

Speiseplan 45. KW		Montag, 03.11.25		Dienstag, 04.11.25		Mittwoch, 05.11.25		Donnerstag, 06.11.25		Freitag, 07.11.25		Samstag, 08.11.25		Sonntag, 09.11.25	
Spezielles & Regionales der besondere Genuss 7,50€		Schollenfilet, paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat A1,D, G,9 650kj 4,1 g.F 9,8 F 10,1 KH 2,1 ZU 0,7 SA 5,9 EW Menü-Aufpreis + 2,75 € 4,2 BE		Schollenfilet, paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat A1,D, G,9 650kj 4,1 g.F 9,8 F 10,1 KH 2,1 ZU 0,7 SA 5,9 EW Menü-Aufpreis + 2,75 € 4,2 BE		Grünkohl mit Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln A1,I,J,2,5 274kj 0,4 g.F 1,3 F 8,8 KH 0,2 ZU 0,9 SA 4,3 EW Menü-Aufpreis + 0,75 € 4,0 BE		Grünkohl mit Kochwurst und Pinkel, dazu Salzkartoffeln A1,I,J,2,5 274kj 0,4 g.F 1,3 F 8,8 KH 0,2 ZU 0,9 SA 4,3 EW Menü-Aufpreis + 0,75 € 4,0 BE		Champignons, mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelette und Kartoffel-Röstitaler und Gurkensalat A1,C,G,I,I, 2,3,4,5,9 492kj 1,8 g.F 6,7 F 9,5 KH 1,3 ZU 0,7 SA 4,7 EW Menü-Aufpreis + 1,25 € 4,3 BE		Champignons, mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelette und Kartoffel-Röstitaler und Gurkensalat A1,C,G,I,I, 2,3,4,5,9 492kj 1,8 g.F 6,7 F 9,5 KH 1,3 ZU 0,7 SA 4,7 EW Menü-Aufpreis + 1,25 € 4,3 BE		Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln S R A1,I,3 672kj 0,5 g.F 1,4 F 8,0 KH 2,3 ZU 1,6 SA 5,1 EW Menü-Aufpreis + 2,75 € 4,2 BE	
Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 7,50€ M1		Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat S A1,C, G,I,I,1 447kj 1,3 g.F 3,2 F 12,3 KH 2,5 ZU 2,0 SA 6,6 EW 5,8 BE		Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln S A1,C,I,I,1 331kj 0,9 g.F 2,3 F 9,6 KH 2,6 ZU 2,1 SA 4,4 EW 4,5 BE		Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln F C,D,G,I,1,3 477kj 2,1 g.F 5,7 F 11,1 KH 2,9 ZU 2,6 SA 4,0 EW 4,9 BE		Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Klöße S A1,G,I,1,3 329kj 0,1 g.F 1,4 F 9,9 KH 0,6 ZU 3,2 SA 6,0 EW 3,8 BE		Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln S A1,G,I,1 339kj 0,6 g.F 1,6 F 9,6 KH 1,3 ZU 2,2 SA 6,2 EW 4,2 BE		Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und SpiraInudeln G A1,I 396kj 0,2 g.F 1,0 F 13,4 KH 2,8 ZU 1,1 SA 7,3 EW 6,1 BE		Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis G A1,G,I,3 399kj 0,4 g.F 1,2 F 15,3 KH 1,1 ZU 1,3 SA 5,6 EW 5,8 BE	
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 7,95€ M2		Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree R A1,C,G,I,1 400kj 1,3 g.F 2,9 F 10,2 KH 1,5 ZU 3,3 SA 6,4 EW 5,0 BE		Hähncheninnenfilets in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln G A1,G,I 316kj 0,3 g.F 0,8 F 10,6 KH 0,7 ZU 1,4 SA 6,0 EW 4,7 BE		Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis G A1,G,I,1 574kj 2,6 g.F 8,7 F 12,4 KH 1,0 ZU 1,3 SA 3,4 EW 5,7 BE		Pangasiusfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln F A1,D,G,I,1 272kj 0,5 g.F 1,3 F 7,9 KH 1,7 ZU 1,5 SA 4,6 EW 3,6 BE		Pikantes Schweinegulasch mit Gabelspaghetti S A1,G,I 468kj 0,3 g.F 1,7 F 17,0 KH 0,9 ZU 1,1 SA 6,8 EW 6,7 BE		Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch R A1,I,1 255kj 0,5 g.F 1,6 F 8,5 KH 0,3 ZU 0,5 SA 3,0 EW 3,9 BE		Hackbraten in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln S A1,C,I,I,1 308kj 0,8 g.F 2,1 F 8,2 KH 1,1 ZU 1,8 SA 5,0 EW 3,6 BE	
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 7,95€ M3		Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce mit Röhren-Nudeln („Penne“), Brokkoli und Käse überbacken G A1,F,G,I,1 541kj 2,8 g.F 5,1 F 13,5 KH 2,1 ZU 0,7 SA 6,9 EW 5,5 BE		Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti S A1,I,2,3 510kj 1,2 g.F 2,9 F 19,2 KH 2,9 ZU 1,4 SA 4,1 EW 7,6 BE		Schweineleberragout in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse S A1,G,I,1,3 241kj 0,4 g.F 1,2 F 7,8 KH 3,1 ZU 1,0 SA 3,7 EW 3,6 BE		Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat V A1,C,I,1,3 708kj 3,0 g.F 7,4 F 22,6 KH 5,6 ZU 1,3 SA 2,4 EW 9,1 BE		Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce V A1,G,I, 1,1,3 585kj 3,6 g.F 6,9 F 15,2 KH 1,5 ZU 0,8 SA 3,9 EW 5,7 BE		Kichererbsen-Curry mit Kokosmilch und Bulgur (Hartweizengrütze) V A1,G,I 433kj 1,1 g.F 1,7 F 17,6 KH 1,4 ZU 0,4 SA 3,0 EW 7,5 BE		Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni V A1,C,G,I,1 449kj 0,1 g.F 1,4 F 19,3 KH 2,3 ZU 1,1 SA 4,0 EW 8,4 BE	
Für Fein-schmecker Unser Premium 9,25€ M4		Schweineschnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei S A1,C,G,I,1 435kj 1,1 g.F 3,6 F 11,0 KH 1,5 ZU 0,6 SA 6,6 EW 5,2 BE		Schweineroulade mit klassischer Füllung dazu Blumenkohl und Kartoffeln S A1,I,J,2 311kj 0,5 g.F 1,4 F 11,0 KH 2,1 ZU 4,6 SA 3,5 EW 5,3 BE		Kaiserfleisch (Kasselerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree S A1,G,1 348kj 0,9 g.F 2,3 F 8,8 KH 2,3 ZU 1,8 SA 6,0 EW 3,8 BE		Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl R A1,C,1 390kj 0,4 g.F 1,6 F 12,4 KH 4,6 ZU 1,4 SA 6,5 EW 5,9 BE		Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersensauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat F A1,C,D, G,I,1,1,3 330kj 1,1 g.F 2,7 F 7,8 KH 1,3 ZU 1,6 SA 6,0 EW Menü-Aufpreis + 0,70 € 3,5 BE		Schweinebraten mit Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen S A1,G,I,3 285kj 0,0 g.F 1,0 F 7,9 KH 0,7 ZU 2,0 SA 5,9 EW 3,1 BE		Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln S A1,G,I 303kj 0,9 g.F 1,8 F 7,7 KH 1,8 ZU 2,5 SA 5,9 EW 3,5 BE	
Vegetarisch fleischlos & lecker 7,25€ M5		Italienische Gemüsepasta pikante Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln V A1,I,1 404kj 0,3 g.F 1,0 F 17,7 KH 3,2 ZU 1,2 SA 3,1 EW 7,1 BE		Gebratenes Wokgemüse in Currysauce und Langkornreis V A1,F,I 380kj 0,1 g.F 0,3 F 19,3 KH 4,5 ZU 1,3 SA 2,3 EW 7,6 BE		Gemüseragout mit Erbsenpüree V A1,G,I,1 275kj 1,3 g.F 2,7 F 8,1 KH 2,1 ZU 0,4 SA 1,9 EW 3,5 BE		Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis V A1,C,F, G,I,1 535kj 0,9 g.F 4,4 F 15,8 KH 1,8 ZU 1,4 SA 6,1 EW 5,7 BE		Makkaroni-Nudeln mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat V A1,I 403kj 0,1 g.F 1,1 F 18,0 KH 3,8 ZU 1,5 SA 2,8 EW 7,8 BE					
Eintopf & Pasta einfach & herzhaft 7,25€ M6		Grüne Bohnen-Eintopf mit Kartoffeln und Bockwürstchen S A1,I,1,3 387kj 2,3 g.F 5,2 F 8,2 KH 1,4 ZU 0,8 SA 2,7 EW 4,0 BE		Linseneintopf mit Geflügelbockwurst G I,1,2,3 346kj 1,0 g.F 3,0 F 9,2 KH 0,6 ZU 0,9 SA 3,9 EW 4,5 BE		Klassischer Möhreneintopf mit Geflügelkräuterbällchen G A1,C,I,I,1 288kj 0,4 g.F 1,2 F 9,8 KH 2,3 ZU 1,7 SA 4,3 EW 4,9 BE		Kürbis-Hähncheneintopf mit Kartoffeln G A1,I 303kj 0,4 g.F 1,9 F 10,7 KH 1,1 ZU 0,7 SA 3,7 EW 5,0 BE		Porree-Eintopf mit Geflügelfrikadelle G A1,C, G,I,I,1 310kj 0,9 g.F 3,2 F 7,5 KH 1,7 ZU 0,4 SA 3,7 EW 3,6 BE					
Salat & Co kalt servierte Spezialitäten 7,25€ M7		Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf S C,G,I,1,3 791kj 6,5 g.F 14,5 F 11,2 KH 1,0 ZU 2,4 SA 3,4 EW 3,5 BE		Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing V C,G,I,I,1,3 335kj 3,3 g.F 6,1 F 2,5 KH 1,5 ZU 0,5 SA 3,4 EW 0,7 BE		„Bayern Mix“ Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselerstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing S G,3 387kj 3,2 g.F 4,1 F 4,3 KH 3,2 ZU 0,5 SA 4,3 EW 1,5 BE		Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing G A1,C,F, G,I,1,3 447kj 0,8 g.F 3,7 F 10,4 KH 2,5 ZU 0,4 SA 7,4 EW 2,9 BE		Zwei Frikadellen mit Nudelsalat S A1,C,I,J 266kj 1,3 g.F 3,4 F 2,0 KH 0,2 ZU 0,5 SA 6,3 EW 0,6 BE					
Süßspeise süße Gaumenfreude 7,25€ M8		Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott V G,1 439kj 0,7 g.F 1,5 F 20,2 KH 12,7 ZU 0,1 SA 2,4 EW 8,5 BE		Feiner Grießbrei mit roter Grütze V A1,G,1 499kj 0,7 g.F 1,5 F 23,4 KH 17,8 ZU 0,1 SA 2,6 EW 9,8 BE		Eierpfannkuchen mit Apfelkompott <									

Änderungen 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]= Knebshiere / Knebsiere, [C]= Bier / Erzeugnisse, [D]= Fisch / Erzeugnisse, [E]= Erdnüsse / Erzeugnisse, [F]= Soja / Sojaerzeugnisse, [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose, [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Pinuss), H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Quendlandnüsse, [I]= Senf / Senferzeugnisse, [J]= Senf / Senferzeugnisse, [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse, [L]= Schwefeloxid und Sulfite, [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse, [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse, [O]= Lamm. Alle Menüs sind mit pödierten Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden ausschließlich mit Weizen abereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.