

Speiseplan 44. KW		Montag, 27.10.25		Dienstag, 28.10.25		Mittwoch, 29.10.25		Donnerstag, 30.10.25		Fr., 31.10.25, Tag der Reformation		Samstag, 01.11.25		Sonntag, 02.11.25																																											
Spezielles & Regionales der besondere Genuss 8,40€		„Grünkohlplatte“ - Menü- Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Menü- Aufpreis + 1,95 € S<table><tr><td>A1,F,I,I,2,5</td><td>379kj 4,8 F</td><td>1,8 g.F 8,4 KH</td><td>0,2 ZU 3,3 EW</td><td>0,7 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>		A1,F,I,I,2,5	379kj 4,8 F	1,8 g.F 8,4 KH	0,2 ZU 3,3 EW	0,7 SA	4,1 BE	Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat Menü- Aufpreis + 1,25 € G<table><tr><td>A1,C,I, I,2,3,5</td><td>407kj 3,8 F</td><td>1,3 g.F 12,0 KH</td><td>1,2 ZU 3,6 EW</td><td>1,2 SA</td><td>4,8 BE</td></tr></table>		A1,C,I, I,2,3,5	407kj 3,8 F	1,3 g.F 12,0 KH	1,2 ZU 3,6 EW	1,2 SA	4,8 BE	Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat Menü- Aufpreis + 1,25 € G<table><tr><td>A1,C,I, I,2,3,5</td><td>407kj 3,8 F</td><td>1,3 g.F 12,0 KH</td><td>1,2 ZU 3,6 EW</td><td>1,2 SA</td><td>4,8 BE</td></tr></table>		A1,C,I, I,2,3,5	407kj 3,8 F	1,3 g.F 12,0 KH	1,2 ZU 3,6 EW	1,2 SA	4,8 BE	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree Menü- Aufpreis + 1,75 € R<table><tr><td>A1,G,I,9</td><td>270kj 0,9 F</td><td>0,3 g.F 7,6 KH</td><td>1,2 ZU 5,7 EW</td><td>3,7 SA</td><td>3,3 BE</td></tr></table>		A1,G,I,9	270kj 0,9 F	0,3 g.F 7,6 KH	1,2 ZU 5,7 EW	3,7 SA	3,3 BE	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree Menü- Aufpreis + 1,75 € R<table><tr><td>A1,G,I,9</td><td>270kj 0,9 F</td><td>0,3 g.F 7,6 KH</td><td>1,2 ZU 5,7 EW</td><td>3,7 SA</td><td>3,3 BE</td></tr></table>		A1,G,I,9	270kj 0,9 F	0,3 g.F 7,6 KH	1,2 ZU 5,7 EW	3,7 SA	3,3 BE	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Menü- Aufpreis + 2,75 € G<table><tr><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>		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	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Menü- Aufpreis + 2,75 € G<table><tr><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>		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
A1,F,I,I,2,5	379kj 4,8 F	1,8 g.F 8,4 KH	0,2 ZU 3,3 EW	0,7 SA	4,1 BE																																																				
A1,C,I, I,2,3,5	407kj 3,8 F	1,3 g.F 12,0 KH	1,2 ZU 3,6 EW	1,2 SA	4,8 BE																																																				
A1,C,I, I,2,3,5	407kj 3,8 F	1,3 g.F 12,0 KH	1,2 ZU 3,6 EW	1,2 SA	4,8 BE																																																				
A1,G,I,9	270kj 0,9 F	0,3 g.F 7,6 KH	1,2 ZU 5,7 EW	3,7 SA	3,3 BE																																																				
A1,G,I,9	270kj 0,9 F	0,3 g.F 7,6 KH	1,2 ZU 5,7 EW	3,7 SA	3,3 BE																																																				
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																																																				
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		Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree S<table><tr><td>A1,C, G,I,I,1</td><td>433kj 3,1 F</td><td>1,3 g.F 8,9 KH</td><td>1,5 ZU 6,0 EW</td><td>1,2 SA</td><td>4,0 BE</td></tr></table>		A1,C, G,I,I,1	433kj 3,1 F	1,3 g.F 8,9 KH	1,5 ZU 6,0 EW	1,2 SA	4,0 BE	Heisse Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree S<table><tr><td>A1,G,I,2,3</td><td>433kj 5,7 F</td><td>2,4 g.F 8,8 KH</td><td>1,9 ZU 3,4 EW</td><td>1,4 SA</td><td>4,0 BE</td></tr></table>		A1,G,I,2,3	433kj 5,7 F	2,4 g.F 8,8 KH	1,9 ZU 3,4 EW	1,4 SA	4,0 BE	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse G<table><tr><td>A1,I</td><td>305kj 1,7 F</td><td>0,4 g.F 10,5 KH</td><td>0,9 ZU 3,5 EW</td><td>0,6 SA</td><td>4,9 BE</td></tr></table>		A1,I	305kj 1,7 F	0,4 g.F 10,5 KH	0,9 ZU 3,5 EW	0,6 SA	4,9 BE	Geflügel-Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis G<table><tr><td>A1,I,I</td><td>414kj 1,4 F</td><td>0,4 g.F 15,5 KH</td><td>1,9 ZU 5,7 EW</td><td>1,1 SA</td><td>5,8 BE</td></tr></table>		A1,I,I	414kj 1,4 F	0,4 g.F 15,5 KH	1,9 ZU 5,7 EW	1,1 SA	5,8 BE	Wiener Würstchen auf Sauerkraut und Petersilienkartoffeln S<table><tr><td>A1,I,3</td><td>433kj 5,2 F</td><td>2,3 g.F 10,4 KH</td><td>1,8 ZU 2,8 EW</td><td>2,4 SA</td><td>4,9 BE</td></tr></table>		A1,I,3	433kj 5,2 F	2,3 g.F 10,4 KH	1,8 ZU 2,8 EW	2,4 SA	4,9 BE	Herzhafter Kasseler nacken in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln S<table><tr><td>A1,I,1,3</td><td>313kj 2,3 F</td><td>0,9 g.F 9,1 KH</td><td>2,9 ZU 4,0 EW</td><td>2,2 SA</td><td>4,3 BE</td></tr></table>		A1,I,1,3	313kj 2,3 F	0,9 g.F 9,1 KH	2,9 ZU 4,0 EW	2,2 SA	4,3 BE	Rinderragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln R<table><tr><td>A1</td><td>323kj 1,3 F</td><td>0,2 g.F 7,7 KH</td><td>1,6 ZU 7,4 EW</td><td>1,3 SA</td><td>3,3 BE</td></tr></table>		A1	323kj 1,3 F	0,2 g.F 7,7 KH	1,6 ZU 7,4 EW	1,3 SA	3,3 BE
A1,C, G,I,I,1	433kj 3,1 F	1,3 g.F 8,9 KH	1,5 ZU 6,0 EW	1,2 SA	4,0 BE																																																				
A1,G,I,2,3	433kj 5,7 F	2,4 g.F 8,8 KH	1,9 ZU 3,4 EW	1,4 SA	4,0 BE																																																				
A1,I	305kj 1,7 F	0,4 g.F 10,5 KH	0,9 ZU 3,5 EW	0,6 SA	4,9 BE																																																				
A1,I,I	414kj 1,4 F	0,4 g.F 15,5 KH	1,9 ZU 5,7 EW	1,1 SA	5,8 BE																																																				
A1,I,3	433kj 5,2 F	2,3 g.F 10,4 KH	1,8 ZU 2,8 EW	2,4 SA	4,9 BE																																																				
A1,I,1,3	313kj 2,3 F	0,9 g.F 9,1 KH	2,9 ZU 4,0 EW	2,2 SA	4,3 BE																																																				
A1	323kj 1,3 F	0,2 g.F 7,7 KH	1,6 ZU 7,4 EW	1,3 SA	3,3 BE																																																				
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 8,85€ M2		Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti G<table><tr><td>A1,F,G,I</td><td>373kj 0,6 F</td><td>0,2 g.F 13,9 KH</td><td>1,9 ZU 6,8 EW</td><td>1,0 SA</td><td>6,3 BE</td></tr></table>		A1,F,G,I	373kj 0,6 F	0,2 g.F 13,9 KH	1,9 ZU 6,8 EW	1,0 SA	6,3 BE	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln S<table><tr><td>A1,G,I</td><td>398kj 1,7 F</td><td>0,3 g.F 13,0 KH</td><td>0,9 ZU 6,1 EW</td><td>1,1 SA</td><td>5,9 BE</td></tr></table>		A1,G,I	398kj 1,7 F	0,3 g.F 13,0 KH	0,9 ZU 6,1 EW	1,1 SA	5,9 BE	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln S<table><tr><td>A1,G,I</td><td>430kj 6,1 F</td><td>2,3 g.F 7,9 KH</td><td>1,4 ZU 3,7 EW</td><td>1,8 SA</td><td>3,6 BE</td></tr></table>		A1,G,I	430kj 6,1 F	2,3 g.F 7,9 KH	1,4 ZU 3,7 EW	1,8 SA	3,6 BE	Seelachs im Backteig auf Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln F<table><tr><td>A1,D,G,I,1</td><td>345kj 1,2 F</td><td>0,4 g.F 11,6 KH</td><td>1,7 ZU 5,7 EW</td><td>1,7 SA</td><td>5,4 BE</td></tr></table>		A1,D,G,I,1	345kj 1,2 F	0,4 g.F 11,6 KH	1,7 ZU 5,7 EW	1,7 SA	5,4 BE	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree dazu Sellerie-Möhrensalat V<table><tr><td>A1,C,G, I,I,1</td><td>382kj 4,3 F</td><td>1,0 g.F 9,2 KH</td><td>2,3 ZU 3,4 EW</td><td>0,7 SA</td><td>4,3 BE</td></tr></table>		A1,C,G, I,I,1	382kj 4,3 F	1,0 g.F 9,2 KH	2,3 ZU 3,4 EW	0,7 SA	4,3 BE	Klassischer Möhreneintopf mit pikanter Rinderfrikadelle R<table><tr><td>A1,C,I,1</td><td>341kj 2,6 F</td><td>1,1 g.F 9,4 KH</td><td>2,3 ZU 4,8 EW</td><td>1,3 SA</td><td>4,7 BE</td></tr></table>		A1,C,I,1	341kj 2,6 F	1,1 g.F 9,4 KH	2,3 ZU 4,8 EW	1,3 SA	4,7 BE	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln S<table><tr><td>A1,I,I</td><td>292kj 1,0 F</td><td>0,0 g.F 7,7 KH</td><td>1,1 ZU 3,8 EW</td><td>1,9 SA</td><td>3,4 BE</td></tr></table>		A1,I,I	292kj 1,0 F	0,0 g.F 7,7 KH	1,1 ZU 3,8 EW	1,9 SA	3,4 BE
A1,F,G,I	373kj 0,6 F	0,2 g.F 13,9 KH	1,9 ZU 6,8 EW	1,0 SA	6,3 BE																																																				
A1,G,I	398kj 1,7 F	0,3 g.F 13,0 KH	0,9 ZU 6,1 EW	1,1 SA	5,9 BE																																																				
A1,G,I	430kj 6,1 F	2,3 g.F 7,9 KH	1,4 ZU 3,7 EW	1,8 SA	3,6 BE																																																				
A1,D,G,I,1	345kj 1,2 F	0,4 g.F 11,6 KH	1,7 ZU 5,7 EW	1,7 SA	5,4 BE																																																				
A1,C,G, I,I,1	382kj 4,3 F	1,0 g.F 9,2 KH	2,3 ZU 3,4 EW	0,7 SA	4,3 BE																																																				
A1,C,I,1	341kj 2,6 F	1,1 g.F 9,4 KH	2,3 ZU 4,8 EW	1,3 SA	4,7 BE																																																				
A1,I,I	292kj 1,0 F	0,0 g.F 7,7 KH	1,1 ZU 3,8 EW	1,9 SA	3,4 BE																																																				
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 8,85€ M3		Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis S<table><tr><td>A1,C,I</td><td>932kj 1,8 F</td><td>0,9 g.F 15,2 KH</td><td>2,6 ZU 3,9 EW</td><td>1,3 SA</td><td>7,1 BE</td></tr></table>		A1,C,I	932kj 1,8 F	0,9 g.F 15,2 KH	2,6 ZU 3,9 EW	1,3 SA	7,1 BE	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chilisauce und Reis dazu Wachsohnen-Salat R<table><tr><td>A1,C,I,I</td><td>573kj 4,3 F</td><td>1,1 g.F 17,8 KH</td><td>4,5 ZU 6,2 EW</td><td>2,4 SA</td><td>7,7 BE</td></tr></table>		A1,C,I,I	573kj 4,3 F	1,1 g.F 17,8 KH	4,5 ZU 6,2 EW	2,4 SA	7,7 BE	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree F<table><tr><td>A1,D,G,I,1</td><td>395kj 2,9 F</td><td>0,5 g.F 12,0 KH</td><td>2,5 ZU 4,5 EW</td><td>1,1 SA</td><td>4,8 BE</td></tr></table>		A1,D,G,I,1	395kj 2,9 F	0,5 g.F 12,0 KH	2,5 ZU 4,5 EW	1,1 SA	4,8 BE	Spiral-Nudeln mit Tomaten-Schinkensauce dazu Rohkostsalat S<table><tr><td>A1,I,2,3</td><td>404kj 1,4 F</td><td>0,2 g.F 16,4 KH</td><td>2,2 ZU 3,9 EW</td><td>2,7 SA</td><td>7,3 BE</td></tr></table>		A1,I,2,3	404kj 1,4 F	0,2 g.F 16,4 KH	2,2 ZU 3,9 EW	2,7 SA	7,3 BE	Hähnchenfleisch süß-sauer mit Chinagemüse und Bandnudeln G<table><tr><td>A1,I,I</td><td>465kj 1,4 F</td><td>0,3 g.F 18,1 KH</td><td>2,1 ZU 5,9 EW</td><td>1,4 SA</td><td>7,3 BE</td></tr></table>		A1,I,I	465kj 1,4 F	0,3 g.F 18,1 KH	2,1 ZU 5,9 EW	1,4 SA	7,3 BE	Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli V<table><tr><td>A1,I</td><td>367kj 1,2 F</td><td>0,2 g.F 15,0 KH</td><td>1,8 ZU 3,7 EW</td><td>1,2 SA</td><td>6,3 BE</td></tr></table>		A1,I	367kj 1,2 F	0,2 g.F 15,0 KH	1,8 ZU 3,7 EW	1,2 SA	6,3 BE	Bunte Tortellini mit Käse-Spinatsauce V<table><tr><td>A1,C,G,I,1</td><td>379kj 2,5 F</td><td>1,2 g.F 13,2 KH</td><td>1,4 ZU 3,8 EW</td><td>0,9 SA</td><td>4,8 BE</td></tr></table>		A1,C,G,I,1	379kj 2,5 F	1,2 g.F 13,2 KH	1,4 ZU 3,8 EW	0,9 SA	4,8 BE
A1,C,I	932kj 1,8 F	0,9 g.F 15,2 KH	2,6 ZU 3,9 EW	1,3 SA	7,1 BE																																																				
A1,C,I,I	573kj 4,3 F	1,1 g.F 17,8 KH	4,5 ZU 6,2 EW	2,4 SA	7,7 BE																																																				
A1,D,G,I,1	395kj 2,9 F	0,5 g.F 12,0 KH	2,5 ZU 4,5 EW	1,1 SA	4,8 BE																																																				
A1,I,2,3	404kj 1,4 F	0,2 g.F 16,4 KH	2,2 ZU 3,9 EW	2,7 SA	7,3 BE																																																				
A1,I,I	465kj 1,4 F	0,3 g.F 18,1 KH	2,1 ZU 5,9 EW	1,4 SA	7,3 BE																																																				
A1,I	367kj 1,2 F	0,2 g.F 15,0 KH	1,8 ZU 3,7 EW	1,2 SA	6,3 BE																																																				
A1,C,G,I,1	379kj 2,5 F	1,2 g.F 13,2 KH	1,4 ZU 3,8 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 S<table><tr><td>A1,I,1</td><td>284kj 1,1 F</td><td>0,1 g.F 8,0 KH</td><td>1,4 ZU 5,6 EW</td><td>1,7 SA</td><td>3,5 BE</td></tr></table>		A1,I,1	284kj 1,1 F	0,1 g.F 8,0 KH	1,4 ZU 5,6 EW	1,7 SA	3,5 BE	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße R<table><tr><td>A1,G,I,3</td><td>454kj 1,5 F</td><td>0,1 g.F 14,8 KH</td><td>5,4 ZU 7,7 EW</td><td>2,4 SA</td><td>6,1 BE</td></tr></table>		A1,G,I,3	454kj 1,5 F	0,1 g.F 14,8 KH	5,4 ZU 7,7 EW	2,4 SA	6,1 BE	Zartes Geflügelschnitzel „Piccata Napoli“ mit Tomatenspaghetti G<table><tr><td>A1,I</td><td>575kj 3,0 F</td><td>0,6 g.F 20,6 KH</td><td>2,1 ZU 6,4 EW</td><td>1,7 SA</td><td>8,1 BE</td></tr></table>		A1,I	575kj 3,0 F	0,6 g.F 20,6 KH	2,1 ZU 6,4 EW	1,7 SA	8,1 BE	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln S G<table><tr><td>A1,G,I,1</td><td>272kj 0,8 F</td><td>0,3 g.F 7,6 KH</td><td>1,4 ZU 6,1 EW</td><td>1,8 SA</td><td>3,4 BE</td></tr></table>		A1,G,I,1	272kj 0,8 F	0,3 g.F 7,6 KH	1,4 ZU 6,1 EW	1,8 SA	3,4 BE	Blauer Seehecht („Hoki“) Fischfilet paniert in leckerer Kräutersauce, dazu feine Erbsen und Kartoffeln F<table><tr><td>A1,D,G,I,1</td><td>393kj 2,5 F</td><td>0,8 g.F 11,5 KH</td><td>1,6 ZU 5,4 EW</td><td>1,8 SA</td><td>5,3 BE</td></tr></table>		A1,D,G,I,1	393kj 2,5 F	0,8 g.F 11,5 KH	1,6 ZU 5,4 EW	1,8 SA	5,3 BE	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Blattspinat und geriffelten Nudeln („Penne Rigate“) G<table><tr><td>A1,F,G,I,1</td><td>409kj 1,2 F</td><td>0,5 g.F 14,3 KH</td><td>0,8 ZU 7,1 EW</td><td>0,9 SA</td><td>6,9 BE</td></tr></table>		A1,F,G,I,1	409kj 1,2 F	0,5 g.F 14,3 KH	0,8 ZU 7,1 EW	0,9 SA	6,9 BE	Grüne Tagliatelle mit Hack und Champignons in Sauerrahm R G<table><tr><td>A1,C,G, I,I,2</td><td>536kj 5,2 F</td><td>2,3 g.F 13,4 KH</td><td>1,2 ZU 6,6 EW</td><td>2,1 SA</td><td>5,6 BE</td></tr></table>		A1,C,G, I,I,2	536kj 5,2 F	2,3 g.F 13,4 KH	1,2 ZU 6,6 EW	2,1 SA	5,6 BE
A1,I,1	284kj 1,1 F	0,1 g.F 8,0 KH	1,4 ZU 5,6 EW	1,7 SA	3,5 BE																																																				
A1,G,I,3	454kj 1,5 F	0,1 g.F 14,8 KH	5,4 ZU 7,7 EW	2,4 SA	6,1 BE																																																				
A1,I	575kj 3,0 F	0,6 g.F 20,6 KH	2,1 ZU 6,4 EW	1,7 SA	8,1 BE																																																				
A1,G,I,1	272kj 0,8 F	0,3 g.F 7,6 KH	1,4 ZU 6,1 EW	1,8 SA	3,4 BE																																																				
A1,D,G,I,1	393kj 2,5 F	0,8 g.F 11,5 KH	1,6 ZU 5,4 EW	1,8 SA	5,3 BE																																																				
A1,F,G,I,1	409kj 1,2 F	0,5 g.F 14,3 KH	0,8 ZU 7,1 EW	0,9 SA	6,9 BE																																																				
A1,C,G, I,I,2	536kj 5,2 F	2,3 g.F 13,4 KH	1,2 ZU 6,6 EW	2,1 SA	5,6 BE																																																				
Vegetarisch fleischlos & lecker 8,15€ M5		Maultaschen (vegetarisch) in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat V<table><tr><td>A1,C, G,I,I,1</td><td>613kj 5,5 F</td><td>2,8 g.F 17,7 KH</td><td>3,0 ZU 6,2 EW</td><td>1,1 SA</td><td>8,2 BE</td></tr></table>		A1,C, G,I,I,1	613kj 5,5 F	2,8 g.F 17,7 KH	3,0 ZU 6,2 EW	1,1 SA	8,2 BE	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree V<table><tr><td>A1,F,G,I,1</td><td>326kj 2,2 F</td><td>0,8 g.F 10,9 KH</td><td>2,4 ZU 2,8 EW</td><td>0,4 SA</td><td>4,4 BE</td></tr></table>		A1,F,G,I,1	326kj 2,2 F	0,8 g.F 10,9 KH	2,4 ZU 2,8 EW	0,4 SA	4,4 BE	Kleine Ofenkartoffeln („Drillinge) mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat V<table><tr><td>G</td><td>353kj 1,4 F</td><td>0,2 g.F 11,7 KH</td><td>2,6 ZU 5,5 EW</td><td>0,7 SA</td><td>6,1 BE</td></tr></table>		G	353kj 1,4 F	0,2 g.F 11,7 KH	2,6 ZU 5,5 EW	0,7 SA	6,1 BE	Gebratenes Wokgemüse in gelber Currysauce mit Reis V<table><tr><td>A1,F,G,I,1</td><td>334kj 0,8 F</td><td>0,3 g.F 15,6 KH</td><td>2,5 ZU 2,3 EW</td><td>1,1 SA</td><td>6,3 BE</td></tr></table>		A1,F,G,I,1	334kj 0,8 F	0,3 g.F 15,6 KH	2,5 ZU 2,3 EW	1,1 SA	6,3 BE	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken V<table><tr><td>A1,G,I,1</td><td>370kj 3,1 F</td><td>1,9 g.F 10,1 KH</td><td>1,5 ZU 4,2 EW</td><td>0,4 SA</td><td>4,6 BE</td></tr></table>		A1,G,I,1	370kj 3,1 F	1,9 g.F 10,1 KH	1,5 ZU 4,2 EW	0,4 SA	4,6 BE																
A1,C, G,I,I,1	613kj 5,5 F	2,8 g.F 17,7 KH	3,0 ZU 6,2 EW	1,1 SA	8,2 BE																																																				
A1,F,G,I,1	326kj 2,2 F	0,8 g.F 10,9 KH	2,4 ZU 2,8 EW	0,4 SA	4,4 BE																																																				
G	353kj 1,4 F	0,2 g.F 11,7 KH	2,6 ZU 5,5 EW	0,7 SA	6,1 BE																																																				
A1,F,G,I,1	334kj 0,8 F	0,3 g.F 15,6 KH	2,5 ZU 2,3 EW	1,1 SA	6,3 BE																																																				
A1,G,I,1	370kj 3,1 F	1,9 g.F 10,1 KH	1,5 ZU 4,2 EW	0,4 SA	4,6 BE																																																				
Eintopf & Pasta einfach & herzhaft 8,15€ M6		Spaghetti „Bolognese“ dazu Gurkensalat R G<table><tr><td>A1,C,I, I,1,3</td><td>431kj 2,2 F</td><td>0,9 g.F 16,0 KH</td><td>2,0 ZU 4,6 EW</td><td>1,3 SA</td><td>7,2 BE</td></tr></table>		A1,C,I, I,1,3	431kj 2,2 F	0,9 g.F 16,0 KH	2,0 ZU 4,6 EW	1,3 SA	7,2 BE	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage R<table><tr><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>		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	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch S<table><tr><td>A1,I,2,3</td><td>537kj 2,4 F</td><td>0,8 g.F 15,0 KH</td><td>1,3 ZU 7,1 EW</td><td>0,4 SA</td><td>6,9 BE</td></tr></table>		A1,I,2,3	537kj 2,4 F	0,8 g.F 15,0 KH	1,3 ZU 7,1 EW	0,4 SA	6,9 BE	Deftiger Erbseneintopf mit Wiener Bockwurst S<table><tr><td>I,1,3</td><td>414kj 5,3 F</td><td>2,3 g.F 8,3 KH</td><td>0,8 ZU 3,7 EW</td><td>1,0 SA</td><td>4,0 BE</td></tr></table>		I,1,3	414kj 5,3 F	2,3 g.F 8,3 KH	0,8 ZU 3,7 EW	1,0 SA	4,0 BE	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree S<table><tr><td>A1,G,I,1,3</td><td>300kj 1,3 F</td><td>0,6 g.F 10,3 KH</td><td>0,9 ZU 4,3 EW</td><td>0,8 SA</td><td>4,7 BE</td></tr></table>		A1,G,I,1,3	300kj 1,3 F	0,6 g.F 10,3 KH	0,9 ZU 4,3 EW	0,8 SA	4,7 BE																
A1,C,I, I,1,3	431kj 2,2 F	0,9 g.F 16,0 KH	2,0 ZU 4,6 EW	1,3 SA	7,2 BE																																																				
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																																																				
A1,I,2,3	537kj 2,4 F	0,8 g.F 15,0 KH	1,3 ZU 7,1 EW	0,4 SA	6,9 BE																																																				
I,1,3	414kj 5,3 F	2,3 g.F 8,3 KH	0,8 ZU 3,7 EW	1,0 SA	4,0 BE																																																				
A1,G,I,1,3	300kj 1,3 F	0,6 g.F 10,3 KH	0,9 ZU 4,3 EW	0,8 SA	4,7 BE																																																				
Salat & Co kalt servierte Spezialitäten 7,25€ M7		Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf S<table><tr><td>A1,C, G,I,1,3</td><td>724kj 9,9 F</td><td>4,0 g.F 12,4 KH</td><td>1,1 ZU 8,4 EW</td><td>1,6 SA</td><td>3,9 BE</td></tr></table>		A1,C, G,I,1,3	724kj 9,9 F	4,0 g.F 12,4 KH	1,1 ZU 8,4 EW	1,6 SA	3,9 BE	Thunfischsalat nach „Art des Hauses“ mit frischen Salaten dazu French-Dressing F<table><tr><td>C,D,G, I,I,1,3</td><td>489kj 3,3 F</td><td>1,3 g.F 4,8 KH</td><td>2,2 ZU 6,8 EW</td><td>0,4 SA</td><td>1,3 BE</td></tr></table>		C,D,G, I,I,1,3	489kj 3,3 F	1,3 g.F 4,8 KH	2,2 ZU 6,8 EW	0,4 SA	1,3 BE	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons Joghurt dressing G<table><tr><td>A1,G,3</td><td>421kj 2,5 F</td><td>0,3 g.F 11,2 KH</td><td>2,3 ZU 7,6 EW</td><td>0,4 SA</td><td>3,0 BE</td></tr></table>		A1,G,3	421kj 2,5 F	0,3 g.F 11,2 KH	2,3 ZU 7,6 EW	0,4 SA	3,0 BE	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat S<table><tr><td>A1,C,I,I</td><td>266kj 3,4 F</td><td>1,3 g.F 2,0 KH</td><td>0,2 ZU 6,3 EW</td><td>0,5 SA</td><td>0,6 BE</td></tr></table>		A1,C,I,I	266kj 3,4 F	1,3 g.F 2,0 KH	0,2 ZU 6,3 EW	0,5 SA	0,6 BE	Elsässer-Salat Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl-Dressing V<table><tr><td>C,G,I,1,3</td><td>446kj 6,0 F</td><td>2,0 g.F 4,2 KH</td><td>2,5 ZU 2,3 EW</td><td>0,4 SA</td><td>1,3 BE</td></tr></table>		C,G,I,1,3	446kj 6,0 F	2,0 g.F 4,2 KH	2,5 ZU 2,3 EW	0,4 SA	1,3 BE																
A1,C, G,I,1,3	724kj 9,9 F	4,0 g.F 12,4 KH	1,1 ZU 8,4 EW	1,6 SA	3,9 BE																																																				
C,D,G, I,I,1,3	489kj 3,3 F	1,3 g.F 4,8 KH	2,2 ZU 6,8 EW	0,4 SA	1,3 BE																																																				
A1,G,3	421kj 2,5 F	0,3 g.F 11,2 KH	2,3 ZU 7,6 EW	0,4 SA	3,0 BE																																																				
A1,C,I,I	266kj 3,4 F	1,3 g.F 2,0 KH	0,2 ZU 6,3 EW	0,5 SA	0,6 BE																																																				
C,G,I,1,3	446kj 6,0 F	2,0 g.F 4,2 KH	2,5 ZU 2,3 EW	0,4 SA	1,3 BE																																																				
Süßspeise süße Gaumenfreude 8,15€ M8		Milchreis mit heißen Kirschen V<table><tr><td>G,1</td><td>580kj 1,5 F</td><td>0,7 g.F 21,8 KH</td><td>14,0 ZU 2,4 EW</td><td>0,1 SA</td><td>9,2 BE</td></tr></table>		G,1	580kj 1,5 F	0,7 g.F 21,8 KH	14,0 ZU 2,4 EW	0,1 SA	9,2 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce V<table><tr><td>A1,C,G,1</td><td>494kj 2,2 F</td><td>0,9 g.F 21,5 KH</td><td>12,4 ZU 3,1 EW</td><td>0,2 SA</td><td>7,6 BE</td></tr></table>		A1,C,G,1	494kj 2,2 F	0,9 g.F 21,5 KH	12,4 ZU 3,1 EW	0,2 SA	7,6 BE	Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße V<table><tr><td>A1,G,1</td><td>449kj 1,5 F</td><td>0,7 g.F 20,4 KH</td><td>14,8 ZU 2,5 EW</td><td>0,1 SA</td><td>8,6 BE</td></tr></table>		A1,G,1	449kj 1,5 F	0,7 g.F 20,4 KH	14,8 ZU 2,5 EW	0,1 SA	8,6 BE	Germknödel mit Vanillesauce V<table><tr><td>A1,C,G,1</td><td>699kj 1,9 F</td><td>0,9 g.F 33,1 KH</td><td>14,5 ZU 3,9 EW</td><td>0,4 SA</td><td>10,0 BE</td></tr></table>		A1,C,G,1	699kj 1,9 F	0,9 g.F 33,1 KH	14,5 ZU 3,9 EW	0,4 SA	10,0 BE	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten V<table><tr><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>		A1,G,1	499kj 1,5 F	0,7 g.F 23,4 KH	17,8 ZU 2,6 EW	0,1 SA	9,8 BE	Milchreis mit roter Grütze V<table><tr><td>G,1</td><td>502kj 1,5 F</td><td>0,7 g.F 23,9 KH</td><td>16,5 ZU 2,4 EW</td><td>0,1 SA</td><td>10,0 BE</td></tr></table>		G,1	502kj 1,5 F	0,7 g.F 23,9 KH	16,5 ZU 2,4 EW	0,1 SA	10,0 BE	Kaiserschmarrn mit Vanillesauce V<table><tr><td>A1,C,G,1</td><td>648kj 5,0 F</td><td>1,4 g.F 23,4 KH</td><td>13,4 ZU 4,0 EW</td><td>0,5 SA</td><td>9,8 BE</td></tr></table>		A1,C,G,1	648kj 5,0 F	1,4 g.F 23,4 KH	13,4 ZU 4,0 EW	0,5 SA	9,8 BE
G,1	580kj 1,5 F	0,7 g.F 21,8 KH	14,0 ZU 2,4 EW	0,1 SA	9,2 BE																																																				
A1,C,G,1	494kj 2,2 F	0,9 g.F 21,5 KH	12,4 ZU 3,1 EW	0,2 SA	7,6 BE																																																				
A1,G,1	449kj 1,5 F	0,7 g.F 20,4 KH	14,8 ZU 2,5 EW	0,1 SA	8,6 BE																																																				
A1,C,G,1	699kj 1,9 F	0,9 g.F 33,1 KH	14,5 ZU 3,9 EW	0,4 SA	10,0 BE																																																				
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																																																				
G,1	502kj 1,5 F	0,7 g.F 23,9 KH	16,5 ZU 2,4 EW	0,1 SA	10,0 BE																																																				
A1,C,G,1	648kj 5,0 F	1,4 g.F 23,4 KH	13,4 ZU 4,0 EW	0,5 SA	9,8 BE																																																				
KALTMENÜ zum Abendbrot serviert 5,95€ M9		Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter R<table><tr><td>A1,A2</td><td>624kj 7,3 F</td><td>3,1 g.F 11,9 KH</td><td>5,4 ZU 8,4 EW</td><td>1,0 SA</td><td>3,7 BE</td></tr></table>		A1,A2	624kj 7,3 F	3,1 g.F 11,9 KH	5,4 ZU 8,4 EW	1,0 SA	3,7 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat S<table><tr><td>A1,C,G, I,1,2,3</td><td>787kj 15,2 F</td><td>3,9 g.F 4,9 KH</td><td>3,7 ZU 7,1 EW</td><td>1,3 SA</td><td>1,5 BE</td></tr></table>		A1,C,G, I,1,2,3	787kj 15,2 F	3,9 g.F 4,9 KH	3,7 ZU 7,1 EW	1,3 SA	1,5 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot V<table><tr><td>A1,C,G, I,1,3</td><td>751kj 13,5 F</td><td>5,3 g.F 7,8 KH</td><td>2,4 ZU 6,6 EW</td><td>1,1 SA</td><td>2,2 BE</td></tr></table>		A1,C,G, I,1,3	751kj 13,5 F	5,3 g.F 7,8 KH	2,4 ZU 6,6 EW	1,1 SA	2,2 BE	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur S<table><tr><td>A1,C,G, I,1,3</td><td>1086kj 15,2 F</td><td>7,0 g.F 20,7 KH</td><td>4,1 ZU 9,5 EW</td><td>1,1 SA</td><td>5,1 BE</td></tr></table>		A1,C,G, I,1,3	1086kj 15,2 F	7,0 g.F 20,7 KH	4,1 ZU 9,5 EW	1,1 SA	5,1 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter F<table><tr><td>A1,A2,D,G</td><td>974kj 15,1 F</td><td>6,2 g.F 14,0 KH</td><td>3,2 ZU 9,9 EW</td><td>2,2 SA</td><td>3,5 BE</td></tr></table>		A1,A2,D,G	974kj 15,1 F	6,2 g.F 14,0 KH	3,2 ZU 9,9 EW	2,2 SA	3,5 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur S<table><tr><td>A1,C,G, I,I,1,3</td><td>915kj 14,7 F</td><td>6,4 g.F 13,6 KH</td><td>1,7 ZU 8,3 EW</td><td>1,2 SA</td><td>5,0 BE</td></tr></table>		A1,C,G, I,I,1,3	915kj 14,7 F	6,4 g.F 13,6 KH	1,7 ZU 8,3 EW	1,2 SA	5,0 BE	Käseplatte „Winzer Art“ mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot V<table><tr><td>A1,A2, G,1,2</td><td>988kj 6,2 F</td><td>3,9 g.F 32,5 KH</td><td>2,1 ZU 10,8 EW</td><td>1,6 SA</td><td>6,0 BE</td></tr></table>		A1,A2, G,1,2	988kj 6,2 F	3,9 g.F 32,5 KH	2,1 ZU 10,8 EW	1,6 SA	6,0 BE
A1,A2	624kj 7,3 F	3,1 g.F 11,9 KH	5,4 ZU 8,4 EW	1,0 SA	3,7 BE																																																				
A1,C,G, I,1,2,3	787kj 15,2 F	3,9 g.F 4,9 KH	3,7 ZU 7,1 EW	1,3 SA	1,5 BE																																																				
A1,C,G, I,1,3	751kj 13,5 F	5,3 g.F 7,8 KH	2,4 ZU 6,6 EW	1,1 SA	2,2 BE																																																				
A1,C,G, I,1,3	1086kj 15,2 F	7,0 g.F 20,7 KH	4,1 ZU 9,5 EW	1,1 SA	5,1 BE																																																				
A1,A2,D,G	974kj 15,1 F	6,2 g.F 14,0 KH	3,2 ZU 9,9 EW	2,2 SA	3,5 BE																																																				
A1,C,G, I,I,1,3	915kj 14,7 F	6,4 g.F 13,6 KH	1,7 ZU 8,3 EW	1,2 SA	5,0 BE																																																				
A1,A2, G,1,2	988kj 6,2 F	3,9 g.F 32,5 KH	2,1 ZU 10,8 EW	1,6 SA	6,0 BE																																																				

Unser Menü sind
zum Verzehr am
Lieferanlass bestimmt.
Menüs ohne Salat, Dessert,
Café und Wein.

Änderungen der
Speisepläne vorbehalten.
Nährwertangaben = Ca. Werte/
Lieferantenbestimmung.

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= Geschwärt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; (A)= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen; A2= Roggen; A3= Gerste; A4= Hafer; A5= Dinkel; A6= Kamut oder A7= Hybrid;
Lähme daraus); (B)= Krebstiere / (Krebstierergänze); (C)= Eier / (Eierergänze); (D)= Fisch / (Fischergänze); (E)= Erdnüsse / (Erdnussergänze); (F)= Soja / (Sojaergänze); (G)= Milch / (Milchergänze); (H)= Schalenfrüchte (H1= Mandel; H2= Haselnuss; H3= Walnuss; H4= Cashew; H5=
Pistazie; H6= Paranuss; H7= Pinzade; H8= Macadamianuss und H9= Querschnitts); (I)= Getreide / (Getreideergänze); (J)= Sesam / (Sesamergänze); (K)= Sesamergänze; (L)= Weizen / (Weizenergänze); (M)= Weizen / (Weizenergänze); (N)= Weizen / (Weizenergänze); (O)= Weizen / (Weizenergänze); (P)= Weizen / (Weizenergänze); (Q)= Weizen / (Weizenergänze); (R)= Weizen / (Weizenergänze); (S)= Weizen / (Weizenergänze); (T)= Weizen / (Weizenergänze); (U)= Weizen / (Weizenergänze); (V)= Weizen / (Weizenergänze); (W)= Weizen / (Weizenergänze); (X)= Weizen / (Weizenergänze); (Y)= Weizen / (Weizenergänze); (Z)= Weizen / (Weizenergänze

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Konservierungsstoff, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsmittel, 5= Farbstoff, 6= geschwärzt, 7= Alkohol, 8= Formfleisch, 9= mit Milchprodukt zubereitet, [A]= glutenhaltiges Getreide, [A1]= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon; [B]= Krabstiere / Krebstiererezeugnisse, [C]= Eier / Eierzeugnisse, [D]= Fisch / 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= Pflanus), H7= Pinazie, H8= Macadamianus und H9= Quendadnanuss), [I]= Senf / Senferezeugnisse, [J]= Senf / Senferezeugnisse, [K]= Sesam / Sesamerezeugnisse, [L]= Schwefeldioxid 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 pödierten Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden gesondert gekennzeichnet BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Änderungen der Speisefolge vorbehalten.
Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.