><td>1,7 g.F</td><td>3,0 ZU</td><td>1,6 SA</td><td>8,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>2,7 F</td><td>17,5 KH</td><td>4,6 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,G,I,1	484kj	1,7 g.F	3,0 ZU	1,6 SA	8,0 BE				2,7 F	17,5 KH	4,6 EW			
S	A1,I,2,3	425kj	1,9 g.F	1,6 ZU	1,4 SA	4,7 BE																																																																																																																			
			4,8 F	10,3 KH	3,7 EW																																																																																																																				
S	A1,I,1	271kj	0,1 g.F	1,1 ZU	1,7 SA	3,4 BE																																																																																																																			
			1,0 F	7,8 KH	5,7 EW																																																																																																																				
F	A1,D,I	428kj	0,2 g.F	2,0 ZU	1,3 SA	7,0 BE																																																																																																																			
			0,8 F	17,0 KH	6,7 EW																																																																																																																				
S	A1,C,G,I,I,1,1	362kj	1,0 g.F	1,9 ZU	1,4 SA	4,8 BE																																																																																																																			
			2,6 F	10,0 KH	5,0 EW																																																																																																																				
S	A1,G,I	478kj	0,4 g.F	0,7 ZU	1,1 SA	5,6 BE																																																																																																																			
			1,9 F	12,9 KH	7,0 EW																																																																																																																				
V	A1,C,F,G,I,K,1	398kj	1,1 g.F	2,0 ZU	0,6 SA	4,6 BE																																																																																																																			
			2,9 F	13,6 KH	3,0 EW																																																																																																																				
V	A1,G,I,1	484kj	1,7 g.F	3,0 ZU	1,6 SA	8,0 BE																																																																																																																			
			2,7 F	17,5 KH	4,6 EW																																																																																																																				
Für Fein-schmecker Unser Premium 9,25€ M4		Fleischpfanne „Hubertus“ Rahmgescchnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklöße <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1,3</td><td>328kj</td><td>0,3 g.F</td><td>2,5 ZU</td><td>2,0 SA</td><td>4,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>10,5 KH</td><td>4,7 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,G,I,1,3	328kj	0,3 g.F	2,5 ZU	2,0 SA	4,4 BE				1,6 F	10,5 KH	4,7 EW			Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat <table><tr><td>S</td><td>A1,C,I,I,1,3</td><td>511kj</td><td>2,0 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>5,2 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>5,1 F</td><td>11,8 KH</td><td>6,5 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,C,I,I,1,3	511kj	2,0 g.F	2,3 ZU	1,4 SA	5,2 BE				5,1 F	11,8 KH	6,5 EW			Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Röstiecken <table><tr><td>R</td><td>A1,I,1,3</td><td>515kj</td><td>1,3 g.F</td><td>2,5 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>5,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>4,1 F</td><td>11,4 KH</td><td>9,0 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		R	A1,I,1,3	515kj	1,3 g.F	2,5 ZU	1,2 SA	5,1 BE				4,1 F	11,4 KH	9,0 EW			Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle <table><tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>333kj</td><td>0,4 g.F</td><td>0,6 ZU</td><td>0,6 SA</td><td>3,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>10,1 KH</td><td>7,3 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		G	A1,C,G,I,1	333kj	0,4 g.F	0,6 ZU	0,6 SA	3,9 BE				1,0 F	10,1 KH	7,3 EW			Paniertes Seelachsfilet in milder Senfsauce mit Karotten und Reis <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,I,1,1</td><td>420kj</td><td>0,6 g.F</td><td>3,4 ZU</td><td>2,0 SA</td><td>7,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>16,3 KH</td><td>5,0 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		F	A1,D,G,I,I,1,1	420kj	0,6 g.F	3,4 ZU	2,0 SA	7,8 BE				1,7 F	16,3 KH	5,0 EW			Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat <table><tr><td>G</td><td>A1,C,I,1,3</td><td>496kj</td><td>1,2 g.F</td><td>4,4 ZU</td><td>1,5 SA</td><td>7,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>2,9 F</td><td>17,3 KH</td><td>5,4 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		G	A1,C,I,1,3	496kj	1,2 g.F	4,4 ZU	1,5 SA	7,4 BE				2,9 F	17,3 KH	5,4 EW			Gefüllte Rinder-Roulade „Hausfrauen Art“ in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>692kj</td><td>0,6 g.F</td><td>2,6 ZU</td><td>2,0 SA</td><td>4,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>8,6 KH</td><td>5,2 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		S	A1,I,1	692kj	0,6 g.F	2,6 ZU	2,0 SA	4,5 BE				1,5 F	8,6 KH	5,2 EW			
S	A1,G,I,1,3	328kj	0,3 g.F	2,5 ZU	2,0 SA	4,4 BE																																																																																																																			
			1,6 F	10,5 KH	4,7 EW																																																																																																																				
S	A1,C,I,I,1,3	511kj	2,0 g.F	2,3 ZU	1,4 SA	5,2 BE																																																																																																																			
			5,1 F	11,8 KH	6,5 EW																																																																																																																				
R	A1,I,1,3	515kj	1,3 g.F	2,5 ZU	1,2 SA	5,1 BE																																																																																																																			
			4,1 F	11,4 KH	9,0 EW																																																																																																																				
G	A1,C,G,I,1	333kj	0,4 g.F	0,6 ZU	0,6 SA	3,9 BE																																																																																																																			
			1,0 F	10,1 KH	7,3 EW																																																																																																																				
F	A1,D,G,I,I,1,1	420kj	0,6 g.F	3,4 ZU	2,0 SA	7,8 BE																																																																																																																			
			1,7 F	16,3 KH	5,0 EW																																																																																																																				
G	A1,C,I,1,3	496kj	1,2 g.F	4,4 ZU	1,5 SA	7,4 BE																																																																																																																			
			2,9 F	17,3 KH	5,4 EW																																																																																																																				
S	A1,I,1	692kj	0,6 g.F	2,6 ZU	2,0 SA	4,5 BE																																																																																																																			
			1,5 F	8,6 KH	5,2 EW																																																																																																																				
Vegetarisch fleischlos & lecker 7,25€ M5		Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>354kj</td><td>0,7 g.F</td><td>1,3 ZU</td><td>1,9 SA</td><td>3,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>3,2 F</td><td>9,7 KH</td><td>3,9 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,C,G,I,1	354kj	0,7 g.F	1,3 ZU	1,9 SA	3,9 BE				3,2 F	9,7 KH	3,9 EW			Gemüse-Köttbullar mit Käselauchsauce und Bulgur <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>468kj</td><td>1,0 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>0,6 SA</td><td>7,2 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>2,6 F</td><td>17,3 KH</td><td>3,6 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,C,G,I,1	468kj	1,0 g.F	1,9 ZU	0,6 SA	7,2 BE				2,6 F	17,3 KH	3,6 EW			Vegetarische Currywurst mit Naturreis und Zuchinisalat <table><tr><td>V</td><td>A1,C,F,G,I,1</td><td>485kj</td><td>0,4 g.F</td><td>3,4 ZU</td><td>1,3 SA</td><td>6,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>4,2 F</td><td>14,8 KH</td><td>4,4 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,C,F,G,I,1	485kj	0,4 g.F	3,4 ZU	1,3 SA	6,4 BE				4,2 F	14,8 KH	4,4 EW			Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis <table><tr><td>V</td><td>A1,I</td><td>402kj</td><td>0,1 g.F</td><td>2,8 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>6,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>0,4 F</td><td>17,3 KH</td><td>2,2 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,I	402kj	0,1 g.F	2,8 ZU	1,2 SA	6,9 BE				0,4 F	17,3 KH	2,2 EW			Champignons „a la Creme“ mit grünen Nudeln <table><tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>439kj</td><td>1,1 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>6,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>2,4 F</td><td>17,2 KH</td><td>3,2 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,G,I,1	439kj	1,1 g.F	0,9 ZU	1,2 SA	6,8 BE				2,4 F	17,2 KH	3,2 EW																																					
V	A1,C,G,I,1	354kj	0,7 g.F	1,3 ZU	1,9 SA	3,9 BE																																																																																																																			
			3,2 F	9,7 KH	3,9 EW																																																																																																																				
V	A1,C,G,I,1	468kj	1,0 g.F	1,9 ZU	0,6 SA	7,2 BE																																																																																																																			
			2,6 F	17,3 KH	3,6 EW																																																																																																																				
V	A1,C,F,G,I,1	485kj	0,4 g.F	3,4 ZU	1,3 SA	6,4 BE																																																																																																																			
			4,2 F	14,8 KH	4,4 EW																																																																																																																				
V	A1,I	402kj	0,1 g.F	2,8 ZU	1,2 SA	6,9 BE																																																																																																																			
			0,4 F	17,3 KH	2,2 EW																																																																																																																				
V	A1,G,I,1	439kj	1,1 g.F	0,9 ZU	1,2 SA	6,8 BE																																																																																																																			
			2,4 F	17,2 KH	3,2 EW																																																																																																																				
Eintopf & Pasta einfach & herzhaft 7,25€ M6		Kräftiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse <table><tr><td>R</td><td>A1,I,1</td><td>265kj</td><td>0,4 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>4,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>9,0 KH</td><td>3,1 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		R	A1,I,1	265kj	0,4 g.F	0,9 ZU	1,2 SA	4,1 BE				1,5 F	9,0 KH	3,1 EW			Rigatoni „al Arrabiata“ mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce <table><tr><td>V</td><td>A1,I,1</td><td>404kj</td><td>0,3 g.F</td><td>2,6 ZU</td><td>1,3 SA</td><td>7,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>1,1 F</td><td>18,1 KH</td><td>2,9 EW</td><td></td><td></td></tr></table>		V	A1,I,1	404kj	0,3 g.F	2,6 ZU	1,3 SA	7,6 BE				1,1 F	18,1 KH	2,9 EW			Leckerer Möhreeneintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen <table><tr><td>G</td><td>A1,C,I,I,1</td><td>277kj</td><td>0,4 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>1,6 SA</td><td>4,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>		G	A1,C,I,I,1	277kj	0,4 g.F	2,4 ZU	1,6 SA	4,8 BE																																																																													
R	A1,I,1	265kj	0,4 g.F	0,9 ZU	1,2 SA	4,1 BE																																																																																																																			
			1,5 F	9,0 KH	3,1 EW																																																																																																																				
V	A1,I,1	404kj	0,3 g.F	2,6 ZU	1,3 SA	7,6 BE																																																																																																																			
			1,1 F	18,1 KH	2,9 EW																																																																																																																				
G	A1,C,I,I,1	277kj	0,4 g.F	2,4 ZU	1,6 SA	4,8 BE																																																																																																																			

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= 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= Hybrid, stamme davon: [B]= Krabstiere / Krebstiererezeugnisse, [C]= Bier / Erzeugnisse, [D]= Fisch / Fischereierzeugnisse, [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse, [F]= Soja / Sojaerezeugnisse, [G]= Milch / Milcherezeugnisse einschl. Lactose, [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnus, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Pinuss), H7= Pflanze, H8= Macadamianuss und H9= Quendadornüsse, [I]= Senf / Senferezeugnisse, [J]= Senf / Senferezeugnisse, [K]= Sesam / Sesamerezeugnisse, [L]= Schwefeloxid und Sulfite, [M]= Lupinen / Lupinerezeugnisse, [N]= Weichtiere / Weichtierezeugnisse, R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit pökeltem 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.