

Speiseplan 50. KW		Montag, 08.12.25		Dienstag, 09.12.25		Mittwoch, 10.12.25		Donnerstag, 11.12.25		Freitag, 12.12.25		Samstag, 13.12.25		So., 14.12.25, 3. Advent																																																		
Spezielles & Regionales der besondere Genuss 7,50 €		Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree Menü-Aufpreis + 1,75 € <table><tr><td>R</td><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>		R	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 € <table><tr><td>R</td><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>		R	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	„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 3,0 F</td><td>1,1 g.F 9,3 KH</td><td>2,2 ZU 5,9 EW</td><td>1,6 SA</td><td>4,0 BE</td></tr></table>		S	A1,G,5,9	382kj 3,0 F	1,1 g.F 9,3 KH	2,2 ZU 5,9 EW	1,6 SA	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 3,0 F</td><td>1,1 g.F 9,3 KH</td><td>2,2 ZU 5,9 EW</td><td>1,6 SA</td><td>4,0 BE</td></tr></table>		S	A1,G,5,9	382kj 3,0 F	1,1 g.F 9,3 KH	2,2 ZU 5,9 EW	1,6 SA	4,0 BE	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 5,9</td><td>1,7 g.F 4,1 F</td><td>1,0 ZU 12,2 KH</td><td>5,7 SA 8,4 EW</td><td>5,8 BE</td></tr></table>		R	A1,C,G,I, F	514kj 5,9	1,7 g.F 4,1 F	1,0 ZU 12,2 KH	5,7 SA 8,4 EW	5,8 BE	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 5,9</td><td>1,7 g.F 4,1 F</td><td>1,0 ZU 12,2 KH</td><td>5,7 SA 8,4 EW</td><td>5,8 BE</td></tr></table>		R	A1,C,G,I, F	514kj 5,9	1,7 g.F 4,1 F	1,0 ZU 12,2 KH	5,7 SA 8,4 EW	5,8 BE	„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Brat-kartoffeln mit Speck und Zwiebeln Menü-Aufpreis + 1,95 € <table><tr><td>S</td><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>		S	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
R	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																																																										
R	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																																																										
S	A1,G,5,9	382kj 3,0 F	1,1 g.F 9,3 KH	2,2 ZU 5,9 EW	1,6 SA	4,0 BE																																																										
S	A1,G,5,9	382kj 3,0 F	1,1 g.F 9,3 KH	2,2 ZU 5,9 EW	1,6 SA	4,0 BE																																																										
R	A1,C,G,I, F	514kj 5,9	1,7 g.F 4,1 F	1,0 ZU 12,2 KH	5,7 SA 8,4 EW	5,8 BE																																																										
R	A1,C,G,I, F	514kj 5,9	1,7 g.F 4,1 F	1,0 ZU 12,2 KH	5,7 SA 8,4 EW	5,8 BE																																																										
S	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																																																										
Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 7,50 € M1		Spaghetti „Bolognese“ dazu Krautsalat <table><tr><td>R</td><td>A1,C, I,I,1,3</td><td>484kj 4,3 F</td><td>1,5 g.F 14,4 KH</td><td>2,1 ZU 4,3 EW</td><td>1,2 SA</td><td>6,5 BE</td></tr></table>		R	A1,C, I,I,1,3	484kj 4,3 F	1,5 g.F 14,4 KH	2,1 ZU 4,3 EW	1,2 SA	6,5 BE	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat <table><tr><td>V</td><td>A1,C, G,I,I,1</td><td>265kj 0,8 F</td><td>0,3 g.F 11,3 KH</td><td>2,3 ZU 2,1 EW</td><td>1,9 SA</td><td>5,3 BE</td></tr></table>		V	A1,C, G,I,I,1	265kj 0,8 F	0,3 g.F 11,3 KH	2,3 ZU 2,1 EW	1,9 SA	5,3 BE	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <table><tr><td>S</td><td>A1,G,1,2,3</td><td>395kj 4,8 F</td><td>2,0 g.F 8,6 KH</td><td>2,0 ZU 3,3 EW</td><td>1,4 SA</td><td>3,7 BE</td></tr></table>		S	A1,G,1,2,3	395kj 4,8 F	2,0 g.F 8,6 KH	2,0 ZU 3,3 EW	1,4 SA	3,7 BE	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G, I,I,1,3</td><td>474kj 2,9 F</td><td>0,8 g.F 15,6 KH</td><td>1,1 ZU 5,6 EW</td><td>2,5 SA</td><td>6,9 BE</td></tr></table>		S	A1,C,G, I,I,1,3	474kj 2,9 F	0,8 g.F 15,6 KH	1,1 ZU 5,6 EW	2,5 SA	6,9 BE	Bratwurst in Sauce mt Kohlrabi und Kartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>449kj 5,8 F</td><td>2,2 g.F 10,0 KH</td><td>0,9 ZU 3,7 EW</td><td>1,6 SA</td><td>4,0 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I,1	449kj 5,8 F	2,2 g.F 10,0 KH	0,9 ZU 3,7 EW	1,6 SA	4,0 BE	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>391kj 4,4 F</td><td>1,3 g.F 9,3 KH</td><td>1,1 ZU 3,4 EW</td><td>0,8 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>		S	A1,I,1	391kj 4,4 F	1,3 g.F 9,3 KH	1,1 ZU 3,4 EW	0,8 SA	4,1 BE	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis <table><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I,3</td><td>412kj 2,0 F</td><td>0,7 g.F 13,5 KH</td><td>1,5 ZU 6,4 EW</td><td>1,4 SA</td><td>5,1 BE</td></tr></table>		G	A1,F,G,I,3	412kj 2,0 F	0,7 g.F 13,5 KH	1,5 ZU 6,4 EW	1,4 SA	5,1 BE
R	A1,C, I,I,1,3	484kj 4,3 F	1,5 g.F 14,4 KH	2,1 ZU 4,3 EW	1,2 SA	6,5 BE																																																										
V	A1,C, G,I,I,1	265kj 0,8 F	0,3 g.F 11,3 KH	2,3 ZU 2,1 EW	1,9 SA	5,3 BE																																																										
S	A1,G,1,2,3	395kj 4,8 F	2,0 g.F 8,6 KH	2,0 ZU 3,3 EW	1,4 SA	3,7 BE																																																										
S	A1,C,G, I,I,1,3	474kj 2,9 F	0,8 g.F 15,6 KH	1,1 ZU 5,6 EW	2,5 SA	6,9 BE																																																										
S	A1,G,I,1	449kj 5,8 F	2,2 g.F 10,0 KH	0,9 ZU 3,7 EW	1,6 SA	4,0 BE																																																										
S	A1,I,1	391kj 4,4 F	1,3 g.F 9,3 KH	1,1 ZU 3,4 EW	0,8 SA	4,1 BE																																																										
G	A1,F,G,I,3	412kj 2,0 F	0,7 g.F 13,5 KH	1,5 ZU 6,4 EW	1,4 SA	5,1 BE																																																										
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 7,95 € M2		Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Nudeln <table><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I</td><td>386kj 1,0 F</td><td>0,3 g.F 14,4 KH</td><td>1,9 ZU 6,3 EW</td><td>1,1 SA</td><td>6,3 BE</td></tr></table>		G	A1,F,G,I	386kj 1,0 F	0,3 g.F 14,4 KH	1,9 ZU 6,3 EW	1,1 SA	6,3 BE	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt <table><tr><td>V</td><td>G,I,2</td><td>332kj 1,7 F</td><td>0,8 g.F 13,1 KH</td><td>4,8 ZU 3,2 EW</td><td>0,1 SA</td><td>6,0 BE</td></tr></table>		V	G,I,2	332kj 1,7 F	0,8 g.F 13,1 KH	4,8 ZU 3,2 EW	0,1 SA	6,0 BE	Gedünstetes Seelachsfilet mit Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>336kj 2,1 F</td><td>0,9 g.F 10,6 KH</td><td>1,9 ZU 4,6 EW</td><td>1,7 SA</td><td>4,5 BE</td></tr></table>		F	A1,D,G,I,1	336kj 2,1 F	0,9 g.F 10,6 KH	1,9 ZU 4,6 EW	1,7 SA	4,5 BE	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree <table><tr><td>R</td><td>A1,C, G,I,I,1</td><td>386kj 2,3 F</td><td>1,0 g.F 11,3 KH</td><td>1,1 ZU 5,8 EW</td><td>1,2 SA</td><td>5,4 BE</td></tr></table>		R	A1,C, G,I,I,1	386kj 2,3 F	1,0 g.F 11,3 KH	1,1 ZU 5,8 EW	1,2 SA	5,4 BE	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln <table><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I</td><td>395kj 1,0 F</td><td>0,3 g.F 13,9 KH</td><td>0,8 ZU 6,6 EW</td><td>2,2 SA</td><td>6,3 BE</td></tr></table>		G	A1,F,G,I	395kj 1,0 F	0,3 g.F 13,9 KH	0,8 ZU 6,6 EW	2,2 SA	6,3 BE	„Trentiner Marktpf“ Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch <table><tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>272kj 1,0 F</td><td>0,4 g.F 9,9 KH</td><td>1,8 ZU 3,0 EW</td><td>0,6 SA</td><td>4,5 BE</td></tr></table>		S	A1,I,1	272kj 1,0 F	0,4 g.F 9,9 KH	1,8 ZU 3,0 EW	0,6 SA	4,5 BE	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>257kj 0,8 F</td><td>0,1 g.F 7,8 KH</td><td>1,3 ZU 5,0 EW</td><td>1,8 SA</td><td>3,5 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I	257kj 0,8 F	0,1 g.F 7,8 KH	1,3 ZU 5,0 EW	1,8 SA	3,5 BE
G	A1,F,G,I	386kj 1,0 F	0,3 g.F 14,4 KH	1,9 ZU 6,3 EW	1,1 SA	6,3 BE																																																										
V	G,I,2	332kj 1,7 F	0,8 g.F 13,1 KH	4,8 ZU 3,2 EW	0,1 SA	6,0 BE																																																										
F	A1,D,G,I,1	336kj 2,1 F	0,9 g.F 10,6 KH	1,9 ZU 4,6 EW	1,7 SA	4,5 BE																																																										
R	A1,C, G,I,I,1	386kj 2,3 F	1,0 g.F 11,3 KH	1,1 ZU 5,8 EW	1,2 SA	5,4 BE																																																										
G	A1,F,G,I	395kj 1,0 F	0,3 g.F 13,9 KH	0,8 ZU 6,6 EW	2,2 SA	6,3 BE																																																										
S	A1,I,1	272kj 1,0 F	0,4 g.F 9,9 KH	1,8 ZU 3,0 EW	0,6 SA	4,5 BE																																																										
S	A1,G,I	257kj 0,8 F	0,1 g.F 7,8 KH	1,3 ZU 5,0 EW	1,8 SA	3,5 BE																																																										
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 7,95 € M3		Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>264kj 1,3 F</td><td>0,2 g.F 7,3 KH</td><td>1,1 ZU 5,1 EW</td><td>0,9 SA</td><td>3,2 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I,1	264kj 1,3 F	0,2 g.F 7,3 KH	1,1 ZU 5,1 EW	0,9 SA	3,2 BE	Geflügel-Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis <table><tr><td>G</td><td>A1,F,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>		G	A1,F,I	414kj 1,4 F	0,4 g.F 15,5 KH	1,9 ZU 5,7 EW	1,1 SA	5,8 BE	Griechischer Hackbraten („Bifteki“) mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G, I,I,1,3</td><td>314kj 3,2 F</td><td>1,3 g.F 9,6 KH</td><td>2,2 ZU 1,6 EW</td><td>0,9 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G, I,I,1,3	314kj 3,2 F	1,3 g.F 9,6 KH	2,2 ZU 1,6 EW	0,9 SA	4,1 BE	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti <table><tr><td>G</td><td>A1,I,1</td><td>557kj 5,5 F</td><td>2,0 g.F 12,7 KH</td><td>1,5 ZU 7,7 EW</td><td>0,7 SA</td><td>5,9 BE</td></tr></table>		G	A1,I,1	557kj 5,5 F	2,0 g.F 12,7 KH	1,5 ZU 7,7 EW	0,7 SA	5,9 BE	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüsereis <table><tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,I</td><td>395kj 1,0 F</td><td>0,4 g.F 15,8 KH</td><td>1,0 ZU 5,3 EW</td><td>1,4 SA</td><td>6,0 BE</td></tr></table>		G	A1,C,G,I,I	395kj 1,0 F	0,4 g.F 15,8 KH	1,0 ZU 5,3 EW	1,4 SA	6,0 BE	Deftige Käsespätzle „Allgäuer Art“ mit Zucchini-Möhren-Salat <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>405kj 4,3 F</td><td>2,1 g.F 10,7 KH</td><td>2,2 ZU 3,6 EW</td><td>1,0 SA</td><td>5,2 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G,I,1	405kj 4,3 F	2,1 g.F 10,7 KH	2,2 ZU 3,6 EW	1,0 SA	5,2 BE	„Ratatouille“ Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti <table><tr><td>V</td><td>A1,I,1</td><td>429kj 1,2 F</td><td>0,3 g.F 18,6 KH</td><td>4,6 ZU 3,1 EW</td><td>1,3 SA</td><td>7,2 BE</td></tr></table>		V	A1,I,1	429kj 1,2 F	0,3 g.F 18,6 KH	4,6 ZU 3,1 EW	1,3 SA	7,2 BE
S	A1,G,I,1	264kj 1,3 F	0,2 g.F 7,3 KH	1,1 ZU 5,1 EW	0,9 SA	3,2 BE																																																										
G	A1,F,I	414kj 1,4 F	0,4 g.F 15,5 KH	1,9 ZU 5,7 EW	1,1 SA	5,8 BE																																																										
V	A1,C,G, I,I,1,3	314kj 3,2 F	1,3 g.F 9,6 KH	2,2 ZU 1,6 EW	0,9 SA	4,1 BE																																																										
G	A1,I,1	557kj 5,5 F	2,0 g.F 12,7 KH	1,5 ZU 7,7 EW	0,7 SA	5,9 BE																																																										
G	A1,C,G,I,I	395kj 1,0 F	0,4 g.F 15,8 KH	1,0 ZU 5,3 EW	1,4 SA	6,0 BE																																																										
V	A1,C,G,I,1	405kj 4,3 F	2,1 g.F 10,7 KH	2,2 ZU 3,6 EW	1,0 SA	5,2 BE																																																										
V	A1,I,1	429kj 1,2 F	0,3 g.F 18,6 KH	4,6 ZU 3,1 EW	1,3 SA	7,2 BE																																																										
Für Fein-schmecker Unser Premium 9,25 € M4		Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis Menü-Aufpreis + 0,70 € <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I</td><td>370kj 2,5 F</td><td>1,3 g.F 11,2 KH</td><td>1,5 ZU 6,0 EW</td><td>1,0 SA</td><td>5,8 BE</td></tr></table>		F	A1,D,G,I	370kj 2,5 F	1,3 g.F 11,2 KH	1,5 ZU 6,0 EW	1,0 SA	5,8 BE	„Cordon Bleu“ vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1,3</td><td>484kj 3,1 F</td><td>1,4 g.F 13,8 KH</td><td>0,7 ZU 7,0 EW</td><td>0,8 SA</td><td>6,4 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I,1,3	484kj 3,1 F	1,4 g.F 13,8 KH	0,7 ZU 7,0 EW	0,8 SA	6,4 BE	Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Farfalle Nudeln <table><tr><td>G</td><td>A1,G,I,1</td><td>492kj 1,3 F</td><td>0,5 g.F 17,6 KH</td><td>3,3 ZU 8,0 EW</td><td>2,1 SA</td><td>8,1 BE</td></tr></table>		G	A1,G,I,1	492kj 1,3 F	0,5 g.F 17,6 KH	3,3 ZU 8,0 EW	2,1 SA	8,1 BE	Schweinerückenbraten in Sauce mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>287kj 1,4 F</td><td>0,3 g.F 8,6 KH</td><td>1,2 ZU 4,8 EW</td><td>1,4 SA</td><td>3,8 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I,1	287kj 1,4 F	0,3 g.F 8,6 KH	1,2 ZU 4,8 EW	1,4 SA	3,8 BE	Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat Menü-Aufpreis + 1,20 € <table><tr><td>G</td><td>A1,D,I</td><td>528kj 5,0 F</td><td>0,6 g.F 13,9 KH</td><td>0,9 ZU 5,8 EW</td><td>0,4 SA</td><td>5,4 BE</td></tr></table>		G	A1,D,I	528kj 5,0 F	0,6 g.F 13,9 KH	0,9 ZU 5,8 EW	0,4 SA	5,4 BE	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und kleinen Bandnudeln <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>398kj 2,2 F</td><td>0,6 g.F 14,1 KH</td><td>2,9 ZU 4,6 EW</td><td>1,0 SA</td><td>5,7 BE</td></tr></table>		F	A1,D,G,I,1	398kj 2,2 F	0,6 g.F 14,1 KH	2,9 ZU 4,6 EW	1,0 SA	5,7 BE	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln Menü-Aufpreis + 0,70 € <table><tr><td>R</td><td>A1,I</td><td>290kj 0,8 F</td><td>0,0 g.F 8,6 KH</td><td>0,8 ZU 5,8 EW</td><td>1,7 SA</td><td>3,9 BE</td></tr></table>		R	A1,I	290kj 0,8 F	0,0 g.F 8,6 KH	0,8 ZU 5,8 EW	1,7 SA	3,9 BE
F	A1,D,G,I	370kj 2,5 F	1,3 g.F 11,2 KH	1,5 ZU 6,0 EW	1,0 SA	5,8 BE																																																										
S	A1,G,I,1,3	484kj 3,1 F	1,4 g.F 13,8 KH	0,7 ZU 7,0 EW	0,8 SA	6,4 BE																																																										
G	A1,G,I,1	492kj 1,3 F	0,5 g.F 17,6 KH	3,3 ZU 8,0 EW	2,1 SA	8,1 BE																																																										
S	A1,G,I,1	287kj 1,4 F	0,3 g.F 8,6 KH	1,2 ZU 4,8 EW	1,4 SA	3,8 BE																																																										
G	A1,D,I	528kj 5,0 F	0,6 g.F 13,9 KH	0,9 ZU 5,8 EW	0,4 SA	5,4 BE																																																										
F	A1,D,G,I,1	398kj 2,2 F	0,6 g.F 14,1 KH	2,9 ZU 4,6 EW	1,0 SA	5,7 BE																																																										
R	A1,I	290kj 0,8 F	0,0 g.F 8,6 KH	0,8 ZU 5,8 EW	1,7 SA	3,9 BE																																																										
Vegetarisch fleischlos & lecker 7,25 € M5		Gemüsepfanne Bulgur (Hartweizengrütze) mit BioTofuwürfel <table><tr><td>V</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>380kj 1,2 F</td><td>0,3 g.F 15,4 KH</td><td>1,4 ZU 3,4 EW</td><td>0,3 SA</td><td>6,2 BE</td></tr></table>		V	A1,F,G,I,1	380kj 1,2 F	0,3 g.F 15,4 KH	1,4 ZU 3,4 EW	0,3 SA	6,2 BE	Rührei mit Rahmspinat und Püree <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>399kj 4,8 F</td><td>1,7 g.F 7,9 KH</td><td>1,3 ZU 4,9 EW</td><td>1,0 SA</td><td>3,5 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G,I,1	399kj 4,8 F	1,7 g.F 7,9 KH	1,3 ZU 4,9 EW	1,0 SA	3,5 BE	Kürbiscurry mit Reis <table><tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>411kj 2,5 F</td><td>1,2 g.F 17,1 KH</td><td>1,8 ZU 2,0 EW</td><td>1,0 SA</td><td>7,0 BE</td></tr></table>		V	A1,G,I,1	411kj 2,5 F	1,2 g.F 17,1 KH	1,8 ZU 2,0 EW	1,0 SA	7,0 BE	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln <table><tr><td>V</td><td>A1,A4, C,G,I,1,3</td><td>429kj 1,6 F</td><td>0,3 g.F 17,7 KH</td><td>3,1 ZU 3,4 EW</td><td>1,8 SA</td><td>6,5 BE</td></tr></table>		V	A1,A4, C,G,I,1,3	429kj 1,6 F	0,3 g.F 17,7 KH	3,1 ZU 3,4 EW	1,8 SA	6,5 BE	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken <table><tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>412kj 3,9 F</td><td>2,4 g.F 10,9 KH</td><td>1,6 ZU 4,1 EW</td><td>1,1 SA</td><td>5,0 BE</td></tr></table>		V	A1,G,I,1	412kj 3,9 F	2,4 g.F 10,9 KH	1,6 ZU 4,1 EW	1,1 SA	5,0 BE																		
V	A1,F,G,I,1	380kj 1,2 F	0,3 g.F 15,4 KH	1,4 ZU 3,4 EW	0,3 SA	6,2 BE																																																										
V	A1,C,G,I,1	399kj 4,8 F	1,7 g.F 7,9 KH	1,3 ZU 4,9 EW	1,0 SA	3,5 BE																																																										
V	A1,G,I,1	411kj 2,5 F	1,2 g.F 17,1 KH	1,8 ZU 2,0 EW	1,0 SA	7,0 BE																																																										
V	A1,A4, C,G,I,1,3	429kj 1,6 F	0,3 g.F 17,7 KH	3,1 ZU 3,4 EW	1,8 SA	6,5 BE																																																										
V	A1,G,I,1	412kj 3,9 F	2,4 g.F 10,9 KH	1,6 ZU 4,1 EW	1,1 SA	5,0 BE																																																										
Eintopf & Pasta einfach & herzhaft 7,25 € M6		Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch <table><tr><td>R</td><td>A1,I,1</td><td>255kj 1,5 F</td><td>0,4 g.F 8,4 KH</td><td>1,7 ZU 2,8 EW</td><td>0,6 SA</td><td>3,8 BE</td></tr></table>		R	A1,I,1	255kj 1,5 F	0,4 g.F 8,4 KH	1,7 ZU 2,8 EW	0,6 SA	3,8 BE	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel-Wiener-Würstchen <table><tr><td>G</td><td>I,1,2,3</td><td>318kj 2,8 F</td><td>0,2 g.F 8,9 KH</td><td>0,7 ZU 3,6 EW</td><td>0,6 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>		G	I,1,2,3	318kj 2,8 F	0,2 g.F 8,9 KH	0,7 ZU 3,6 EW	0,6 SA	4,1 BE	Spaghetti „Carbonara“ Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I, 1,2,3</td><td>554kj 4,5 F</td><td>1,6 g.F 18,1 KH</td><td>2,7 ZU 4,4 EW</td><td>0,9 SA</td><td>7,9 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I, 1,2,3	554kj 4,5 F	1,6 g.F 18,1 KH	2,7 ZU 4,4 EW	0,9 SA	7,9 BE	Grünkohlgemüseeintopf mit Geflügelwürfel <table><tr><td>S</td><td>A1,I,I,1,3</td><td>246kj 1,2 F</td><td>0,4 g.F 8,3 KH</td><td>0,2 ZU 3,5 EW</td><td>0,7 SA</td><td>4,0 BE</td></tr></table>		S	A1,I,I,1,3	246kj 1,2 F	0,4 g.F 8,3 KH	0,2 ZU 3,5 EW	0,7 SA	4,0 BE	Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur (Hartweizengrütze) <table><tr><td>G</td><td>A1,F,I,1</td><td>344kj 0,6 F</td><td>0,1 g.F 14,3 KH</td><td>1,3 ZU 3,8 EW</td><td>0,6 SA</td><td>6,4 BE</td></tr></table>		G	A1,F,I,1	344kj 0,6 F	0,1 g.F 14,3 KH	1,3 ZU 3,8 EW	0,6 SA	6,4 BE																		
R	A1,I,1	255kj 1,5 F	0,4 g.F 8,4 KH	1,7 ZU 2,8 EW	0,6 SA	3,8 BE																																																										
G	I,1,2,3	318kj 2,8 F	0,2 g.F 8,9 KH	0,7 ZU 3,6 EW	0,6 SA	4,1 BE																																																										
S	A1,G,I, 1,2,3	554kj 4,5 F	1,6 g.F 18,1 KH	2,7 ZU 4,4 EW	0,9 SA	7,9 BE																																																										
S	A1,I,I,1,3	246kj 1,2 F	0,4 g.F 8,3 KH	0,2 ZU 3,5 EW	0,7 SA	4,0 BE																																																										
G	A1,F,I,1	344kj 0,6 F	0,1 g.F 14,3 KH	1,3 ZU 3,8 EW	0,6 SA	6,4 BE																																																										
Salat & Co kalt servierte Spezialitäten 7,25 € M7		Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf <table><tr><td>S</td><td>A1,C, G,I,1,3</td><td>732kj 9,9 F</td><td>4,0 g.F 12,8 KH</td><td>1,1 ZU 8,4 EW</td><td>0,5 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>		S	A1,C, G,I,1,3	732kj 9,9 F	4,0 g.F 12,8 KH	1,1 ZU 8,4 EW	0,5 SA	4,1 BE	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing <table><tr><td>S</td><td>C,G,I,1,2,3</td><td>379kj 5,0 F</td><td>2,3 g.F 4,0 KH</td><td>2,9 ZU 6,8 EW</td><td>0,7 SA</td><td>1,0 BE</td></tr></table>		S	C,G,I,1,2,3	379kj 5,0 F	2,3 g.F 4,0 KH	2,9 ZU 6,8 EW	0,7 SA	1,0 BE	Salatteller „Köttbullar“ mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing <table><tr><td>V</td><td>C,G,I,1,3</td><td>296kj 3,2 F</td><td>1,1 g.F 7,5 KH</td><td>3,1 ZU 2,2 EW</td><td>0,5 SA</td><td>2,7 BE</td></tr></table>		V	C,G,I,1,3	296kj 3,2 F	1,1 g.F 7,5 KH	3,1 ZU 2,2 EW	0,5 SA	2,7 BE	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing <table><tr><td>V</td><td>C,G,I,1,3</td><td>507kj 9,6 F</td><td>4,3 g.F 3,9 KH</td><td>2,9 ZU 4,1 EW</td><td>1,0 SA</td><td>1,1 BE</td></tr></table>		V	C,G,I,1,3	507kj 9,6 F	4,3 g.F 3,9 KH	2,9 ZU 4,1 EW	1,0 SA	1,1 BE	Salatteller „Rustica“ mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm- Dressing <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,I</td><td>163kj 1,1 F</td><td>0,5 g.F 4,7 KH</td><td>2,6 ZU 1,8 EW</td><td>0,4 SA</td><td>1,6 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G,I,I	163kj 1,1 F	0,5 g.F 4,7 KH	2,6 ZU 1,8 EW	0,4 SA	1,6 BE																		
S	A1,C, G,I,1,3	732kj 9,9 F	4,0 g.F 12,8 KH	1,1 ZU 8,4 EW	0,5 SA	4,1 BE																																																										
S	C,G,I,1,2,3	379kj 5,0 F	2,3 g.F 4,0 KH	2,9 ZU 6,8 EW	0,7 SA	1,0 BE																																																										
V	C,G,I,1,3	296kj 3,2 F	1,1 g.F 7,5 KH	3,1 ZU 2,2 EW	0,5 SA	2,7 BE																																																										
V	C,G,I,1,3	507kj 9,6 F	4,3 g.F 3,9 KH	2,9 ZU 4,1 EW	1,0 SA	1,1 BE																																																										
V	A1,C,G,I,I	163kj 1,1 F	0,5 g.F 4,7 KH	2,6 ZU 1,8 EW	0,4 SA	1,6 BE																																																										
Süßspeise süße Gaumenfreude 7,25 € M8		Milchreis mit heißen Kirschen <table><tr><td>V</td><td>G,1</td><td>583kj 1,6 F</td><td>0,8 g.F 21,7 KH</td><td>14,0 ZU 2,4 EW</td><td>0,1 SA</td><td>9,1 BE</td></tr></table>		V	G,1	583kj 1,6 F	0,8 g.F 21,7 KH	14,0 ZU 2,4 EW	0,1 SA	9,1 BE	Germknödel mit Vanillesauce <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>699kj 1,9 F</td><td>0,9 g.F 33,1 KH</td><td>14,7 ZU 4,0 EW</td><td>0,4 SA</td><td>10,0 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G,1	699kj 1,9 F	0,9 g.F 33,1 KH	14,7 ZU 4,0 EW	0,4 SA	10,0 BE	Sahnegrießbrei mit Himbeeren <table><tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>436kj 1,3 F</td><td>0,6 g.F 20,0 KH</td><td>14,5 ZU 2,6 EW</td><td>0,1 SA</td><td>8,4 BE</td></tr></table>		V	A1,G,1	436kj 1,3 F	0,6 g.F 20,0 KH	14,5 ZU 2,6 EW	0,1 SA	8,4 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>494kj 2,2 F</td><td>0,9 g.F 21,5 KH</td><td>12,6 ZU 3,1 EW</td><td>0,2 SA</td><td>7,6 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G,1	494kj 2,2 F	0,9 g.F 21,5 KH	12,6 ZU 3,1 EW	0,2 SA	7,6 BE	Beerengrütze mit Vanillesauce <table><tr><td>V</td><td>G,1</td><td>406kj 0,6 F</td><td>0,3 g.F 20,4 KH</td><td>16,3 ZU 1,2 EW</td><td>0,1 SA</td><td>8,5 BE</td></tr></table>		V	G,1	406kj 0,6 F	0,3 g.F 20,4 KH	16,3 ZU 1,2 EW	0,1 SA	8,5 BE	Milchreis mit roter Grütze <table><tr><td>V</td><td>G,1</td><td>453kj 1,5 F</td><td>0,7 g.F 20,8 KH</td><td>12,8 ZU 2,4 EW</td><td>0,1 SA</td><td>8,7 BE</td></tr></table>		V	G,1	453kj 1,5 F	0,7 g.F 20,8 KH	12,8 ZU 2,4 EW	0,1 SA	8,7 BE	Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce <table><tr><td>V</td><td>A1,G,1,2,3</td><td>879kj 10,6 F</td><td>5,1 g.F 25,8 KH</td><td>10,7 ZU 3,0 EW</td><td>0,4 SA</td><td>10,8 BE</td></tr></table>		V	A1,G,1,2,3	879kj 10,6 F	5,1 g.F 25,8 KH	10,7 ZU 3,0 EW	0,4 SA	10,8 BE
V	G,1	583kj 1,6 F	0,8 g.F 21,7 KH	14,0 ZU 2,4 EW	0,1 SA	9,1 BE																																																										
V	A1,C,G,1	699kj 1,9 F	0,9 g.F 33,1 KH	14,7 ZU 4,0 EW	0,4 SA	10,0 BE																																																										
V	A1,G,1	436kj 1,3 F	0,6 g.F 20,0 KH	14,5 ZU 2,6 EW	0,1 SA	8,4 BE																																																										
V	A1,C,G,1	494kj 2,2 F	0,9 g.F 21,5 KH	12,6 ZU 3,1 EW	0,2 SA	7,6 BE																																																										
V	G,1	406kj 0,6 F	0,3 g.F 20,4 KH	16,3 ZU 1,2 EW	0,1 SA	8,5 BE																																																										
V	G,1	453kj 1,5 F	0,7 g.F 20,8 KH	12,8 ZU 2,4 EW	0,1 SA	8,7 BE																																																										
V	A1,G,1,2,3	879kj 10,6 F	5,1 g.F 25,8 KH	10,7 ZU 3,0 EW	0,4 SA	10,8 BE																																																										
KALTMENÜ zum Abendbrot serviert 5,95 € M9		Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter <table><tr><td>R</td><td>A1,A2</td><td>626kj 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>		R	A1,A2	626kj 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 <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G, I,1,2,3</td><td>773kj 15,2 F</td><td>3,9 g.F 4,9 KH</td><td>3,7 ZU 6,5 EW</td><td>1,3 SA</td><td>1,5 BE</td></tr></table>		S	A1,C,G, I,1,2,3	773kj 15,2 F	3,9 g.F 4,9 KH	3,7 ZU 6,5 EW	1,3 SA	1,5 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot <table><tr><td>V</td><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>		V	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 <table><tr><td>S</td><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>		S	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 <table><tr><td>F</td><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>		F	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 <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G, I,I,1,3</td><td>693kj 11,6 F</td><td>5,2 g.F 13,1 KH</td><td>1,6 ZU 2,6 EW</td><td>1,1 SA</td><td>4,8 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G, I,I,1,3	693kj 11,6 F	5,2 g.F 13,1 KH	1,6 ZU 2,6 EW	1,1 SA	4,8 BE	Käseplatte „Winzer Art“ mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot <table><tr><td>V</td><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>		V	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
R	A1,A2	626kj 7,3 F	3,1 g.F 11,9 KH	5,4 ZU 8,4 EW	1,0 SA	3,7 BE																																																										
S	A1,C,G, I,1,2,3	773kj 15,2 F	3,9 g.F 4,9 KH	3,7 ZU 6,5 EW	1,3 SA	1,5 BE																																																										
V	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																																																										
S	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																																																										
F	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																																																										
V	A1,C,G, I,I,1,3	693kj 11,6 F	5,2 g.F 13,1 KH	1,6 ZU 2,6 EW	1,1 SA	4,8 BE																																																										
V	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																																																										

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Montagabend bestimmt

Änderungen der Speisepläne vorbehalten

Mittwochabend = Ca. Wurst/Meatloaf, Freitagabend = Ca. Schwein, Samstagabend = Ca. Rindfleisch

enthält: 1. = Gasmaßgeschwärtz, 2. = Antioxidationsmittel, 3. = Süßstoff, 4. = Konservierungsstoff, 5. = Farbstoff, 6. = Konservierungsstoff, 7. = Alkohol, 8. = Formfleisch, 9. = mit Milchprodukt zubereitet, 10. = Glutenhaltiges Getreide, 11. = Weizen, 12. = Roggen, 13. = Gerste, 14. = Hafer, 15. = Dinkel, 16. = Kamut oder A2- Hybrid, 17. = Weizen, 18. = Gerste, 19. = Hafer, 20. = Dinkel, 21. = Kamut oder A2- Hybrid, 22. = Weizen, 23. = Gerste, 24. = Hafer, 25. = Dinkel, 26. = Kamut oder A2- Hybrid, 27. = Weizen, 28. = Gerste, 29. = Hafer, 30. = Dinkel, 31. = Kamut oder A2- Hybrid, 32. = Weizen, 33. = Gerste, 34. = Hafer, 35. = Dinkel, 36. = Kamut oder A2- Hybrid, 37. = Weizen, 38. = Gerste, 39. = Hafer, 40. = Dinkel, 41. = Kamut oder A2- Hybrid, 42. = Weizen, 43. = Gerste, 44. = Hafer, 45. = Dinkel, 46. = Kamut oder A2- Hybrid, 47. = Weizen, 48. = Gerste, 49. = Hafer, 50. = Dinkel, 51. = Kamut oder A2- Hybrid, 52. = Weizen, 53. = Gerste, 54. = Hafer, 55. = Dinkel, 56. = Kamut oder A2- Hybrid, 57. = Weizen, 58. = Gerste, 59. = Hafer, 60. = Dinkel, 61. = Kamut oder A2- Hybrid, 62. = Weizen, 63. = Gerste, 64. = Hafer, 65. = Dinkel, 66. = Kamut oder A2- Hybrid, 67. = Weizen, 68. = Gerste, 69. = Hafer, 70. = Dinkel, 71. = Kamut oder A2- Hybrid, 72. = Weizen, 73. = Gerste, 74. = Hafer, 75. = Dinkel, 76. = Kamut oder A2- Hybrid, 77. = Weizen, 78. = Gerste, 79. = Hafer, 80. = Dinkel, 81. = Kamut oder A2- Hybrid, 82. = Weizen, 83. = Gerste, 84. = Hafer, 85. = Dinkel, 86. = Kamut oder A2- Hybrid, 87. = Weizen, 88. = Gerste, 89. = Hafer, 90. = Dinkel, 91. = Kamut oder A2- Hybrid, 92. = Weizen, 93. = Gerste, 94. = Hafer, 95. = Dinkel, 96. = Kamut oder A2- Hybrid, 97. = Weizen, 98. = Gerste, 99. = Hafer, 100. = Dinkel, 101. = Kamut oder A2- Hybrid, 102. = Weizen, 103. = Gerste, 104. = Hafer, 105. = Dinkel, 106. = Kamut oder A2- Hybrid, 107. = Weizen, 108. = Gerste, 109. = Hafer, 110. = Dinkel, 111. = Kamut oder A2- Hybrid, 112. = Weizen, 113. = Gerste, 114. = Hafer, 115. = Dinkel, 116. = Kamut oder A2- Hybrid, 117. = Weizen, 118. = Gerste, 119. = Hafer, 120. = Dinkel, 121. = Kamut oder A2- Hybrid, 122. = Weizen, 123. = Gerste, 124. = Hafer, 125. = Dinkel, 126. = Kamut oder A2- Hybrid, 127. = Weizen, 128. = Gerste, 129. = Hafer, 130. = Dinkel, 131. = Kamut oder A2- Hybrid, 132. = Weizen, 133. = Gerste, 134. = Hafer, 135. = Dinkel, 136. = Kamut oder A2- Hybrid, 137. = Weizen, 138. = Gerste, 139. = Hafer, 140. = Dinkel, 141. = Kamut oder A2- Hybrid, 142. = Weizen, 143. = Gerste, 144. = Hafer, 145. = Dinkel, 146. = Kamut oder A2- Hybrid, 147. = Weizen, 148. = Gerste, 149. = Hafer, 150. = Dinkel, 151. = Kamut oder A2- Hybrid, 152. = Weizen, 153. = Gerste, 154. = Hafer, 155. = Dinkel, 156. = Kamut oder A2- Hybrid, 157. = Weizen, 158. = Gerste, 159. = Hafer, 160. = Dinkel, 161. = Kamut oder A2- Hybrid, 162. = Weizen, 163. = Gerste, 164. = Hafer, 165. = Dinkel, 166. = Kamut oder A2- Hybrid, 167. = Weizen, 168. = Gerste, 169

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= Hybridstämme davon; [B]= Krabstiere / Krebstiererezeugnisse, [C]= Eier / Eierzeugnisse, [D]= Milch / Milchzeugnisse einschl. Lactose, [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse, [F]= Soja / Sojaerzeugnisse, [G]= Milch / Milchzeugnisse einschl. Lactose, [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnus, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Pflanus, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Quendalohnuss), [I]= Senf / Senferzeugnisse, [J]= Senf / Senferzeugnisse, [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse, [L]= Schwefeloxid und Sulfite, [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse, [N]= Weichtiere / Weichtiererezeugnisse, [O]= Weichtiere / Weichtiererezeugnisse, [P]= Weichtiere / Weichtiererezeugnisse, [Q]= Weichtiere / Weichtiererezeugnisse, [R]= Rind, [S]= Schwein, [T]= Fisch, [U]= Geflügel, [V]= Vegetarisch, [W]= Wild, [X]= Vegetarisch, [Y]= 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.