

Speiseplan 46. KW		Montag, 10.11.25		Dienstag, 11.11.25		Mittwoch, 12.11.25		Donnerstag, 13.11.25		Freitag, 14.11.25		Samstag, 15.11.25		Sonntag, 16.11.25																																																																																																			
Spezielles & Regionales der besondere Genuss 7,50€		Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,I,3</td><td>672kJ</td><td>0,5 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>1,6 SA</td><td></td></tr><tr><td>R</td><td></td><td>1,4 F</td><td>8,0 KH</td><td>5,1 EW</td><td></td><td>4,2 BE</td></tr></table>		S	A1,I,3	672kJ	0,5 g.F	2,3 ZU	1,6 SA		R		1,4 F	8,0 KH	5,1 EW		4,2 BE	„Martins-Gans“ Zarter Gänsebraten mit feiner Gänsejus, dazu Rotkohlgemüse und Kartoffelknödel Menü-Aufpreis +6,75 € <table><tr><td>G</td><td>A1,G,I</td><td>412kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>1,4 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,5,9</td><td>4,7 F</td><td>9,0 KH</td><td>4,1 EW</td><td>4,0 BE</td></tr></table> 		G	A1,G,I	412kJ	0,3 g.F	1,2 ZU	1,4 SA				2,5,9	4,7 F	9,0 KH	4,1 EW	4,0 BE	Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Menü-Aufpreis + 2,75 € <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,9</td><td>280kJ</td><td>0,8 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,7 SA</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>1,7 F</td><td>8,4 KH</td><td>4,3 EW</td><td></td><td>3,6 BE</td></tr></table> 		F	A1,D,G,I,9	280kJ	0,8 g.F	1,1 ZU	1,7 SA		S		1,7 F	8,4 KH	4,3 EW		3,6 BE	Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Menü-Aufpreis + 2,75 € <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,9</td><td>280kJ</td><td>0,8 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,7 SA</td><td></td></tr><tr><td>S</td><td></td><td>1,7 F</td><td>8,4 KH</td><td>4,3 EW</td><td></td><td>3,6 BE</td></tr></table> 		F	A1,D,G,I,9	280kJ	0,8 g.F	1,1 ZU	1,7 SA		S		1,7 F	8,4 KH	4,3 EW		3,6 BE	„Sauerkrautplatte“ mit Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Menü-Aufpreis + 1,75 € <table><tr><td>S</td><td>A1,G,5,9</td><td>382kJ</td><td>1,1 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,6 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,0 F</td><td>9,3 KH</td><td>5,9 EW</td><td></td><td>4,0 BE</td></tr></table>		S	A1,G,5,9	382kJ	1,1 g.F	2,2 ZU	1,6 SA				3,0 F	9,3 KH	5,9 EW		4,0 BE	„Sauerkrautplatte“ mit Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Menü-Aufpreis + 1,75 € <table><tr><td>S</td><td>A1,G,5,9</td><td>382kJ</td><td>1,1 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,6 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,0 F</td><td>9,3 KH</td><td>5,9 EW</td><td></td><td>4,0 BE</td></tr></table>		S	A1,G,5,9	382kJ	1,1 g.F	2,2 ZU	1,6 SA				3,0 F	9,3 KH	5,9 EW		4,0 BE	„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,I,2,5</td><td>379kJ</td><td>1,8 g.F</td><td>0,2 ZU</td><td>0,7 SA</td><td></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>4,1 BE</td></tr></table>		S	A1,F,I,I,2,5	379kJ	1,8 g.F	0,2 ZU	0,7 SA				4,8 F	8,4 KH	3,3 EW		4,1 BE
S	A1,I,3	672kJ	0,5 g.F	2,3 ZU	1,6 SA																																																																																																												
R		1,4 F	8,0 KH	5,1 EW		4,2 BE																																																																																																											
G	A1,G,I	412kJ	0,3 g.F	1,2 ZU	1,4 SA																																																																																																												
		2,5,9	4,7 F	9,0 KH	4,1 EW	4,0 BE																																																																																																											
F	A1,D,G,I,9	280kJ	0,8 g.F	1,1 ZU	1,7 SA																																																																																																												
S		1,7 F	8,4 KH	4,3 EW		3,6 BE																																																																																																											
F	A1,D,G,I,9	280kJ	0,8 g.F	1,1 ZU	1,7 SA																																																																																																												
S		1,7 F	8,4 KH	4,3 EW		3,6 BE																																																																																																											
S	A1,G,5,9	382kJ	1,1 g.F	2,2 ZU	1,6 SA																																																																																																												
		3,0 F	9,3 KH	5,9 EW		4,0 BE																																																																																																											
S	A1,G,5,9	382kJ	1,1 g.F	2,2 ZU	1,6 SA																																																																																																												
		3,0 F	9,3 KH	5,9 EW		4,0 BE																																																																																																											
S	A1,F,I,I,2,5	379kJ	1,8 g.F	0,2 ZU	0,7 SA																																																																																																												
		4,8 F	8,4 KH	3,3 EW		4,1 BE																																																																																																											
Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 7,50€ M1		Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <table><tr><td>S</td><td>A1,G,1,2,3</td><td>392kJ</td><td>1,9 g.F</td><td>2,0 ZU</td><td>1,4 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,6 F</td><td>8,8 KH</td><td>3,3 EW</td><td></td><td>3,8 BE</td></tr></table>		S	A1,G,1,2,3	392kJ	1,9 g.F	2,0 ZU	1,4 SA				4,6 F	8,8 KH	3,3 EW		3,8 BE	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Reis <table><tr><td>G</td><td>A1,F,G</td><td>440kJ</td><td>0,4 g.F</td><td>0,6 ZU</td><td>1,1 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>17,2 KH</td><td>6,1 EW</td><td></td><td>6,8 BE</td></tr></table>		G	A1,F,G	440kJ	0,4 g.F	0,6 ZU	1,1 SA				1,2 F	17,2 KH	6,1 EW		6,8 BE	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,I,I,1</td><td>556kJ</td><td>2,2 g.F</td><td>3,6 ZU</td><td>1,1 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>6,4 F</td><td>15,1 KH</td><td>3,3 EW</td><td></td><td>5,7 BE</td></tr></table>		S	A1,I,I,1	556kJ	2,2 g.F	3,6 ZU	1,1 SA				6,4 F	15,1 KH	3,3 EW		5,7 BE	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,I,1</td><td>350kJ</td><td>0,5 g.F</td><td>3,9 ZU</td><td>1,2 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>11,6 KH</td><td>5,5 EW</td><td></td><td>4,2 BE</td></tr></table> 		F	A1,D,G,I,I,1	350kJ	0,5 g.F	3,9 ZU	1,2 SA				1,4 F	11,6 KH	5,5 EW		4,2 BE	Frische Kartoffelpuffer (Reibekuchen) 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></td></tr><tr><td></td><td></td><td>6,1 F</td><td>18,1 KH</td><td>1,6 EW</td><td></td><td>6,9 BE</td></tr></table>		V	A1,C	576kJ	0,5 g.F	7,3 ZU	0,7 SA				6,1 F	18,1 KH	1,6 EW		6,9 BE	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,I,1,3</td><td>467kJ</td><td>0,9 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,1 F</td><td>14,8 KH</td><td>5,6 EW</td><td></td><td>6,4 BE</td></tr></table>		S	A1,C,G,I,I,1,3	467kJ	0,9 g.F	1,1 ZU	1,0 SA				3,1 F	14,8 KH	5,6 EW		6,4 BE	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>372kJ</td><td>1,9 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,5 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,9 F</td><td>7,9 KH</td><td>3,0 EW</td><td></td><td>3,7 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I,1	372kJ	1,9 g.F	0,9 ZU	1,5 SA				4,9 F	7,9 KH	3,0 EW		3,7 BE
S	A1,G,1,2,3	392kJ	1,9 g.F	2,0 ZU	1,4 SA																																																																																																												
		4,6 F	8,8 KH	3,3 EW		3,8 BE																																																																																																											
G	A1,F,G	440kJ	0,4 g.F	0,6 ZU	1,1 SA																																																																																																												
		1,2 F	17,2 KH	6,1 EW		6,8 BE																																																																																																											
S	A1,I,I,1	556kJ	2,2 g.F	3,6 ZU	1,1 SA																																																																																																												
		6,4 F	15,1 KH	3,3 EW		5,7 BE																																																																																																											
F	A1,D,G,I,I,1	350kJ	0,5 g.F	3,9 ZU	1,2 SA																																																																																																												
		1,4 F	11,6 KH	5,5 EW		4,2 BE																																																																																																											
V	A1,C	576kJ	0,5 g.F	7,3 ZU	0,7 SA																																																																																																												
		6,1 F	18,1 KH	1,6 EW		6,9 BE																																																																																																											
S	A1,C,G,I,I,1,3	467kJ	0,9 g.F	1,1 ZU	1,0 SA																																																																																																												
		3,1 F	14,8 KH	5,6 EW		6,4 BE																																																																																																											
S	A1,G,I,1	372kJ	1,9 g.F	0,9 ZU	1,5 SA																																																																																																												
		4,9 F	7,9 KH	3,0 EW		3,7 BE																																																																																																											
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 7,95€ M2		Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln <table><tr><td>R</td><td>A1,I</td><td>359kJ</td><td>0,0 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,9 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>9,0 KH</td><td>8,7 EW</td><td></td><td>4,0 BE</td></tr></table>		R	A1,I	359kJ	0,0 g.F	1,1 ZU	1,9 SA				1,2 F	9,0 KH	8,7 EW		4,0 BE	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,I,1,3</td><td>301kJ</td><td>0,7 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>1,9 SA</td><td></td></tr><tr><td>R</td><td></td><td>1,9 F</td><td>9,3 KH</td><td>3,8 EW</td><td></td><td>4,3 BE</td></tr></table>		S	A1,I,1,3	301kJ	0,7 g.F	2,3 ZU	1,9 SA		R		1,9 F	9,3 KH	3,8 EW		4,3 BE	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Nudeln <table><tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,I</td><td>357kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>1,3 ZU</td><td>1,4 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,9 F</td><td>13,5 KH</td><td>5,1 EW</td><td></td><td>6,0 BE</td></tr></table>		G	A1,C,G,I,I	357kJ	0,3 g.F	1,3 ZU	1,4 SA				0,9 F	13,5 KH	5,1 EW		6,0 BE	Belgischer Gemüse Eintopf Geflügelbockwurst <table><tr><td>G</td><td>A1,I,2,3</td><td>308kJ</td><td>1,0 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>0,9 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,3 F</td><td>7,8 KH</td><td>2,7 EW</td><td></td><td>3,8 BE</td></tr></table>		G	A1,I,2,3	308kJ	1,0 g.F	0,9 ZU	0,9 SA				3,3 F	7,8 KH	2,7 EW		3,8 BE	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis <table><tr><td>R</td><td>A1,C,I,1</td><td>406kJ</td><td>0,8 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>1,2 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,0 F</td><td>14,4 KH</td><td>5,2 EW</td><td></td><td>6,5 BE</td></tr></table>		R	A1,C,I,1	406kJ	0,8 g.F	1,6 ZU	1,2 SA				2,0 F	14,4 KH	5,2 EW		6,5 BE	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,3</td><td>344kJ</td><td>1,5 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>0,8 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,4 F</td><td>10,4 KH</td><td>2,4 EW</td><td></td><td>4,7 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I,3	344kJ	1,5 g.F	1,0 ZU	0,8 SA				3,4 F	10,4 KH	2,4 EW		4,7 BE	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis <table><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I</td><td>394kJ</td><td>0,7 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>1,6 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>13,7 KH</td><td>6,4 EW</td><td></td><td>6,5 BE</td></tr></table>		G	A1,F,G,I	394kJ	0,7 g.F	1,4 ZU	1,6 SA				1,5 F	13,7 KH	6,4 EW		6,5 BE
R	A1,I	359kJ	0,0 g.F	1,1 ZU	1,9 SA																																																																																																												
		1,2 F	9,0 KH	8,7 EW		4,0 BE																																																																																																											
S	A1,I,1,3	301kJ	0,7 g.F	2,3 ZU	1,9 SA																																																																																																												
R		1,9 F	9,3 KH	3,8 EW		4,3 BE																																																																																																											
G	A1,C,G,I,I	357kJ	0,3 g.F	1,3 ZU	1,4 SA																																																																																																												
		0,9 F	13,5 KH	5,1 EW		6,0 BE																																																																																																											
G	A1,I,2,3	308kJ	1,0 g.F	0,9 ZU	0,9 SA																																																																																																												
		3,3 F	7,8 KH	2,7 EW		3,8 BE																																																																																																											
R	A1,C,I,1	406kJ	0,8 g.F	1,6 ZU	1,2 SA																																																																																																												
		2,0 F	14,4 KH	5,2 EW		6,5 BE																																																																																																											
S	A1,G,I,3	344kJ	1,5 g.F	1,0 ZU	0,8 SA																																																																																																												
		3,4 F	10,4 KH	2,4 EW		4,7 BE																																																																																																											
G	A1,F,G,I	394kJ	0,7 g.F	1,4 ZU	1,6 SA																																																																																																												
		1,5 F	13,7 KH	6,4 EW		6,5 BE																																																																																																											
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 7,95€ M3		Hähnchenschnitzel, paniert mit Paprikagemüse und Butterreis <table><tr><td>G</td><td>A1,G,I,1</td><td>501kJ</td><td>0,8 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>0,9 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,8 F</td><td>19,1 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td>7,0 BE</td></tr></table>		G	A1,G,I,1	501kJ	0,8 g.F	1,1 ZU	0,9 SA				2,8 F	19,1 KH	4,0 EW		7,0 BE	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spiral-Nudeln („Spirellis“) <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>454kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>0,3 ZU</td><td>1,1 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,8 F</td><td>16,2 KH</td><td>6,4 EW</td><td></td><td>6,1 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I	454kJ	0,3 g.F	0,3 ZU	1,1 SA				1,8 F	16,2 KH	6,4 EW		6,1 BE	Vollkorn-Spaghetti „Tonno“ Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat <table><tr><td>F</td><td>A1,D,I,1</td><td>418kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>3,3 ZU</td><td>1,3 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>16,7 KH</td><td>3,8 EW</td><td></td><td>7,2 BE</td></tr></table> 		F	A1,D,I,1	418kJ	0,3 g.F	3,3 ZU	1,3 SA				1,6 F	16,7 KH	3,8 EW		7,2 BE	Panierte Hähnchenfleischstücke („Chicken-Nuggets“) mit Ketchupsoße, Reis und Krautsalat <table><tr><td>G</td><td>A1,C,I,I,1,3</td><td>520kJ</td><td>1,6 g.F</td><td>3,5 ZU</td><td>1,5 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,6 F</td><td>17,0 KH</td><td>3,4 EW</td><td></td><td>7,4 BE</td></tr></table>		G	A1,C,I,I,1,3	520kJ	1,6 g.F	3,5 ZU	1,5 SA				4,6 F	17,0 KH	3,4 EW		7,4 BE	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1,2,3</td><td>382kJ</td><td>1,6 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>0,8 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,9 F</td><td>9,5 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td><td>4,2 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I,1,2,3	382kJ	1,6 g.F	1,9 ZU	0,8 SA				3,9 F	9,5 KH	3,7 EW		4,2 BE	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln <table><tr><td>V</td><td>A1,I,K</td><td>415kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>0,7 ZU</td><td>0,8 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,7 F</td><td>13,7 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td>5,8 BE</td></tr></table>		V	A1,I,K	415kJ	0,3 g.F	0,7 ZU	0,8 SA				2,7 F	13,7 KH	4,0 EW		5,8 BE	Bandnudeln („Tagliatelle“) in leckerer Spinat-Käse-Sauce <table><tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>497kJ</td><td>1,3 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>1,2 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,6 F</td><td>18,7 KH</td><td>4,5 EW</td><td></td><td>7,5 BE</td></tr></table>		V	A1,G,I,1	497kJ	1,3 g.F	0,8 ZU	1,2 SA				2,6 F	18,7 KH	4,5 EW		7,5 BE
G	A1,G,I,1	501kJ	0,8 g.F	1,1 ZU	0,9 SA																																																																																																												
		2,8 F	19,1 KH	4,0 EW		7,0 BE																																																																																																											
S	A1,G,I	454kJ	0,3 g.F	0,3 ZU	1,1 SA																																																																																																												
		1,8 F	16,2 KH	6,4 EW		6,1 BE																																																																																																											
F	A1,D,I,1	418kJ	0,3 g.F	3,3 ZU	1,3 SA																																																																																																												
		1,6 F	16,7 KH	3,8 EW		7,2 BE																																																																																																											
G	A1,C,I,I,1,3	520kJ	1,6 g.F	3,5 ZU	1,5 SA																																																																																																												
		4,6 F	17,0 KH	3,4 EW		7,4 BE																																																																																																											
S	A1,G,I,1,2,3	382kJ	1,6 g.F	1,9 ZU	0,8 SA																																																																																																												
		3,9 F	9,5 KH	3,7 EW		4,2 BE																																																																																																											
V	A1,I,K	415kJ	0,3 g.F	0,7 ZU	0,8 SA																																																																																																												
		2,7 F	13,7 KH	4,0 EW		5,8 BE																																																																																																											
V	A1,G,I,1	497kJ	1,3 g.F	0,8 ZU	1,2 SA																																																																																																												
		2,6 F	18,7 KH	4,5 EW		7,5 BE																																																																																																											
Für Feinschmecker Unser Premium 9,25€ M4		Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I</td><td>358kJ</td><td>0,8 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,2 F</td><td>12,1 KH</td><td>4,1 EW</td><td></td><td>5,3 BE</td></tr></table>		S	A1,C,G,I	358kJ	0,8 g.F	1,9 ZU	1,0 SA				2,2 F	12,1 KH	4,1 EW		5,3 BE	Zartes Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln <table><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>445kJ</td><td>1,1 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,2 F</td><td>13,9 KH</td><td>7,4 EW</td><td></td><td>5,9 BE</td></tr></table>		G	A1,F,G,I,1	445kJ	1,1 g.F	1,1 ZU	1,0 SA				2,2 F	13,9 KH	7,4 EW		5,9 BE	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel <table><tr><td>R</td><td>A1,G,1,3</td><td>462kJ</td><td>0,1 g.F</td><td>4,6 ZU</td><td>2,1 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>14,6 KH</td><td>8,2 EW</td><td></td><td>6,4 BE</td></tr></table>		R	A1,G,1,3	462kJ	0,1 g.F	4,6 ZU	2,1 SA				1,5 F	14,6 KH	8,2 EW		6,4 BE	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>440kJ</td><td>1,9 g.F</td><td>2,0 ZU</td><td>1,7 SA</td><td></td></tr><tr><td>F</td><td></td><td>5,4 F</td><td>8,7 KH</td><td>4,3 EW</td><td></td><td>3,9 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I,1	440kJ	1,9 g.F	2,0 ZU	1,7 SA		F		5,4 F	8,7 KH	4,3 EW		3,9 BE	Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,D,G,I,1,2,3</td><td>398kJ</td><td>1,1 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>2,3 SA</td><td></td></tr><tr><td>F</td><td></td><td>3,9 F</td><td>10,3 KH</td><td>4,3 EW</td><td></td><td>5,0 BE</td></tr></table> 		S	A1,D,G,I,1,2,3	398kJ	1,1 g.F	2,3 ZU	2,3 SA		F		3,9 F	10,3 KH	4,3 EW		5,0 BE	Gedünstetes Seelachsfilet auf Blattspinat mit Kräutersenfauce und Reis Menü-Aufpreis + 0,70 € <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,I,1</td><td>348kJ</td><td>0,7 g.F</td><td>0,7 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>11,8 KH</td><td>5,1 EW</td><td></td><td>5,6 BE</td></tr></table> 		F	A1,D,G,I,I,1	348kJ	0,7 g.F	0,7 ZU	1,0 SA				1,9 F	11,8 KH	5,1 EW		5,6 BE	Schweinesteak in Tomatensauce mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>378kJ</td><td>0,1 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>0,3 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>13,5 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td><td>5,5 BE</td></tr></table>		S	A1,I,1	378kJ	0,1 g.F	1,6 ZU	0,3 SA				1,4 F	13,5 KH	5,7 EW		5,5 BE
S	A1,C,G,I	358kJ	0,8 g.F	1,9 ZU	1,0 SA																																																																																																												
		2,2 F	12,1 KH	4,1 EW		5,3 BE																																																																																																											
G	A1,F,G,I,1	445kJ	1,1 g.F	1,1 ZU	1,0 SA																																																																																																												
		2,2 F	13,9 KH	7,4 EW		5,9 BE																																																																																																											
R	A1,G,1,3	462kJ	0,1 g.F	4,6 ZU	2,1 SA																																																																																																												
		1,5 F	14,6 KH	8,2 EW		6,4 BE																																																																																																											
S	A1,G,I,1	440kJ	1,9 g.F	2,0 ZU	1,7 SA																																																																																																												
F		5,4 F	8,7 KH	4,3 EW		3,9 BE																																																																																																											
S	A1,D,G,I,1,2,3	398kJ	1,1 g.F	2,3 ZU	2,3 SA																																																																																																												
F		3,9 F	10,3 KH	4,3 EW		5,0 BE																																																																																																											
F	A1,D,G,I,I,1	348kJ	0,7 g.F	0,7 ZU	1,0 SA																																																																																																												
		1,9 F	11,8 KH	5,1 EW		5,6 BE																																																																																																											
S	A1,I,1	378kJ	0,1 g.F	1,6 ZU	0,3 SA																																																																																																												
		1,4 F	13,5 KH	5,7 EW		5,5 BE																																																																																																											
Vegetarisch fleischlos & lecker 7,25€ M5		Spaghetti „Funghi“ Italienische Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl <table><tr><td>V</td><td>A1,G,I</td><td>450kJ</td><td>0,5 g.F</td><td>1,3 ZU</td><td>1,3 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>19,4 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td><td>7,2 BE</td></tr></table>		V	A1,G,I	450kJ	0,5 g.F	1,3 ZU	1,3 SA				1,5 F	19,4 KH	3,7 EW		7,2 BE	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis <table><tr><td>V</td><td>A1,C,F,G,I</td><td>481kJ</td><td>0,2 g.F</td><td>3,6 ZU</td><td>1,2 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>21,8 KH</td><td>2,6 EW</td><td></td><td>8,2 BE</td></tr></table>		V	A1,C,F,G,I	481kJ	0,2 g.F	3,6 ZU	1,2 SA				1,7 F	21,8 KH	2,6 EW		8,2 BE	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>437kJ</td><td>2,0 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>1,9 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>5,4 F</td><td>8,7 KH</td><td>5,0 EW</td><td></td><td>3,7 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G,I,1	437kJ	2,0 g.F	1,0 ZU	1,9 SA				5,4 F	8,7 KH	5,0 EW		3,7 BE	Gedünstetes Gemüse mit Sauce „Holländische Art“ dazu Pasta Tricolore <table><tr><td>V</td><td>A1,G,I</td><td>473kJ</td><td>1,6 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,5 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,8 F</td><td>17,9 KH</td><td>3,4 EW</td><td></td><td>6,6 BE</td></tr></table>		V	A1,G,I	473kJ	1,6 g.F	1,5 ZU	1,5 SA				2,8 F	17,9 KH	3,4 EW		6,6 BE	Vegetarische Tortellini-Nudeln in fruchtiger Tomatensauce <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I</td><td>304kJ</td><td>0,2 g.F</td><td>3,2 ZU</td><td>1,1 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,8 F</td><td>13,7 KH</td><td>2,2 EW</td><td></td><td>5,4 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G,I	304kJ	0,2 g.F	3,2 ZU	1,1 SA				0,8 F	13,7 KH	2,2 EW		5,4 BE																																
V	A1,G,I	450kJ	0,5 g.F	1,3 ZU	1,3 SA																																																																																																												
		1,5 F	19,4 KH	3,7 EW		7,2 BE																																																																																																											
V	A1,C,F,G,I	481kJ	0,2 g.F	3,6 ZU	1,2 SA																																																																																																												
		1,7 F	21,8 KH	2,6 EW		8,2 BE																																																																																																											
V	A1,C,G,I,1	437kJ	2,0 g.F	1,0 ZU	1,9 SA																																																																																																												
		5,4 F	8,7 KH	5,0 EW		3,7 BE																																																																																																											
V	A1,G,I	473kJ	1,6 g.F	1,5 ZU	1,5 SA																																																																																																												
		2,8 F	17,9 KH	3,4 EW		6,6 BE																																																																																																											
V	A1,C,G,I	304kJ	0,2 g.F	3,2 ZU	1,1 SA																																																																																																												
		0,8 F	13,7 KH	2,2 EW		5,4 BE																																																																																																											
Eintopf & Pasta einfach & herzhaft 7,25€ M6		Möhreneintopf mit Fleischer-Frikadelle <table><tr><td>S</td><td>A1,C,I,I,1</td><td>350kJ</td><td>1,2 g.F</td><td>2,0 ZU</td><td>0,5 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,0 F</td><td>9,4 KH</td><td>4,3 EW</td><td></td><td>4,6 BE</td></tr></table>		S	A1,C,I,I,1	350kJ	1,2 g.F	2,0 ZU	0,5 SA				3,0 F	9,4 KH	4,3 EW		4,6 BE	Grünkohleintopf mit Kasselerwürfel <table><tr><td>S</td><td>A1,I,I,1,3</td><td>274kJ</td><td>0,4 g.F</td><td>0,2 ZU</td><td>0,9 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>8,8 KH</td><td>4,3 EW</td><td></td><td>4,0 BE</td></tr></table>		S	A1,I,I,1,3	274kJ	0,4 g.F	0,2 ZU	0,9 SA				1,3 F	8,8 KH	4,3 EW		4,0 BE	Chilli Con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis <table><tr><td>R</td><td>A1,I</td><td>496kJ</td><td>0,5 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,1 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>17,0 KH</td><td>4,3 EW</td><td></td><td>6,4 BE</td></tr></table>		R	A1,I	496kJ	0,5 g.F	1,5 ZU	1,1 SA				1,3 F	17,0 KH	4,3 EW		6,4 BE	Bulgurpfanne (Hartweizengrütze) mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse in Tomatensauce <table><tr><td>V</td><td>A1,I,1</td><td>261kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>4,9 ZU</td><td>0,3 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,8 F</td><td>11,7 KH</td><td>1,8 EW</td><td></td><td>4,9 BE</td></tr></table>		V	A1,I,1	261kJ	0,3 g.F	4,9 ZU	0,3 SA				0,8 F	11,7 KH	1,8 EW		4,9 BE	Kohlrabi-Eintopf mit gebratenen Fleischklößchen <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,I,1</td><td>357kJ</td><td>1,2 g.F</td><td>0,5 ZU</td><td>0,9 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,9 F</td><td>9,8 KH</td><td>4,7 EW</td><td></td><td>4,8 BE</td></tr></table>		S	A1,C,G,I,I,1	357kJ	1,2 g.F	0,5 ZU	0,9 SA				2,9 F	9,8 KH	4,7 EW		4,8 BE																																
S	A1,C,I,I,1	350kJ	1,2 g.F	2,0 ZU	0,5 SA																																																																																																												
		3,0 F	9,4 KH	4,3 EW		4,6 BE																																																																																																											
S	A1,I,I,1,3	274kJ	0,4 g.F	0,2 ZU	0,9 SA																																																																																																												
		1,3 F	8,8 KH	4,3 EW		4,0 BE																																																																																																											
R	A1,I	496kJ	0,5 g.F	1,5 ZU	1,1 SA																																																																																																												
		1,3 F	17,0 KH	4,3 EW		6,4 BE																																																																																																											
V	A1,I,1	261kJ	0,3 g.F	4,9 ZU	0,3 SA																																																																																																												
		0,8 F	11,7 KH	1,8 EW		4,9 BE																																																																																																											
S	A1,C,G,I,I,1	357kJ	1,2 g.F	0,5 ZU	0,9 SA																																																																																																												
		2,9 F	9,8 KH	4,7 EW		4,8 BE																																																																																																											

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Konservierungsstoff, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= geschwärzt, 7= Alkohol, 8= Formfleisch, 9= mit Milchprodukt zubereitet, A1= glutenhaltiges Getreide, A2= Weizen, A3= Roggen, A4= Gerste, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon; B1= Knebelschokolade, B2= Knebel, B3= Knebel, B4= Knebel, B5= Knebel, B6= Knebel, B7= Knebel, B8= Knebel, B9= Knebel, B10= Knebel, B11= Knebel, B12= Knebel, B13= Knebel, B14= Knebel, B15= Knebel, B16= Knebel, B17= Knebel, B18= Knebel, B19= Knebel, B20= Knebel, B21= Knebel, B22= Knebel, B23= Knebel, B24= Knebel, B25= Knebel, B26= Knebel, B27= Knebel, B28= Knebel, B29= Knebel, B30= Knebel, B31= Knebel, B32= Knebel, B33= Knebel, B34= Knebel, B35= Knebel, B36= Knebel, B37= Knebel, B38= Knebel, B39= Knebel, B40= Knebel, B41= Knebel, B42= Knebel, B43= Knebel, B44= Knebel, B45= Knebel, B46= Knebel, B47= Knebel, B48= Knebel, B49= Knebel, B50= Knebel, B51= Knebel, B52= Knebel, B53= Knebel, B54= Knebel, B55= Knebel, B56= Knebel, B57= Knebel, B58= Knebel, B59= Knebel, B60= Knebel, B61= Knebel, B62= Knebel, B63= Knebel, B64= Knebel, B65= Knebel, B66= Knebel, B67= Knebel, B68= Knebel, B69= Knebel, B70= Knebel, B71= Knebel, B72= Knebel, B73= Knebel, B74= Knebel, B75= Knebel, B76= Knebel, B77= Knebel, B78= Knebel, B79= Knebel, B80= Knebel, B81= Knebel, B82= Knebel, B83= Knebel, B84= Knebel, B85= Knebel, B86= Knebel, B87= Knebel, B88= Knebel, B89= Knebel, B90= Knebel, B91= Knebel, B92= Knebel, B93= Knebel, B94= Knebel, B95= Knebel, B96= Knebel, B97= Knebel, B98= Knebel, B99= Knebel, B100= Knebel, B101= Knebel, B102= Knebel, B103= Knebel, B104= Knebel, B105= Knebel, B106= Knebel, B107= Knebel, B108= Knebel, B109= Knebel, B110= Knebel, B111= Knebel, B112= Knebel, B113= Knebel, B114= Knebel, B115= Knebel, B116= Knebel, B117= Knebel, B118= Knebel, B119= Knebel, B120= Knebel, B121= Knebel, B122= Knebel, B123= Knebel, B124= Knebel, B125= Knebel, B126= Knebel, B127= Knebel, B128= Knebel, B129= Knebel, B130= Knebel, B131= Knebel, B132= Knebel, B133= Knebel, B134= Knebel, B135= Knebel, B136= Knebel, B137= Knebel, B138= Knebel, B139= Knebel, B140= Knebel, B141= Knebel, B142= Knebel, B143= Knebel, B144= Knebel, B145= Knebel, B146= Knebel, B147= Knebel, B148= Knebel, B149= Knebel, B150= Knebel, B151= Knebel, B152= Knebel, B153= Knebel, B154= Knebel, B155= Knebel, B156= Knebel, B157= Knebel, B158= Knebel, B159= Knebel, B160= Knebel, B161= Knebel, B162= Knebel, B163= Knebel, B164= Knebel, B165= Knebel, B166= Knebel, B167= Knebel, B168= Knebel, B169= Knebel, B170= Knebel, B171= Knebel, B172= Knebel, B173= Knebel, B174= Knebel, B175= Knebel, B