

Speiseplan 51. KW		Montag, 15.12.25		Dienstag, 16.12.25		Mittwoch, 17.12.25		Donnerstag, 18.12.25		Freitag, 19.12.25		Samstag, 20.12.25		So., 21.12.25, 4. Advent																																																				
<div>Spezielles &amp; Regionales</div> <div>der besondere Genuss</div> <div>7,50€</div>		<div>„Grünkohlplatte“ - Menü- Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Brat- kartoffeln mit Speck und Zwiebeln</div> <div>Menü- Aufpreis + 1,95 €</div> <div><table><tr><td>S</td><td>A1,F,I,J,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></div>		S	A1,F,I,J,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	<div>Zwei Matjesfilets mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie</div> <div>Menü- Aufpreis + 1,25 €</div> <div><table><tr><td>S</td><td>A1,D,G,I, F</td><td>363kj 2,4,5,9</td><td>1,0 g.F 3,1 F</td><td>2,4 ZU 10,4 KH</td><td>2,1 SA 3,7 EW</td><td>4,7 BE</td></tr></table></div>		S	A1,D,G,I, F	363kj 2,4,5,9	1,0 g.F 3,1 F	2,4 ZU 10,4 KH	2,1 SA 3,7 EW	4,7 BE	<div>Zwei Matjesfilets mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie</div> <div>Menü- Aufpreis + 1,25 €</div> <div><table><tr><td>S</td><td>A1,D,G,I, F</td><td>363kj 2,4,5,9</td><td>1,0 g.F 3,1 F</td><td>2,4 ZU 10,4 KH</td><td>2,1 SA 3,7 EW</td><td>4,7 BE</td></tr></table></div>		S	A1,D,G,I, F	363kj 2,4,5,9	1,0 g.F 3,1 F	2,4 ZU 10,4 KH	2,1 SA 3,7 EW	4,7 BE	<div>Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe</div> <div>Menü- Aufpreis + 1,95 €</div> <div><table><tr><td>S</td><td>A1,G, 2,4,5,9</td><td>460kj 6,4 F</td><td>2,3 g.F 8,9 KH</td><td>1,8 ZU 3,2 EW</td><td>5,5 SA</td><td>3,8 BE</td></tr></table></div>		S	A1,G, 2,4,5,9	460kj 6,4 F	2,3 g.F 8,9 KH	1,8 ZU 3,2 EW	5,5 SA	3,8 BE	<div>Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe</div> <div>Menü- Aufpreis + 1,95 €</div> <div><table><tr><td>S</td><td>A1,G, 2,4,5,9</td><td>460kj 6,4 F</td><td>2,3 g.F 8,9 KH</td><td>1,8 ZU 3,2 EW</td><td>5,5 SA</td><td>3,8 BE</td></tr></table></div>		S	A1,G, 2,4,5,9	460kj 6,4 F	2,3 g.F 8,9 KH	1,8 ZU 3,2 EW	5,5 SA	3,8 BE	<div>Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensöße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</div> <div>Menü- Aufpreis + 2,75 €</div> <div><table><tr><td>F</td><td>A1,D, S</td><td>280kj G,I,9</td><td>0,8 g.F 1,7 F</td><td>1,1 ZU 8,4 KH</td><td>1,7 SA 4,3 EW</td><td>3,6 BE</td></tr></table></div>		F	A1,D, S	280kj G,I,9	0,8 g.F 1,7 F	1,1 ZU 8,4 KH	1,7 SA 4,3 EW	3,6 BE	<div>Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensöße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</div> <div>Menü- Aufpreis + 2,75 €</div> <div><table><tr><td>F</td><td>A1,D, S</td><td>280kj G,I,9</td><td>0,8 g.F 1,7 F</td><td>1,1 ZU 8,4 KH</td><td>1,7 SA 4,3 EW</td><td>3,6 BE</td></tr></table></div>		F	A1,D, S	280kj G,I,9	0,8 g.F 1,7 F	1,1 ZU 8,4 KH	1,7 SA 4,3 EW	3,6 BE		
S	A1,F,I,J,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																																																												
S	A1,D,G,I, F	363kj 2,4,5,9	1,0 g.F 3,1 F	2,4 ZU 10,4 KH	2,1 SA 3,7 EW	4,7 BE																																																												
S	A1,D,G,I, F	363kj 2,4,5,9	1,0 g.F 3,1 F	2,4 ZU 10,4 KH	2,1 SA 3,7 EW	4,7 BE																																																												
S	A1,G, 2,4,5,9	460kj 6,4 F	2,3 g.F 8,9 KH	1,8 ZU 3,2 EW	5,5 SA	3,8 BE																																																												
S	A1,G, 2,4,5,9	460kj 6,4 F	2,3 g.F 8,9 KH	1,8 ZU 3,2 EW	5,5 SA	3,8 BE																																																												
F	A1,D, S	280kj G,I,9	0,8 g.F 1,7 F	1,1 ZU 8,4 KH	1,7 SA 4,3 EW	3,6 BE																																																												
F	A1,D, S	280kj G,I,9	0,8 g.F 1,7 F	1,1 ZU 8,4 KH	1,7 SA 4,3 EW	3,6 BE																																																												
<div>Tagesmenü</div> <div>gut bürgerlich &amp; herzhaft</div> <div>7,50€</div> <div>M1</div>		<div>„Makkaroni al Forno“ (aus dem Backofen) Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni</div> <div><table><tr><td>R</td><td>G</td><td>A1,G,I,1</td><td>530kj 3,9 F</td><td>2,2 g.F 16,1 KH</td><td>1,2 ZU 6,3 EW</td><td>2,5 SA 6,7 BE</td></tr></table></div>		R	G	A1,G,I,1	530kj 3,9 F	2,2 g.F 16,1 KH	1,2 ZU 6,3 EW	2,5 SA 6,7 BE	<div>Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis</div> <div><table><tr><td>G</td><td>A1,G,I,3</td><td>399kj 1,2 F</td><td>0,4 g.F 15,3 KH</td><td>1,1 ZU 5,6 EW</td><td>1,3 SA 3,7 BE</td><td>5,8 BE</td></tr></table></div>		G	A1,G,I,3	399kj 1,2 F	0,4 g.F 15,3 KH	1,1 ZU 5,6 EW	1,3 SA 3,7 BE	5,8 BE	<div>Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln</div> <div><table><tr><td>S</td><td>A1,F,G,I,1,3</td><td>422kj 5,1 F</td><td>2,0 g.F 9,0 KH</td><td>1,4 ZU 4,0 EW</td><td>1,9 SA 3,7 BE</td><td>3,7 BE</td></tr></table></div>		S	A1,F,G,I,1,3	422kj 5,1 F	2,0 g.F 9,0 KH	1,4 ZU 4,0 EW	1,9 SA 3,7 BE	3,7 BE	<div>Hähnchen-Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis</div> <div><table><tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,J</td><td>360kj 1,1 F</td><td>0,5 g.F 14,0 KH</td><td>1,0 ZU 4,4 EW</td><td>1,5 SA 6,0 BE</td><td>6,0 BE</td></tr></table></div>		G	A1,C,G,I,J	360kj 1,1 F	0,5 g.F 14,0 KH	1,0 ZU 4,4 EW	1,5 SA 6,0 BE	6,0 BE	<div>Frische Kartoffelpuffer mit leckerem Apfelmus</div> <div><table><tr><td>V</td><td>A1,C</td><td>520kj 5,2 F</td><td>0,4 g.F 16,5 KH</td><td>6,3 ZU 1,7 EW</td><td>0,7 SA 6,3 BE</td><td>6,3 BE</td></tr></table></div>		V	A1,C	520kj 5,2 F	0,4 g.F 16,5 KH	6,3 ZU 1,7 EW	0,7 SA 6,3 BE	6,3 BE	<div>Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln</div> <div><table><tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>287kj 1,1 F</td><td>0,1 g.F 8,8 KH</td><td>0,9 ZU 5,3 EW</td><td>1,5 SA 3,7 BE</td><td>3,7 BE</td></tr></table></div>		S	A1,I,1	287kj 1,1 F	0,1 g.F 8,8 KH	0,9 ZU 5,3 EW	1,5 SA 3,7 BE	3,7 BE	<div>Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln</div> <div><table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,I,2</td><td>445kj 3,1 F</td><td>1,2 g.F 12,5 KH</td><td>1,6 ZU 6,8 EW</td><td>2,7 SA 6,8 BE</td><td>6,3 BE</td></tr></table></div>		S	A1,G,I,I,2	445kj 3,1 F	1,2 g.F 12,5 KH	1,6 ZU 6,8 EW	2,7 SA 6,8 BE	6,3 BE		
R	G	A1,G,I,1	530kj 3,9 F	2,2 g.F 16,1 KH	1,2 ZU 6,3 EW	2,5 SA 6,7 BE																																																												
G	A1,G,I,3	399kj 1,2 F	0,4 g.F 15,3 KH	1,1 ZU 5,6 EW	1,3 SA 3,7 BE	5,8 BE																																																												
S	A1,F,G,I,1,3	422kj 5,1 F	2,0 g.F 9,0 KH	1,4 ZU 4,0 EW	1,9 SA 3,7 BE	3,7 BE																																																												
G	A1,C,G,I,J	360kj 1,1 F	0,5 g.F 14,0 KH	1,0 ZU 4,4 EW	1,5 SA 6,0 BE	6,0 BE																																																												
V	A1,C	520kj 5,2 F	0,4 g.F 16,5 KH	6,3 ZU 1,7 EW	0,7 SA 6,3 BE	6,3 BE																																																												
S	A1,I,1	287kj 1,1 F	0,1 g.F 8,8 KH	0,9 ZU 5,3 EW	1,5 SA 3,7 BE	3,7 BE																																																												
S	A1,G,I,I,2	445kj 3,1 F	1,2 g.F 12,5 KH	1,6 ZU 6,8 EW	2,7 SA 6,8 BE	6,3 BE																																																												
<div>Diabetiker</div> <div>brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost</div> <div>7,95€</div> <div>M2</div>		<div>Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Langkornteis</div> <div><table><tr><td>G</td><td>A1,G,I</td><td>350kj 0,9 F</td><td>0,4 g.F 13,8 KH</td><td>0,9 ZU 4,6 EW</td><td>1,3 SA 6,3 BE</td><td>6,3 BE</td></tr></table></div>		G	A1,G,I	350kj 0,9 F	0,4 g.F 13,8 KH	0,9 ZU 4,6 EW	1,3 SA 6,3 BE	6,3 BE	<div>Frischer Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und feinem Geflügel-Wiener-Würstchen</div> <div><table><tr><td>G</td><td>A1,I,2,3</td><td>292kj 3,3 F</td><td>1,0 g.F 7,5 KH</td><td>0,6 ZU 2,4 EW</td><td>0,9 SA 3,7 BE</td><td>3,7 BE</td></tr></table></div>		G	A1,I,2,3	292kj 3,3 F	1,0 g.F 7,5 KH	0,6 ZU 2,4 EW	0,9 SA 3,7 BE	3,7 BE	<div>Geflügelfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Reis</div> <div><table><tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,J</td><td>337kj 0,8 F</td><td>0,3 g.F 14,4 KH</td><td>1,7 ZU 3,8 EW</td><td>1,4 SA 6,4 BE</td><td>6,4 BE</td></tr></table></div>		G	A1,C,G,I,J	337kj 0,8 F	0,3 g.F 14,4 KH	1,7 ZU 3,8 EW	1,4 SA 6,4 BE	6,4 BE	<div>Schweinegulasch „Räuber Art“ mit buntem Gemüse und pikanter Balkansauce und Spiralnudeln</div> <div><table><tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>387kj 1,5 F</td><td>0,1 g.F 13,6 KH</td><td>1,7 ZU 5,8 EW</td><td>2,2 SA 6,1 BE</td><td>6,1 BE</td></tr></table></div>		S	A1,I,1	387kj 1,5 F	0,1 g.F 13,6 KH	1,7 ZU 5,8 EW	2,2 SA 6,1 BE	6,1 BE	<div>Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree</div> <div><table><tr><td>S</td><td>A1,G, I,1,2,3</td><td>441kj 5,7 F</td><td>2,5 g.F 8,9 KH</td><td>1,4 ZU 4,0 EW</td><td>1,3 SA 3,6 BE</td><td>3,6 BE</td></tr></table></div>		S	A1,G, I,1,2,3	441kj 5,7 F	2,5 g.F 8,9 KH	1,4 ZU 4,0 EW	1,3 SA 3,6 BE	3,6 BE	<div>Pikanter Linseneintopf mit Geflügel-Wiener-Würstchen</div> <div><table><tr><td>G</td><td>I,1,2,3</td><td>349kj 3,0 F</td><td>1,0 g.F 9,3 KH</td><td>0,6 ZU 4,0 EW</td><td>0,9 SA 4,5 BE</td><td>4,5 BE</td></tr></table></div>		G	I,1,2,3	349kj 3,0 F	1,0 g.F 9,3 KH	0,6 ZU 4,0 EW	0,9 SA 4,5 BE	4,5 BE	<div>Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Langkornteis</div> <div><table><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I</td><td>348kj 0,9 F</td><td>0,3 g.F 12,0 KH</td><td>0,8 ZU 6,2 EW</td><td>0,9 SA 5,2 BE</td><td>5,2 BE</td></tr></table></div>		G	A1,F,G,I	348kj 0,9 F	0,3 g.F 12,0 KH	0,8 ZU 6,2 EW	0,9 SA 5,2 BE	5,2 BE		
G	A1,G,I	350kj 0,9 F	0,4 g.F 13,8 KH	0,9 ZU 4,6 EW	1,3 SA 6,3 BE	6,3 BE																																																												
G	A1,I,2,3	292kj 3,3 F	1,0 g.F 7,5 KH	0,6 ZU 2,4 EW	0,9 SA 3,7 BE	3,7 BE																																																												
G	A1,C,G,I,J	337kj 0,8 F	0,3 g.F 14,4 KH	1,7 ZU 3,8 EW	1,4 SA 6,4 BE	6,4 BE																																																												
S	A1,I,1	387kj 1,5 F	0,1 g.F 13,6 KH	1,7 ZU 5,8 EW	2,2 SA 6,1 BE	6,1 BE																																																												
S	A1,G, I,1,2,3	441kj 5,7 F	2,5 g.F 8,9 KH	1,4 ZU 4,0 EW	1,3 SA 3,6 BE	3,6 BE																																																												
G	I,1,2,3	349kj 3,0 F	1,0 g.F 9,3 KH	0,6 ZU 4,0 EW	0,9 SA 4,5 BE	4,5 BE																																																												
G	A1,F,G,I	348kj 0,9 F	0,3 g.F 12,0 KH	0,8 ZU 6,2 EW	0,9 SA 5,2 BE	5,2 BE																																																												
<div>Schonkost</div> <div>salzreduziert &amp; bekömmlich</div> <div>7,95€</div> <div>M3</div>		<div>Wirsingroulade „Hausmacher Art“ in Specksauce dazu Kartoffeln</div> <div><table><tr><td>S</td><td>A1,I,2,3</td><td>426kj 4,8 F</td><td>1,9 g.F 10,3 KH</td><td>1,6 ZU 3,7 EW</td><td>1,4 SA 4,7 BE</td><td>4,7 BE</td></tr></table></div>		S	A1,I,2,3	426kj 4,8 F	1,9 g.F 10,3 KH	1,6 ZU 3,7 EW	1,4 SA 4,7 BE	4,7 BE	<div>Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln</div> <div><table><tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>307kj 1,0 F</td><td>0,1 g.F 10,1 KH</td><td>1,2 ZU 5,3 EW</td><td>1,8 SA 4,4 BE</td><td>4,4 BE</td></tr></table></div>		S	A1,I,1	307kj 1,0 F	0,1 g.F 10,1 KH	1,2 ZU 5,3 EW	1,8 SA 4,4 BE	4,4 BE	<div>Seelachsfilet in fruchtiger Tomatensauce dazu grüne Bandnudeln</div> <div><table><tr><td>F</td><td>A1,D,I</td><td>405kj 0,8 F</td><td>0,2 g.F 15,9 KH</td><td>1,8 ZU 6,6 EW</td><td>1,7 SA 6,5 BE</td><td>6,5 BE</td></tr></table></div>		F	A1,D,I	405kj 0,8 F	0,2 g.F 15,9 KH	1,8 ZU 6,6 EW	1,7 SA 6,5 BE	6,5 BE	<div>Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree</div> <div><table><tr><td>S</td><td>A1,C, G,I,I,1</td><td>281kj 1,6 F</td><td>0,6 g.F 9,7 KH</td><td>1,9 ZU 2,8 EW</td><td>1,4 SA 4,6 BE</td><td>4,6 BE</td></tr></table></div>		S	A1,C, G,I,I,1	281kj 1,6 F	0,6 g.F 9,7 KH	1,9 ZU 2,8 EW	1,4 SA 4,6 BE	4,6 BE	<div>Saftiges Schweinegulasch mit Erbsen-und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln</div> <div><table><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>484kj 1,7 F</td><td>0,3 g.F 13,1 KH</td><td>0,7 ZU 6,9 EW</td><td>1,2 SA 5,7 BE</td><td>5,7 BE</td></tr></table></div>		S	A1,G,I	484kj 1,7 F	0,3 g.F 13,1 KH	0,7 ZU 6,9 EW	1,2 SA 5,7 BE	5,7 BE	<div>Gemüsebratling auf Karottensauce mit Erbsenpüree</div> <div><table><tr><td>V</td><td>A1,F, G,I,K,1</td><td>391kj 2,9 F</td><td>1,1 g.F 13,4 KH</td><td>2,0 ZU 3,0 EW</td><td>0,6 SA 4,5 BE</td><td>4,5 BE</td></tr></table></div>		V	A1,F, G,I,K,1	391kj 2,9 F	1,1 g.F 13,4 KH	2,0 ZU 3,0 EW	0,6 SA 4,5 BE	4,5 BE	<div>Käsemakkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce</div> <div><table><tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>469kj 2,7 F</td><td>1,7 g.F 16,7 KH</td><td>2,6 ZU 4,6 EW</td><td>2,6 SA 7,6 BE</td><td>7,6 BE</td></tr></table></div>		V	A1,G,I,1	469kj 2,7 F	1,7 g.F 16,7 KH	2,6 ZU 4,6 EW	2,6 SA 7,6 BE	7,6 BE		
S	A1,I,2,3	426kj 4,8 F	1,9 g.F 10,3 KH	1,6 ZU 3,7 EW	1,4 SA 4,7 BE	4,7 BE																																																												
S	A1,I,1	307kj 1,0 F	0,1 g.F 10,1 KH	1,2 ZU 5,3 EW	1,8 SA 4,4 BE	4,4 BE																																																												
F	A1,D,I	405kj 0,8 F	0,2 g.F 15,9 KH	1,8 ZU 6,6 EW	1,7 SA 6,5 BE	6,5 BE																																																												
S	A1,C, G,I,I,1	281kj 1,6 F	0,6 g.F 9,7 KH	1,9 ZU 2,8 EW	1,4 SA 4,6 BE	4,6 BE																																																												
S	A1,G,I	484kj 1,7 F	0,3 g.F 13,1 KH	0,7 ZU 6,9 EW	1,2 SA 5,7 BE	5,7 BE																																																												
V	A1,F, G,I,K,1	391kj 2,9 F	1,1 g.F 13,4 KH	2,0 ZU 3,0 EW	0,6 SA 4,5 BE	4,5 BE																																																												
V	A1,G,I,1	469kj 2,7 F	1,7 g.F 16,7 KH	2,6 ZU 4,6 EW	2,6 SA 7,6 BE	7,6 BE																																																												
<div>Für Fein- schmecker</div> <div>Unser Premium</div> <div>9,25€</div> <div>M4</div>		<div>Fleischpfanne „Hubertus“ mit Rotkohl und Kartoffelklöße</div> <div><table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1,3</td><td>319kj 1,5 F</td><td>0,2 g.F 10,6 KH</td><td>2,5 ZU 4,5 EW</td><td>2,1 SA 4,5 BE</td><td>4,5 BE</td></tr></table></div>		S	A1,G,I,1,3	319kj 1,5 F	0,2 g.F 10,6 KH	2,5 ZU 4,5 EW	2,1 SA 4,5 BE	4,5 BE	<div>Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat</div> <div><table><tr><td>S</td><td>A1,C,I,I,1,3</td><td>517kj 5,2 F</td><td>2,0 g.F 11,8 KH</td><td>2,4 ZU 6,5 EW</td><td>1,4 SA 5,2 BE</td><td>5,2 BE</td></tr></table></div>		S	A1,C,I,I,1,3	517kj 5,2 F	2,0 g.F 11,8 KH	2,4 ZU 6,5 EW	1,4 SA 5,2 BE	5,2 BE	<div>Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Röstiecken</div> <div><table><tr><td>R</td><td>A1,I,1,3</td><td>448kj 3,6 F</td><td>1,3 g.F 11,4 KH</td><td>2,5 ZU 6,3 EW</td><td>1,2 SA 5,1 BE</td><td>5,1 BE</td></tr></table></div>		R	A1,I,1,3	448kj 3,6 F	1,3 g.F 11,4 KH	2,5 ZU 6,3 EW	1,2 SA 5,1 BE	5,1 BE	<div>Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle</div> <div><table><tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>338kj 1,0 F</td><td>0,4 g.F 10,4 KH</td><td>0,6 ZU 7,3 EW</td><td>0,6 SA 4,0 BE</td><td>4,0 BE</td></tr></table></div>		G	A1,C,G,I,1	338kj 1,0 F	0,4 g.F 10,4 KH	0,6 ZU 7,3 EW	0,6 SA 4,0 BE	4,0 BE	<div>Paniertes Seelachsfilet in milder Senfsauce mit Karotten und Reis</div> <div><table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,I,1</td><td>327kj 1,5 F</td><td>0,6 g.F 11,7 KH</td><td>1,9 ZU 4,5 EW</td><td>0,8 SA 5,6 BE</td><td>5,6 BE</td></tr></table></div>		F	A1,D,G,I,I,1	327kj 1,5 F	0,6 g.F 11,7 KH	1,9 ZU 4,5 EW	0,8 SA 5,6 BE	5,6 BE	<div>Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat</div> <div><table><tr><td>G</td><td>A1,C,I,1,3</td><td>465kj 2,8 F</td><td>1,2 g.F 16,9 KH</td><td>4,1 ZU 4,2 EW</td><td>1,4 SA 7,2 BE</td><td>7,2 BE</td></tr></table></div>		G	A1,C,I,1,3	465kj 2,8 F	1,2 g.F 16,9 KH	4,1 ZU 4,2 EW	1,4 SA 7,2 BE	7,2 BE	<div>Gefüllte Rinder-Roulade „Hausfrauen Art“ in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln</div> <div><table><tr><td>S</td><td>R</td><td>A1,I,1</td><td>692kj 1,5 F</td><td>0,6 g.F 8,6 KH</td><td>2,6 ZU 5,2 EW</td><td>2,0 SA 4,5 BE</td><td>4,5 BE</td></tr></table></div>		S	R	A1,I,1	692kj 1,5 F	0,6 g.F 8,6 KH	2,6 ZU 5,2 EW	2,0 SA 4,5 BE	4,5 BE	
S	A1,G,I,1,3	319kj 1,5 F	0,2 g.F 10,6 KH	2,5 ZU 4,5 EW	2,1 SA 4,5 BE	4,5 BE																																																												
S	A1,C,I,I,1,3	517kj 5,2 F	2,0 g.F 11,8 KH	2,4 ZU 6,5 EW	1,4 SA 5,2 BE	5,2 BE																																																												
R	A1,I,1,3	448kj 3,6 F	1,3 g.F 11,4 KH	2,5 ZU 6,3 EW	1,2 SA 5,1 BE	5,1 BE																																																												
G	A1,C,G,I,1	338kj 1,0 F	0,4 g.F 10,4 KH	0,6 ZU 7,3 EW	0,6 SA 4,0 BE	4,0 BE																																																												
F	A1,D,G,I,I,1	327kj 1,5 F	0,6 g.F 11,7 KH	1,9 ZU 4,5 EW	0,8 SA 5,6 BE	5,6 BE																																																												
G	A1,C,I,1,3	465kj 2,8 F	1,2 g.F 16,9 KH	4,1 ZU 4,2 EW	1,4 SA 7,2 BE	7,2 BE																																																												
S	R	A1,I,1	692kj 1,5 F	0,6 g.F 8,6 KH	2,6 ZU 5,2 EW	2,0 SA 4,5 BE	4,5 BE																																																											
<div>Vegetarisch</div> <div>fleischlos &amp; lecker</div> <div>7,25€</div> <div>M5</div>		<div>Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln</div> <div><table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>384kj 2,6 F</td><td>1,0 g.F 13,4 KH</td><td>2,7 ZU 3,4 EW</td><td>1,8 SA 5,4 BE</td><td>5,4 BE</td></tr></table></div>		V	A1,C,G,I,1	384kj 2,6 F	1,0 g.F 13,4 KH	2,7 ZU 3,4 EW	1,8 SA 5,4 BE	5,4 BE	<div>Gemüse-Köttbullar mit Käselauchsauce und Bulgur</div> <div><table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>466kj 2,5 F</td><td>1,0 g.F 17,4 KH</td><td>1,9 ZU 3,6 EW</td><td>0,6 SA 7,3 BE</td><td>7,3 BE</td></tr></table></div>		V	A1,C,G,I,1	466kj 2,5 F	1,0 g.F 17,4 KH	1,9 ZU 3,6 EW	0,6 SA 7,3 BE	7,3 BE	<div>Vegetarische Currywurst mit Naturreis und Zuchinisalat</div> <div><table><tr><td>V</td><td>A1,C, F,G,I,1</td><td>507kj 4,2 F</td><td>0,4 g.F 15,8 KH</td><td>3,3 ZU 4,5 EW</td><td>1,2 SA 6,9 BE</td><td>6,9 BE</td></tr></table></div>		V	A1,C, F,G,I,1	507kj 4,2 F	0,4 g.F 15,8 KH	3,3 ZU 4,5 EW	1,2 SA 6,9 BE	6,9 BE	<div>Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis</div> <div><table><tr><td>V</td><td>A1,I</td><td>402kj 0,4 F</td><td>0,1 g.F 17,2 KH</td><td>2,8 ZU 2,2 EW</td><td>1,2 SA 6,9 BE</td><td>6,9 BE</td></tr></table></div>		V	A1,I	402kj 0,4 F	0,1 g.F 17,2 KH	2,8 ZU 2,2 EW	1,2 SA 6,9 BE	6,9 BE	<div>Champignons „a la Creme“ mit grünen Bandnudeln</div> <div><table><tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>445kj 2,4 F</td><td>1,1 g.F 17,5 KH</td><td>0,9 ZU 3,2 EW</td><td>1,2 SA 6,9 BE</td><td>6,9 BE</td></tr></table></div>		V	A1,G,I,1	445kj 2,4 F	1,1 g.F 17,5 KH	0,9 ZU 3,2 EW	1,2 SA 6,9 BE	6,9 BE																				
V	A1,C,G,I,1	384kj 2,6 F	1,0 g.F 13,4 KH	2,7 ZU 3,4 EW	1,8 SA 5,4 BE	5,4 BE																																																												
V	A1,C,G,I,1	466kj 2,5 F	1,0 g.F 17,4 KH	1,9 ZU 3,6 EW	0,6 SA 7,3 BE	7,3 BE																																																												
V	A1,C, F,G,I,1	507kj 4,2 F	0,4 g.F 15,8 KH	3,3 ZU 4,5 EW	1,2 SA 6,9 BE	6,9 BE																																																												
V	A1,I	402kj 0,4 F	0,1 g.F 17,2 KH	2,8 ZU 2,2 EW	1,2 SA 6,9 BE	6,9 BE																																																												
V	A1,G,I,1	445kj 2,4 F	1,1 g.F 17,5 KH	0,9 ZU 3,2 EW	1,2 SA 6,9 BE	6,9 BE																																																												
<div>Eintopf &amp; Pasta</div> <div>einfach &amp; herzhaft</div> <div>7,25€</div> <div>M6</div>		<div>Kräftiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse</div> <div><table><tr><td>R</td><td>A1,I,1</td><td>259kj 1,5 F</td><td>0,4 g.F 9,0 KH</td><td>0,9 ZU 2,9 EW</td><td>1,2 SA 4,1 BE</td><td>4,1 BE</td></tr></table></div>		R	A1,I,1	259kj 1,5 F	0,4 g.F 9,0 KH	0,9 ZU 2,9 EW	1,2 SA 4,1 BE	4,1 BE	<div>Rigatoni „al Arrabiata“ mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce</div> <div><table><tr><td>V</td><td>A1,I,1</td><td>402kj 1,1 F</td><td>0,3 g.F 18,0 KH</td><td>2,6 ZU 3,0 EW</td><td>1,4 SA 7,5 BE</td><td>7,5 BE</td></tr></table></div>		V	A1,I,1	402kj 1,1 F	0,3 g.F 18,0 KH	2,6 ZU 3,0 EW	1,4 SA 7,5 BE	7,5 BE	<div>Leckerer Möhreeneintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen</div> <div><table><tr><td>G</td><td>A1,C,I,I,1</td><td>258kj 1,5 F</td><td>0,5 g.F 8,8 KH</td><td>2,4 ZU 3,0 EW</td><td>0,6 SA 4,3 BE</td><td>4,3 BE</td></tr></table></div>		G	A1,C,I,I,1	258kj 1,5 F	0,5 g.F 8,8 KH	2,4 ZU 3,0 EW	0,6 SA 4,3 BE	4,3 BE	<div>Bunte Nudeln mit Brokkoli-Gemüsesauce</div> <div><table><tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>390kj 1,7 F</td><td>0,8 g.F 15,5 KH</td><td>1,4 ZU 3,3 EW</td><td>1,2 SA 6,2 BE</td><td>6,2 BE</td></tr></table></div>		V	A1,G,I,1	390kj 1,7 F	0,8 g.F 15,5 KH	1,4 ZU 3,3 EW	1,2 SA 6,2 BE	6,2 BE	<div>Spitzkohlgemüse mit Rinderfrikadelle</div> <div><table><tr><td>R</td><td>A1,C,I,I,1</td><td>302kj 2,1 F</td><td>0,9 g.F 8,3 KH</td><td>1,3 ZU 4,5 EW</td><td>0,6 SA 3,8 BE</td><td>3,8 BE</td></tr></table></div>		R	A1,C,I,I,1	302kj 2,1 F	0,9 g.F 8,3 KH	1,3 ZU 4,5 EW	0,6 SA 3,8 BE	3,8 BE																				
R	A1,I,1	259kj 1,5 F	0,4 g.F 9,0 KH	0,9 ZU 2,9 EW	1,2 SA 4,1 BE	4,1 BE																																																												
V	A1,I,1	402kj 1,1 F	0,3 g.F 18,0 KH	2,6 ZU 3,0 EW	1,4 SA 7,5 BE	7,5 BE																																																												
G	A1,C,I,I,1	258kj 1,5 F	0,5 g.F 8,8 KH	2,4 ZU 3,0 EW	0,6 SA 4,3 BE	4,3 BE																																																												
V	A1,G,I,1	390kj 1,7 F	0,8 g.F 15,5 KH	1,4 ZU 3,3 EW	1,2 SA 6,2 BE	6,2 BE																																																												
R	A1,C,I,I,1	302kj 2,1 F	0,9 g.F 8,3 KH	1,3 ZU 4,5 EW	0,6 SA 3,8 BE	3,8 BE																																																												
<div>Salat &amp; Co</div> <div>kalt servierte Spezialitäten</div> <div>7,25€</div> <div>M7</div>		<div>Geflügelfrikadelle mit Käse überbacken, dazu Kartoffelsalat und Salatgarnitur</div> <div><table><tr><td>G</td><td>A1,C,G, I,I,1,3</td><td>587kj 7,5 F</td><td>3,3 g.F 12,8 KH</td><td>0,9 ZU 5,3 EW</td><td>1,1 SA 4,2 BE</td><td>4,2 BE</td></tr></table></div>		G	A1,C,G, I,I,1,3	587kj 7,5 F	3,3 g.F 12,8 KH	0,9 ZU 5,3 EW	1,1 SA 4,2 BE	4,2 BE	<div>Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing</div> <div><table><tr><td>S</td><td>C,G,I,1,3</td><td>285kj 3,7 F</td><td>1,3 g.F 3,3 KH</td><td>2,1 ZU 4,8 EW</td><td>0,5 SA 0,9 BE</td><td>0,9 BE</td></tr></table></div>		S	C,G,I,1,3	285kj 3,7 F	1,3 g.F 3,3 KH	2,1 ZU 4,8 EW	0,5 SA 0,9 BE	0,9 BE	<div>Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing</div> <div><table><tr><td>G</td><td>A1,F,G,3</td><td>472kj 3,2 F</td><td>0,5 g.F 10,7 KH</td><td>1,9 ZU 9,7 EW</td><td>0,5 SA 2,9 BE</td><td>2,9 BE</td></tr></table></div>		G	A1,F,G,3	472kj 3,2 F	0,5 g.F 10,7 KH	1,9 ZU 9,7 EW	0,5 SA 2,9 BE	2,9 BE	<div>Thunfisch-Salatteller mit Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing</div> <div><table><tr><td>F</td><td>C,D,G,I,1,3</td><td>331kj 3,5 F</td><td>1,5 g.F 3,4 KH</td><td>1,7 ZU 5,1 EW</td><td>0,4 SA 0,9 BE</td><td>0,9 BE</td></tr></table></div>		F	C,D,G,I,1,3	331kj 3,5 F	1,5 g.F 3,4 KH	1,7 ZU 5,1 EW	0,4 SA 0,9 BE	0,9 BE	<div>Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur</div> <div><table><tr><td>S</td><td>A1,A2, G,1,2,3</td><td>827kj 15,2 F</td><td>6,7 g.F 8,4 KH</td><td>1,6 ZU 5,7 EW</td><td>1,2 SA 3,0 BE</td><td>3,0 BE</td></tr></table></div>		S	A1,A2, G,1,2,3	827kj 15,2 F	6,7 g.F 8,4 KH	1,6 ZU 5,7 EW	1,2 SA 3,0 BE	3,0 BE																				
G	A1,C,G, I,I,1,3	587kj 7,5 F	3,3 g.F 12,8 KH	0,9 ZU 5,3 EW	1,1 SA 4,2 BE	4,2 BE																																																												
S	C,G,I,1,3	285kj 3,7 F	1,3 g.F 3,3 KH	2,1 ZU 4,8 EW	0,5 SA 0,9 BE	0,9 BE																																																												
G	A1,F,G,3	472kj 3,2 F	0,5 g.F 10,7 KH	1,9 ZU 9,7 EW	0,5 SA 2,9 BE	2,9 BE																																																												
F	C,D,G,I,1,3	331kj 3,5 F	1,5 g.F 3,4 KH	1,7 ZU 5,1 EW	0,4 SA 0,9 BE	0,9 BE																																																												
S	A1,A2, G,1,2,3	827kj 15,2 F	6,7 g.F 8,4 KH	1,6 ZU 5,7 EW	1,2 SA 3,0 BE	3,0 BE																																																												
<div>Süßspeise</div> <div>süße Gaumenfreude</div> <div>7,25€</div> <div>M8</div>		<div>Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott</div> <div><table><tr><td>V</td><td>G,1</td><td>439kj 1,5 F</td><td>0,7 g.F 20,2 KH</td><td>12,7 ZU 2,4 EW</td><td>0,1 SA 8,5 BE</td><td>8,5 BE</td></tr></table></div>		V	G,1	439kj 1,5 F	0,7 g.F 20,2 KH	12,7 ZU 2,4 EW	0,1 SA 8,5 BE	8,5 BE	<div>Feiner Grießbrei mit roter Grütze</div> <div><table><tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>436kj 1,3 F</td><td>0,6 g.F 20,1 KH</td><td>14,1 ZU 2,6 EW</td><td>0,1 SA 8,4 BE</td><td>8,4 BE</td></tr></table></div>		V	A1,G,1	436kj 1,3 F	0,6 g.F 20,1 KH	14,1 ZU 2,6 EW	0,1 SA 8,4 BE	8,4 BE	<div>Eierpfannkuchen mit Apfelkompott</div> <div><table><tr><td>V</td><td>A1,C,G</td><td>526kj 2,6 F</td><td>0,7 g.F 20,9 KH</td><td>9,3 ZU 3,7 EW</td><td>0,3 SA 8,9 BE</td><td>8,9 BE</td></tr></table></div>		V	A1,C,G	526kj 2,6 F	0,7 g.F 20,9 KH	9,3 ZU 3,7 EW	0,3 SA 8,9 BE	8,9 BE	<div>Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce</div> <div><table><tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>625kj 3,0 F</td><td>0,8 g.F 26,3 KH</td><td>13,0 ZU 3,8 EW</td><td>0,4 SA 8,8 BE</td><td>8,8 BE</td></tr></table></div>		V	A1,G,1	625kj 3,0 F	0,8 g.F 26,3 KH	13,0 ZU 3,8 EW	0,4 SA 8,8 BE	8,8 BE	<div>Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott</div> <div><table><tr><td>V</td><td>G</td><td>425kj 1,6 F</td><td>0,7 g.F 19,5 KH</td><td>12,6 ZU 2,3 EW</td><td>0,1 SA 8,2 BE</td><td>8,2 BE</td></tr></table></div>		V	G	425kj 1,6 F	0,7 g.F 19,5 KH	12,6 ZU 2,3 EW	0,1 SA 8,2 BE	8,2 BE	<div>Bergische Waffel mit heißen Kirschen</div> <div><table><tr><td>V</td><td>A1,C,F,G,1</td><td>1090kj 6,6 F</td><td>0,0 g.F 28,8 KH</td><td>15,4 ZU 2,5 EW</td><td>0,0 SA 6,3 BE</td><td>6,3 BE</td></tr></table></div>		V	A1,C,F,G,1	1090kj 6,6 F	0,0 g.F 28,8 KH	15,4 ZU 2,5 EW	0,0 SA 6,3 BE	6,3 BE	<div>Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce</div> <div><table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>504kj 2,4 F</td><td>0,8 g.F 20,5 KH</td><td>8,8 ZU 3,5 EW</td><td>0,2 SA 6,2 BE</td><td>6,2 BE</td></tr></table></div>		V	A1,C,G,1	504kj 2,4 F	0,8 g.F 20,5 KH	8,8 ZU 3,5 EW	0,2 SA 6,2 BE	6,2 BE		
V	G,1	439kj 1,5 F	0,7 g.F 20,2 KH	12,7 ZU 2,4 EW	0,1 SA 8,5 BE	8,5 BE																																																												
V	A1,G,1	436kj 1,3 F	0,6 g.F 20,1 KH	14,1 ZU 2,6 EW	0,1 SA 8,4 BE	8,4 BE																																																												
V	A1,C,G	526kj 2,6 F	0,7 g.F 20,9 KH	9,3 ZU 3,7 EW	0,3 SA 8,9 BE	8,9 BE																																																												
V	A1,G,1	625kj 3,0 F	0,8 g.F 26,3 KH	13,0 ZU 3,8 EW	0,4 SA 8,8 BE	8,8 BE																																																												
V	G	425kj 1,6 F	0,7 g.F 19,5 KH	12,6 ZU 2,3 EW	0,1 SA 8,2 BE	8,2 BE																																																												
V	A1,C,F,G,1	1090kj 6,6 F	0,0 g.F 28,8 KH	15,4 ZU 2,5 EW	0,0 SA 6,3 BE	6,3 BE																																																												
V	A1,C,G,1	504kj 2,4 F	0,8 g.F 20,5 KH	8,8 ZU 3,5 EW	0,2 SA 6,2 BE	6,2 BE																																																												
<div>KALTMENÜ</div> <div>zum Abendbrot serviert</div> <div>5,95€</div> <div>M9</div>		<div>Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat</div> <div><table><tr><td>S</td><td>C,G,I,1,3</td><td>597kj 7,9 F</td><td>3,4 g.F 11,9 KH</td><td>0,8 ZU 6,0 EW</td><td>0,4 SA 3,6 BE</td><td>3,6 BE</td></tr></table></div>		S	C,G,I,1,3	597kj 7,9 F	3,4 g.F 11,9 KH	0,8 ZU 6,0 EW	0,4 SA 3,6 BE	3,6 BE	<div>Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur</div> <div><table><tr><td>S</td><td>G</td><td>A1,A2, G,2,3</td><td>1043kj 11,3 F</td><td>6,4 g.F 27,1 KH</td><td>1,5 ZU 8,5 EW</td><td>1,4 SA 5,9 BE</td><td>5,9 BE</td></tr></table></div>		S	G	A1,A2, G,2,3	1043kj 11,3 F	6,4 g.F 27,1 KH	1,5 ZU 8,5 EW	1,4 SA 5,9 BE	5,9 BE	<div>Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot</div> <div><table><tr><td>S</td><td>A1,A2, C,G,I,I,3</td><td>980kj 15,9 F</td><td>4,1 g.F 14,6 KH</td><td>1,5 ZU 7,9 EW</td><td>1,8 SA 2,6 BE</td><td>2,6 BE</td></tr></table></div>		S	A1,A2, C,G,I,I,3	980kj 15,9 F	4,1 g.F 14,6 KH	1,5 ZU 7,9 EW	1,8 SA 2,6 BE	2,6 BE	<div>Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat</div> <div><table><tr><td>G</td><td>A1,C,G, I,1,3</td><td>864kj 14,4 F</td><td>6,1 g.F 11,2 KH</td><td>2,7 ZU 8,4 EW</td><td>0,6 SA 4,7 BE</td><td>4,7 BE</td></tr></table></div>		G	A1,C,G, I,1,3	864kj 14,4 F	6,1 g.F 11,2 KH	2,7 ZU 8,4 EW	0,6 SA 4,7 BE	4,7 BE	<div>Brathering (mit Gräten) mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur</div> <div><table><tr><td>S</td><td>F</td><td>A1,D,2,3</td><td>614kj 8,2 F</td><td>2,1 g.F 10,2 KH</td><td>0,8 ZU 7,9 EW</td><td>2,5 SA 3,6 BE</td><td>3,6 BE</td></tr></table></div>		S	F	A1,D,2,3	614kj 8,2 F	2,1 g.F 10,2 KH	0,8 ZU 7,9 EW	2,5 SA 3,6 BE	3,6 BE	<div>Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“ mit Garnitur und Brot</div> <div><table><tr><td>S</td><td>A1,A2,C, G,I,1,2,3</td><td>1080kj 22,4 F</td><td>10,5 g.F 8,5 KH</td><td>1,3 ZU 5,4 EW</td><td>1,3 SA 3,0 BE</td><td>3,0 BE</td></tr></table></div>		S	A1,A2,C, G,I,1,2,3	1080kj 22,4 F	10,5 g.F 8,5 KH	1,3 ZU 5,4 EW	1,3 SA 3,0 BE	3,0 BE	<div>Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur</div> <div><table><tr><td>S</td><td>A1,C, G,I,1,3</td><td>973kj 16,8 F</td><td>7,5 g.F 12,9 KH</td><td>0,6 ZU 8,1 EW</td><td>1,5 SA 4,2 BE</td><td>4,2 BE</td></tr></table></div>		S	A1,C, G,I,1,3	973kj 16,8 F	7,5 g.F 12,9 KH	0,6 ZU 8,1 EW	1,5 SA 4,2 BE	4,2 BE
S	C,G,I,1,3	597kj 7,9 F	3,4 g.F 11,9 KH	0,8 ZU 6,0 EW	0,4 SA 3,6 BE	3,6 BE																																																												
S	G	A1,A2, G,2,3	1043kj 11,3 F	6,4 g.F 27,1 KH	1,5 ZU 8,5 EW	1,4 SA 5,9 BE	5,9 BE																																																											
S	A1,A2, C,G,I,I,3	980kj 15,9 F	4,1 g.F 14,6 KH	1,5 ZU 7,9 EW	1,8 SA 2,6 BE	2,6 BE																																																												
G	A1,C,G, I,1,3	864kj 14,4 F	6,1 g.F 11,2 KH	2,7 ZU 8,4 EW	0,6 SA 4,7 BE	4,7 BE																																																												
S	F	A1,D,2,3	614kj 8,2 F	2,1 g.F 10,2 KH	0,8 ZU 7,9 EW	2,5 SA 3,6 BE	3,6 BE																																																											
S	A1,A2,C, G,I,1,2,3	1080kj 22,4 F	10,5 g.F 8,5 KH	1,3 ZU 5,4 EW	1,3 SA 3,0 BE	3,0 BE																																																												
S	A1,C, G,I,1,3	973kj 16,8 F	7,5 g.F 12,9 KH	0,6 ZU 8,1 EW	1,5 SA 4,2 BE	4,2 BE																																																												

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.

Änderungen der Speisefolge vorbehalten. Nährwertangaben = Ca.=Werte/ Menü ohne Salat, Dessert

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Konservierungsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= Geschwärtz; 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]= Getreide / Getreideerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherezeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnus, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Quendalnüsse); [I]= Getreide / Getreideerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schweißelidioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererezeugnisse; [O]= Rind; [P]= Schwein; [Q]= Geflügel; [R]= 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.