

Speiseplan 52. KW		Montag, 22.12.25		Dienstag, 23.12.25		Mi., 24.12.25, Heiligabend		Do., 25.12.25, 1. Weihnachtstag		Fr., 26.12.25, 2. Weihnachtstag		Samstag, 27.12.25		Sonntag, 28.12.25																																																		
<div>Spezielles & Regionales</div> <div>der besondere Genuss</div> <div>7,50 €</div>		<div>Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“</div> <div>Menü-Aufpreis + 1,25 €</div> <div>auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat</div> <div><table><tr><td>G</td><td>A1,C,I, I,1,2,3,5</td><td>407kj, 3,8 F</td><td>1,3 g.F, 12,0 KH</td><td>1,2 ZU, 3,6 EW</td><td>1,2 SA</td><td>4,8 BE</td></tr></table></div>		G	A1,C,I, I,1,2,3,5	407kj, 3,8 F	1,3 g.F, 12,0 KH	1,2 ZU, 3,6 EW	1,2 SA	4,8 BE	<div>Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“</div> <div>Menü-Aufpreis + 1,25 €</div> <div>auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat</div> <div><table><tr><td>G</td><td>A1,C,I, I,1,2,3,5</td><td>407kj, 3,8 F</td><td>1,3 g.F, 12,0 KH</td><td>1,2 ZU, 3,6 EW</td><td>1,2 SA</td><td>4,8 BE</td></tr></table></div>		G	A1,C,I, I,1,2,3,5	407kj, 3,8 F	1,3 g.F, 12,0 KH	1,2 ZU, 3,6 EW	1,2 SA	4,8 BE	<div>„Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</div> <div>Menü-Aufpreis + 1,95 €</div> <div><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></div>		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	<div>Gebratene Gänsebrust in Orangensoße mit Mandarinspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße</div> <div>Menü-Aufpreis + 7,50 €</div> <div><table><tr><td>G</td><td>A1,G,I, 2,5,9</td><td>585kj, 9,5 F</td><td>3,0 g.F, 9,1 KH</td><td>1,3 ZU, 3,9 EW</td><td>1,4 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table></div>		G	A1,G,I, 2,5,9	585kj, 9,5 F	3,0 g.F, 9,1 KH	1,3 ZU, 3,9 EW	1,4 SA	4,1 BE	<div>Gebratene Gänsebrust in Orangensoße mit Mandarinspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße</div> <div>Menü-Aufpreis + 7,50 €</div> <div><table><tr><td>G</td><td>A1,G,I, 2,5,9</td><td>585kj, 9,5 F</td><td>3,0 g.F, 9,1 KH</td><td>1,3 ZU, 3,9 EW</td><td>1,4 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table></div>		G	A1,G,I, 2,5,9	585kj, 9,5 F	3,0 g.F, 9,1 KH	1,3 ZU, 3,9 EW	1,4 SA	4,1 BE	<div>Schollenfilet, paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat</div> <div>Menü-Aufpreis + 2,75 €</div> <div><table><tr><td>F</td><td>A1,D, G,9</td><td>650kj, 9,8 F</td><td>4,1 g.F, 10,1 KH</td><td>2,1 ZU, 5,9 EW</td><td>0,7 SA</td><td>4,2 BE</td></tr></table></div>		F	A1,D, G,9	650kj, 9,8 F	4,1 g.F, 10,1 KH	2,1 ZU, 5,9 EW	0,7 SA	4,2 BE	<div>Schollenfilet, paniert mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat</div> <div>Menü-Aufpreis + 2,75 €</div> <div><table><tr><td>F</td><td>A1,D, G,9</td><td>650kj, 9,8 F</td><td>4,1 g.F, 10,1 KH</td><td>2,1 ZU, 5,9 EW</td><td>0,7 SA</td><td>4,2 BE</td></tr></table></div>		F	A1,D, G,9	650kj, 9,8 F	4,1 g.F, 10,1 KH	2,1 ZU, 5,9 EW	0,7 SA	4,2 BE
G	A1,C,I, I,1,2,3,5	407kj, 3,8 F	1,3 g.F, 12,0 KH	1,2 ZU, 3,6 EW	1,2 SA	4,8 BE																																																										
G	A1,C,I, I,1,2,3,5	407kj, 3,8 F	1,3 g.F, 12,0 KH	1,2 ZU, 3,6 EW	1,2 SA	4,8 BE																																																										
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																																																										
G	A1,G,I, 2,5,9	585kj, 9,5 F	3,0 g.F, 9,1 KH	1,3 ZU, 3,9 EW	1,4 SA	4,1 BE																																																										
G	A1,G,I, 2,5,9	585kj, 9,5 F	3,0 g.F, 9,1 KH	1,3 ZU, 3,9 EW	1,4 SA	4,1 BE																																																										
F	A1,D, G,9	650kj, 9,8 F	4,1 g.F, 10,1 KH	2,1 ZU, 5,9 EW	0,7 SA	4,2 BE																																																										
F	A1,D, G,9	650kj, 9,8 F	4,1 g.F, 10,1 KH	2,1 ZU, 5,9 EW	0,7 SA	4,2 BE																																																										
<div>Tagesmenü</div> <div>gut bürgerlich & herzhaft</div> <div>7,50 €</div> <div>M1</div>		<div>Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree</div> <div><table><tr><td>V</td><td>A1,C,G, I,1,1</td><td>302kj, 0,9 F</td><td>0,4 g.F, 10,1 KH</td><td>1,4 ZU, 2,1 EW</td><td>1,1 SA</td><td>4,5 BE</td></tr></table></div>		V	A1,C,G, I,1,1	302kj, 0,9 F	0,4 g.F, 10,1 KH	1,4 ZU, 2,1 EW	1,1 SA	4,5 BE	<div>Heisse Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree</div> <div><table><tr><td>S</td><td>A1,G,1,2,3</td><td>436kj, 5,9 F</td><td>2,5 g.F, 8,6 KH</td><td>1,9 ZU, 3,4 EW</td><td>1,4 SA</td><td>3,9 BE</td></tr></table></div>		S	A1,G,1,2,3	436kj, 5,9 F	2,5 g.F, 8,6 KH	1,9 ZU, 3,4 EW	1,4 SA	3,9 BE	<div>Zartes Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce mit buntem Gemüse dazu Nudeln</div> <div><table><tr><td>R</td><td>A1,G,I</td><td>382kj, 2,0 F</td><td>0,4 g.F, 12,6 KH</td><td>0,8 ZU, 5,0 EW</td><td>2,5 SA</td><td>5,5 BE</td></tr></table></div>		R	A1,G,I	382kj, 2,0 F	0,4 g.F, 12,6 KH	0,8 ZU, 5,0 EW	2,5 SA	5,5 BE	<div>Zarte Hähnchenbrust in Currysauce dazu Brokkoli und Langkornreis</div> <div><table><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>391kj, 1,4 F</td><td>0,5 g.F, 12,3 KH</td><td>2,6 ZU, 7,2 EW</td><td>1,1 SA</td><td>5,0 BE</td></tr></table></div>		G	A1,F,G,I,1	391kj, 1,4 F	0,5 g.F, 12,3 KH	2,6 ZU, 7,2 EW	1,1 SA	5,0 BE	<div>Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Butterpüree</div> <div><table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>248kj, 1,3 F</td><td>0,4 g.F, 6,1 KH</td><td>1,5 ZU, 5,0 EW</td><td>1,0 SA</td><td>2,7 BE</td></tr></table></div>		S	A1,G,I,1	248kj, 1,3 F	0,4 g.F, 6,1 KH	1,5 ZU, 5,0 EW	1,0 SA	2,7 BE	<div>Herzhafter Kasseler nacken in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln</div> <div><table><tr><td>S</td><td>A1,I,1,3</td><td>327kj, 1,9 F</td><td>0,7 g.F, 11,0 KH</td><td>3,0 ZU, 3,6 EW</td><td>2,1 SA</td><td>5,1 BE</td></tr></table></div>		S	A1,I,1,3	327kj, 1,9 F	0,7 g.F, 11,0 KH	3,0 ZU, 3,6 EW	2,1 SA	5,1 BE	<div>Rinderragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln</div> <div><table><tr><td>R</td><td>A1</td><td>269kj, 0,9 F</td><td>0,2 g.F, 7,5 KH</td><td>1,4 ZU, 5,4 EW</td><td>1,5 SA</td><td>3,3 BE</td></tr></table></div>		R	A1	269kj, 0,9 F	0,2 g.F, 7,5 KH	1,4 ZU, 5,4 EW	1,5 SA	3,3 BE
V	A1,C,G, I,1,1	302kj, 0,9 F	0,4 g.F, 10,1 KH	1,4 ZU, 2,1 EW	1,1 SA	4,5 BE																																																										
S	A1,G,1,2,3	436kj, 5,9 F	2,5 g.F, 8,6 KH	1,9 ZU, 3,4 EW	1,4 SA	3,9 BE																																																										
R	A1,G,I	382kj, 2,0 F	0,4 g.F, 12,6 KH	0,8 ZU, 5,0 EW	2,5 SA	5,5 BE																																																										
G	A1,F,G,I,1	391kj, 1,4 F	0,5 g.F, 12,3 KH	2,6 ZU, 7,2 EW	1,1 SA	5,0 BE																																																										
S	A1,G,I,1	248kj, 1,3 F	0,4 g.F, 6,1 KH	1,5 ZU, 5,0 EW	1,0 SA	2,7 BE																																																										
S	A1,I,1,3	327kj, 1,9 F	0,7 g.F, 11,0 KH	3,0 ZU, 3,6 EW	2,1 SA	5,1 BE																																																										
R	A1	269kj, 0,9 F	0,2 g.F, 7,5 KH	1,4 ZU, 5,4 EW	1,5 SA	3,3 BE																																																										
<div>Diabetiker</div> <div>brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost</div> <div>7,95 €</div> <div>M2</div>		<div>Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhregemüse und Gabelspaghetti</div> <div><table><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I</td><td>408kj, 0,9 F</td><td>0,3 g.F, 15,1 KH</td><td>2,0 ZU, 7,0 EW</td><td>0,8 SA</td><td>6,8 BE</td></tr></table></div>		G	A1,F,G,I	408kj, 0,9 F	0,3 g.F, 15,1 KH	2,0 ZU, 7,0 EW	0,8 SA	6,8 BE	<div>Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln</div> <div><table><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>408kj, 1,6 F</td><td>0,3 g.F, 13,9 KH</td><td>0,9 ZU, 6,1 EW</td><td>2,5 SA</td><td>6,3 BE</td></tr></table></div>		S	A1,G,I	408kj, 1,6 F	0,3 g.F, 13,9 KH	0,9 ZU, 6,1 EW	2,5 SA	6,3 BE	<div>Wildlachs in Senf-Dillsauce dazu Rustikakarotten und Kartoffeln</div> <div><table><tr><td>F</td><td>A1,D,G, I,1,1</td><td>285kj, 1,0 F</td><td>0,3 g.F, 8,7 KH</td><td>2,8 ZU, 5,3 EW</td><td>1,3 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table></div>		F	A1,D,G, I,1,1	285kj, 1,0 F	0,3 g.F, 8,7 KH	2,8 ZU, 5,3 EW	1,3 SA	4,1 BE	<div>Rinderroulade in Sauce mit Romanesco dazu Salzkartoffeln</div> <div><table><tr><td>S R</td><td>A1,I</td><td>274kj, 1,1 F</td><td>0,2 g.F, 7,3 KH</td><td>1,4 ZU, 5,6 EW</td><td>2,2 SA</td><td>3,3 BE</td></tr></table></div>		S R	A1,I	274kj, 1,1 F	0,2 g.F, 7,3 KH	1,4 ZU, 5,6 EW	2,2 SA	3,3 BE	<div>Geflügelhackbraten in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis</div> <div><table><tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,J</td><td>331kj, 0,7 F</td><td>0,2 g.F, 13,5 KH</td><td>1,0 ZU, 4,1 EW</td><td>1,4 SA</td><td>6,0 BE</td></tr></table></div>		G	A1,C,G,I,J	331kj, 0,7 F	0,2 g.F, 13,5 KH	1,0 ZU, 4,1 EW	1,4 SA	6,0 BE	<div>Klassischer Möhreneintopf mit pikanter Rinderfrikadelle</div> <div><table><tr><td>R</td><td>A1,C,I,I,1</td><td>305kj, 2,5 F</td><td>1,0 g.F, 8,4 KH</td><td>2,3 ZU, 3,8 EW</td><td>0,5 SA</td><td>4,2 BE</td></tr></table></div>		R	A1,C,I,I,1	305kj, 2,5 F	1,0 g.F, 8,4 KH	2,3 ZU, 3,8 EW	0,5 SA	4,2 BE	<div>Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln</div> <div><table><tr><td>S</td><td>A1,I,J</td><td>276kj, 0,9 F</td><td>0,0 g.F, 7,7 KH</td><td>1,1 ZU, 5,2 EW</td><td>1,9 SA</td><td>3,4 BE</td></tr></table></div>		S	A1,I,J	276kj, 0,9 F	0,0 g.F, 7,7 KH	1,1 ZU, 5,2 EW	1,9 SA	3,4 BE
G	A1,F,G,I	408kj, 0,9 F	0,3 g.F, 15,1 KH	2,0 ZU, 7,0 EW	0,8 SA	6,8 BE																																																										
S	A1,G,I	408kj, 1,6 F	0,3 g.F, 13,9 KH	0,9 ZU, 6,1 EW	2,5 SA	6,3 BE																																																										
F	A1,D,G, I,1,1	285kj, 1,0 F	0,3 g.F, 8,7 KH	2,8 ZU, 5,3 EW	1,3 SA	4,1 BE																																																										
S R	A1,I	274kj, 1,1 F	0,2 g.F, 7,3 KH	1,4 ZU, 5,6 EW	2,2 SA	3,3 BE																																																										
G	A1,C,G,I,J	331kj, 0,7 F	0,2 g.F, 13,5 KH	1,0 ZU, 4,1 EW	1,4 SA	6,0 BE																																																										
R	A1,C,I,I,1	305kj, 2,5 F	1,0 g.F, 8,4 KH	2,3 ZU, 3,8 EW	0,5 SA	4,2 BE																																																										
S	A1,I,J	276kj, 0,9 F	0,0 g.F, 7,7 KH	1,1 ZU, 5,2 EW	1,9 SA	3,4 BE																																																										
<div>Schonkost</div> <div>salzreduziert & bekömmlich</div> <div>7,95 €</div> <div>M3</div>		<div>Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis</div> <div><table><tr><td>S</td><td>A1,C,I</td><td>383kj, 1,7 F</td><td>0,8 g.F, 14,8 KH</td><td>2,3 ZU, 3,7 EW</td><td>1,3 SA</td><td>6,7 BE</td></tr></table></div>		S	A1,C,I	383kj, 1,7 F	0,8 g.F, 14,8 KH	2,3 ZU, 3,7 EW	1,3 SA	6,7 BE	<div>Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chilisauce und Reis dazu Wachbohnen-Salat</div> <div><table><tr><td>R</td><td>A1,C,I,J</td><td>420kj, 2,1 F</td><td>0,7 g.F, 15,0 KH</td><td>2,4 ZU, 5,0 EW</td><td>1,3 SA</td><td>6,5 BE</td></tr></table></div>		R	A1,C,I,J	420kj, 2,1 F	0,7 g.F, 15,0 KH	2,4 ZU, 5,0 EW	1,3 SA	6,5 BE	<div>Schweinefilet in feiner Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree</div> <div><table><tr><td>S G</td><td>A1,G,I,1</td><td>273kj, 1,3 F</td><td>0,6 g.F, 8,4 KH</td><td>1,0 ZU, 4,7 EW</td><td>1,1 SA</td><td>3,9 BE</td></tr></table></div>		S G	A1,G,I,1	273kj, 1,3 F	0,6 g.F, 8,4 KH	1,0 ZU, 4,7 EW	1,1 SA	3,9 BE	<div>Schweinebraten in dunkler Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffeln</div> <div><table><tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>299kj, 1,2 F</td><td>0,2 g.F, 9,6 KH</td><td>1,2 ZU, 4,9 EW</td><td>1,7 SA</td><td>4,3 BE</td></tr></table></div>		S	A1,I,1	299kj, 1,2 F	0,2 g.F, 9,6 KH	1,2 ZU, 4,9 EW	1,7 SA	4,3 BE	<div>Wolfsbarschfilet natur in Kräuterrahmsauce mit feinem Gemüse und kleinen Bandnudeln</div> <div><table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>553kj, 4,8 F</td><td>1,5 g.F, 13,5 KH</td><td>1,6 ZU, 8,5 EW</td><td>0,9 SA</td><td>5,4 BE</td></tr></table></div>		F	A1,D,G,I,1	553kj, 4,8 F	1,5 g.F, 13,5 KH	1,6 ZU, 8,5 EW	0,9 SA	5,4 BE	<div>Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli</div> <div><table><tr><td>V</td><td>A1,I</td><td>378kj, 1,2 F</td><td>0,2 g.F, 15,5 KH</td><td>1,9 ZU, 3,8 EW</td><td>1,4 SA</td><td>6,5 BE</td></tr></table></div>		V	A1,I	378kj, 1,2 F	0,2 g.F, 15,5 KH	1,9 ZU, 3,8 EW	1,4 SA	6,5 BE	<div>Bunte Tortellini mit Käse-Spinatsauce</div> <div><table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>408kj, 2,8 F</td><td>1,4 g.F, 13,8 KH</td><td>1,5 ZU, 3,8 EW</td><td>0,5 SA</td><td>5,0 BE</td></tr></table></div>		V	A1,C,G,I,1	408kj, 2,8 F	1,4 g.F, 13,8 KH	1,5 ZU, 3,8 EW	0,5 SA	5,0 BE
S	A1,C,I	383kj, 1,7 F	0,8 g.F, 14,8 KH	2,3 ZU, 3,7 EW	1,3 SA	6,7 BE																																																										
R	A1,C,I,J	420kj, 2,1 F	0,7 g.F, 15,0 KH	2,4 ZU, 5,0 EW	1,3 SA	6,5 BE																																																										
S G	A1,G,I,1	273kj, 1,3 F	0,6 g.F, 8,4 KH	1,0 ZU, 4,7 EW	1,1 SA	3,9 BE																																																										
S	A1,I,1	299kj, 1,2 F	0,2 g.F, 9,6 KH	1,2 ZU, 4,9 EW	1,7 SA	4,3 BE																																																										
F	A1,D,G,I,1	553kj, 4,8 F	1,5 g.F, 13,5 KH	1,6 ZU, 8,5 EW	0,9 SA	5,4 BE																																																										
V	A1,I	378kj, 1,2 F	0,2 g.F, 15,5 KH	1,9 ZU, 3,8 EW	1,4 SA	6,5 BE																																																										
V	A1,C,G,I,1	408kj, 2,8 F	1,4 g.F, 13,8 KH	1,5 ZU, 3,8 EW	0,5 SA	5,0 BE																																																										
<div>Für Fein-schmecker</div> <div>Unser Premium</div> <div>9,25 €</div> <div>M4</div>		<div>Schweinelende-Braten („Lummerbraten“) in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln</div> <div><table><tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>304kj, 1,0 F</td><td>0,1 g.F, 9,6 KH</td><td>1,3 ZU, 5,2 EW</td><td>1,7 SA</td><td>4,3 BE</td></tr></table></div>		S	A1,I,1	304kj, 1,0 F	0,1 g.F, 9,6 KH	1,3 ZU, 5,2 EW	1,7 SA	4,3 BE	<div>Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße</div> <div><table><tr><td>R</td><td>A1,G,1,3</td><td>387kj, 1,2 F</td><td>0,1 g.F, 13,3 KH</td><td>5,2 ZU, 5,9 EW</td><td>2,2 SA</td><td>5,5 BE</td></tr></table></div>		R	A1,G,1,3	387kj, 1,2 F	0,1 g.F, 13,3 KH	5,2 ZU, 5,9 EW	2,2 SA	5,5 BE	<div>Entenbrust in feiner Orangensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße</div> <div><table><tr><td>G</td><td>A1,G,I,1,3</td><td>328kj, 1,8 F</td><td>0,5 g.F, 9,4 KH</td><td>2,7 ZU, 6,0 EW</td><td>2,1 SA</td><td>4,4 BE</td></tr></table></div>		G	A1,G,I,1,3	328kj, 1,8 F	0,5 g.F, 9,4 KH	2,7 ZU, 6,0 EW	2,1 SA	4,4 BE	<div>Zartes Wildgulasch vom Hirsch mit Waldpilzen, dazu feine Bohnen und Butterspätzle</div> <div><table><tr><td>W</td><td>A1,C,G</td><td>486kj, 2,0 F</td><td>0,8 g.F, 17,8 KH</td><td>3,0 ZU, 6,3 EW</td><td>0,9 SA</td><td>8,2 BE</td></tr></table></div>		W	A1,C,G	486kj, 2,0 F	0,8 g.F, 17,8 KH	3,0 ZU, 6,3 EW	0,9 SA	8,2 BE	<div>Sauerbraten mit kleinen Kartoffeln und Rotrautsalat</div> <div><table><tr><td>R</td><td>A1</td><td>455kj, 2,1 F</td><td>0,1 g.F, 13,1 KH</td><td>5,2 ZU, 8,0 EW</td><td>2,0 SA</td><td>5,3 BE</td></tr></table></div>		R	A1	455kj, 2,1 F	0,1 g.F, 13,1 KH	5,2 ZU, 8,0 EW	2,0 SA	5,3 BE	<div>Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Blattspinat und geriffelten Nudeln („Penne Rigate“)</div> <div><table><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>420kj, 1,2 F</td><td>0,5 g.F, 14,5 KH</td><td>0,9 ZU, 7,6 EW</td><td>0,9 SA</td><td>7,0 BE</td></tr></table></div>		G	A1,F,G,I,1	420kj, 1,2 F	0,5 g.F, 14,5 KH	0,9 ZU, 7,6 EW	0,9 SA	7,0 BE	<div>Kleine Bandnudeln mit Hack und Champignons in Sauerrahm</div> <div><table><tr><td>R</td><td>A1,C,G, I,1,1,2</td><td>489kj, 4,1 F</td><td>2,1 g.F, 13,1 KH</td><td>1,0 ZU, 6,4 EW</td><td>2,0 SA</td><td>5,5 BE</td></tr></table></div>		R	A1,C,G, I,1,1,2	489kj, 4,1 F	2,1 g.F, 13,1 KH	1,0 ZU, 6,4 EW	2,0 SA	5,5 BE
S	A1,I,1	304kj, 1,0 F	0,1 g.F, 9,6 KH	1,3 ZU, 5,2 EW	1,7 SA	4,3 BE																																																										
R	A1,G,1,3	387kj, 1,2 F	0,1 g.F, 13,3 KH	5,2 ZU, 5,9 EW	2,2 SA	5,5 BE																																																										
G	A1,G,I,1,3	328kj, 1,8 F	0,5 g.F, 9,4 KH	2,7 ZU, 6,0 EW	2,1 SA	4,4 BE																																																										
W	A1,C,G	486kj, 2,0 F	0,8 g.F, 17,8 KH	3,0 ZU, 6,3 EW	0,9 SA	8,2 BE																																																										
R	A1	455kj, 2,1 F	0,1 g.F, 13,1 KH	5,2 ZU, 8,0 EW	2,0 SA	5,3 BE																																																										
G	A1,F,G,I,1	420kj, 1,2 F	0,5 g.F, 14,5 KH	0,9 ZU, 7,6 EW	0,9 SA	7,0 BE																																																										
R	A1,C,G, I,1,1,2	489kj, 4,1 F	2,1 g.F, 13,1 KH	1,0 ZU, 6,4 EW	2,0 SA	5,5 BE																																																										
<div>Vegetarisch</div> <div>fleischlos & lecker</div> <div>7,25 €</div> <div>M5</div>		<div>Maultaschen (vegetarisch) in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat</div> <div><table><tr><td>V</td><td>A1,C,G, I,1,1</td><td>613kj, 5,4 F</td><td>2,8 g.F, 17,9 KH</td><td>3,1 ZU, 6,2 EW</td><td>1,0 SA</td><td>8,3 BE</td></tr></table></div>		V	A1,C,G, I,1,1	613kj, 5,4 F	2,8 g.F, 17,9 KH	3,1 ZU, 6,2 EW	1,0 SA	8,3 BE	<div>Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree</div> <div><table><tr><td>V</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>324kj, 2,4 F</td><td>0,8 g.F, 10,6 KH</td><td>2,2 ZU, 2,7 EW</td><td>0,4 SA</td><td>4,3 BE</td></tr></table></div>		V	A1,F,G,I,1	324kj, 2,4 F	0,8 g.F, 10,6 KH	2,2 ZU, 2,7 EW	0,4 SA	4,3 BE	<div>Vegetarische Paprikaschote mit Bulgur, dazu Tomatensauce</div> <div><table><tr><td>V</td><td>A1,C,I</td><td>403kj, 2,2 F</td><td>0,7 g.F, 13,4 KH</td><td>2,7 ZU, 4,5 EW</td><td>0,8 SA</td><td>6,1 BE</td></tr></table></div>		V	A1,C,I	403kj, 2,2 F	0,7 g.F, 13,4 KH	2,7 ZU, 4,5 EW	0,8 SA	6,1 BE	<div>Vegetarische Bulgurpfanne mit Couscousgemüse und pikatner Curry-Ingwersauce</div> <div><table><tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>290kj, 1,8 F</td><td>0,7 g.F, 10,8 KH</td><td>2,2 ZU, 1,9 EW</td><td>0,4 SA</td><td>4,5 BE</td></tr></table></div>		V	A1,G,I,1	290kj, 1,8 F	0,7 g.F, 10,8 KH	2,2 ZU, 1,9 EW	0,4 SA	4,5 BE	<div>Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce Holländische Art und Petersilienkartoffeln</div> <div><table><tr><td>V</td><td>A1,G,H,I,1</td><td>353kj, 2,6 F</td><td>1,2 g.F, 11,3 KH</td><td>2,0 ZU, 2,9 EW</td><td>1,9 SA</td><td>4,7 BE</td></tr></table></div>		V	A1,G,H,I,1	353kj, 2,6 F	1,2 g.F, 11,3 KH	2,0 ZU, 2,9 EW	1,9 SA	4,7 BE																		
V	A1,C,G, I,1,1	613kj, 5,4 F	2,8 g.F, 17,9 KH	3,1 ZU, 6,2 EW	1,0 SA	8,3 BE																																																										
V	A1,F,G,I,1	324kj, 2,4 F	0,8 g.F, 10,6 KH	2,2 ZU, 2,7 EW	0,4 SA	4,3 BE																																																										
V	A1,C,I	403kj, 2,2 F	0,7 g.F, 13,4 KH	2,7 ZU, 4,5 EW	0,8 SA	6,1 BE																																																										
V	A1,G,I,1	290kj, 1,8 F	0,7 g.F, 10,8 KH	2,2 ZU, 1,9 EW	0,4 SA	4,5 BE																																																										
V	A1,G,H,I,1	353kj, 2,6 F	1,2 g.F, 11,3 KH	2,0 ZU, 2,9 EW	1,9 SA	4,7 BE																																																										
<div>Eintopf & Pasta</div> <div>einfach & herzhaft</div> <div>7,25 €</div> <div>M6</div>		<div>Spaghetti „Bolognese“ dazu Gurkensalat</div> <div><table><tr><td>R</td><td>A1,C,I, I,1,3</td><td>434kj, 3,2 F</td><td>1,1 g.F, 14,0 KH</td><td>1,9 ZU, 4,3 EW</td><td>1,1 SA</td><td>6,3 BE</td></tr></table></div>		R	A1,C,I, I,1,3	434kj, 3,2 F	1,1 g.F, 14,0 KH	1,9 ZU, 4,3 EW	1,1 SA	6,3 BE	<div>Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage</div> <div><table><tr><td>R</td><td>A1,I,1</td><td>263kj, 1,5 F</td><td>0,4 g.F, 8,9 KH</td><td>0,9 ZU, 3,0 EW</td><td>1,2 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table></div>		R	A1,I,1	263kj, 1,5 F	0,4 g.F, 8,9 KH	0,9 ZU, 3,0 EW	1,2 SA	4,1 BE	<div>Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch</div> <div><table><tr><td>S</td><td>A1,I,2,3</td><td>450kj, 2,3 F</td><td>0,8 g.F, 11,7 KH</td><td>1,3 ZU, 5,6 EW</td><td>0,4 SA</td><td>5,4 BE</td></tr></table></div>		S	A1,I,2,3	450kj, 2,3 F	0,8 g.F, 11,7 KH	1,3 ZU, 5,6 EW	0,4 SA	5,4 BE	<div>Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst</div> <div><table><tr><td>S</td><td>I,1,3</td><td>415kj, 5,3 F</td><td>2,3 g.F, 8,3 KH</td><td>0,8 ZU, 3,7 EW</td><td>1,0 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table></div>		S	I,1,3	415kj, 5,3 F	2,3 g.F, 8,3 KH	0,8 ZU, 3,7 EW	1,0 SA	4,1 BE	<div>Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree</div> <div><table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1,3</td><td>274kj, 1,6 F</td><td>0,7 g.F, 9,9 KH</td><td>0,9 ZU, 2,7 EW</td><td>0,5 SA</td><td>4,5 BE</td></tr></table></div>		S	A1,G,I,1,3	274kj, 1,6 F	0,7 g.F, 9,9 KH	0,9 ZU, 2,7 EW	0,5 SA	4,5 BE																		
R	A1,C,I, I,1,3	434kj, 3,2 F	1,1 g.F, 14,0 KH	1,9 ZU, 4,3 EW	1,1 SA	6,3 BE																																																										
R	A1,I,1	263kj, 1,5 F	0,4 g.F, 8,9 KH	0,9 ZU, 3,0 EW	1,2 SA	4,1 BE																																																										
S	A1,I,2,3	450kj, 2,3 F	0,8 g.F, 11,7 KH	1,3 ZU, 5,6 EW	0,4 SA	5,4 BE																																																										
S	I,1,3	415kj, 5,3 F	2,3 g.F, 8,3 KH	0,8 ZU, 3,7 EW	1,0 SA	4,1 BE																																																										
S	A1,G,I,1,3	274kj, 1,6 F	0,7 g.F, 9,9 KH	0,9 ZU, 2,7 EW	0,5 SA	4,5 BE																																																										
<div>Salat & Co</div> <div>kalt servierte Spezialitäten</div> <div>7,25 €</div> <div>M7</div>		<div>Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf</div> <div><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></div>		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	<div>Thunfischsalat nach „Art des Hauses“ mit frischen Salaten dazu French-Dressing</div> <div><table><tr><td>F</td><td>C,D,G,I, I,1,3</td><td>489kj, 3,3 F</td><td>1,3 g.F, 4,8 KH</td><td>2,2 ZU, 6,8 EW</td><td>0,4 SA</td><td>1,3 BE</td></tr></table></div>		F	C,D,G,I, I,1,3	489kj, 3,3 F	1,3 g.F, 4,8 KH	2,2 ZU, 6,8 EW	0,4 SA	1,3 BE	<div>Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons Joghurt dressing</div> <div><table><tr><td>G</td><td>A1,G,3</td><td>434kj, 2,4 F</td><td>0,3 g.F, 9,9 KH</td><td>1,9 ZU, 10,0 EW</td><td>0,4 SA</td><td>3,0 BE</td></tr></table></div>		G	A1,G,3	434kj, 2,4 F	0,3 g.F, 9,9 KH	1,9 ZU, 10,0 EW	0,4 SA	3,0 BE	<div>Zwei Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat</div> <div><table><tr><td>S</td><td>C,G,I,1,3</td><td>917kj, 18,0 F</td><td>8,2 g.F, 9,9 KH</td><td>1,0 ZU, 4,4 EW</td><td>1,4 SA</td><td>3,6 BE</td></tr></table></div>		S	C,G,I,1,3	917kj, 18,0 F	8,2 g.F, 9,9 KH	1,0 ZU, 4,4 EW	1,4 SA	3,6 BE	<div>Käse-Wurstsalat mit Brot</div> <div><table><tr><td>S</td><td>A1,A2, G,1,2,3</td><td>843kj, 11,4 F</td><td>4,4 g.F, 16,5 KH</td><td>1,8 ZU, 6,8 EW</td><td>1,5 SA</td><td>5,8 BE</td></tr></table></div>		S	A1,A2, G,1,2,3	843kj, 11,4 F	4,4 g.F, 16,5 KH	1,8 ZU, 6,8 EW	1,5 SA	5,8 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																																																										
F	C,D,G,I, I,1,3	489kj, 3,3 F	1,3 g.F, 4,8 KH	2,2 ZU, 6,8 EW	0,4 SA	1,3 BE																																																										
G	A1,G,3	434kj, 2,4 F	0,3 g.F, 9,9 KH	1,9 ZU, 10,0 EW	0,4 SA	3,0 BE																																																										
S	C,G,I,1,3	917kj, 18,0 F	8,2 g.F, 9,9 KH	1,0 ZU, 4,4 EW	1,4 SA	3,6 BE																																																										
S	A1,A2, G,1,2,3	843kj, 11,4 F	4,4 g.F, 16,5 KH	1,8 ZU, 6,8 EW	1,5 SA	5,8 BE																																																										
<div>Süßspeise</div> <div>süße Gaumenfreude</div> <div>7,25 €</div> <div>M8</div>		<div>Milchreis mit heißen Kirschen</div> <div><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></div>		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	<div>Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce</div> <div><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></div>		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	<div>Griesflammeri Baden Baden mit Fruchtsoße</div> <div><table><tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>440kj, 1,2 F</td><td>0,6 g.F, 20,4 KH</td><td>14,9 ZU, 2,6 EW</td><td>0,1 SA</td><td>8,6 BE</td></tr></table></div>		V	A1,G,1	440kj, 1,2 F	0,6 g.F, 20,4 KH	14,9 ZU, 2,6 EW	0,1 SA	8,6 BE	<div>Kaiserschmarrn mit Zimtpflaumen-Kompott</div> <div><table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>657kj, 4,2 F</td><td>1,0 g.F, 26,0 KH</td><td>16,1 ZU, 2,9 EW</td><td>0,5 SA</td><td>10,9 BE</td></tr></table></div>		V	A1,C,G,1	657kj, 4,2 F	1,0 g.F, 26,0 KH	16,1 ZU, 2,9 EW	0,5 SA	10,9 BE	<div>Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten</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</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	<div>Milchreis mit roter Grütze</div> <div><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></div>		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	<div>Kaiserschmarrn mit Vanillesauce</div> <div><table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>649kj, 5,0 F</td><td>1,4 g.F, 23,4 KH</td><td>13,5 ZU, 4,0 EW</td><td>0,5 SA</td><td>9,8 BE</td></tr></table></div>		V	A1,C,G,1	649kj, 5,0 F	1,4 g.F, 23,4 KH	13,5 ZU, 4,0 EW	0,5 SA	9,8 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	494kj, 2,2 F	0,9 g.F, 21,5 KH	12,6 ZU, 3,1 EW	0,2 SA	7,6 BE																																																										
V	A1,G,1	440kj, 1,2 F	0,6 g.F, 20,4 KH	14,9 ZU, 2,6 EW	0,1 SA	8,6 BE																																																										
V	A1,C,G,1	657kj, 4,2 F	1,0 g.F, 26,0 KH	16,1 ZU, 2,9 EW	0,5 SA	10,9 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																																																										
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,C,G,1	649kj, 5,0 F	1,4 g.F, 23,4 KH	13,5 ZU, 4,0 EW	0,5 SA	9,8 BE																																																										
<div>KALTMENÜ</div> <div>zum Abendbrot serviert</div> <div>5,95 €</div> <div>M9</div>		<div>Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter</div> <div><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></div>		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	<div>Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat</div> <div><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></div>		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	<div>Rustikale Wurstplatte mit Gewürzgurke dazu Vollkornbrot und Butter</div> <div><table><tr><td>S</td><td>A1,A2, F,2,3,4</td><td>1041kj, 18,9 F</td><td>7,0 g.F, 8,8 KH</td><td>0,8 ZU, 9,6 EW</td><td>1,3 SA</td><td>2,8 BE</td></tr></table></div>		S	A1,A2, F,2,3,4	1041kj, 18,9 F	7,0 g.F, 8,8 KH	0,8 ZU, 9,6 EW	1,3 SA	2,8 BE	<div>Geräucherter Lachs auf hausgemachtem Kartoffelpuffer und Senf-Dill dressing</div> <div><table><tr><td>F</td><td>A1,C,D, G,1,1,3</td><td>792kj, 11,3 F</td><td>2,1 g.F, 15,1 KH</td><td>1,8 ZU, 6,0 EW</td><td>1,6 SA</td><td>5,4 BE</td></tr></table></div>		F	A1,C,D, G,1,1,3	792kj, 11,3 F	2,1 g.F, 15,1 KH	1,8 ZU, 6,0 EW	1,6 SA	5,4 BE	<div>Fruchtiger Geflügelsalat mit Weißbrot, dazu Butter</div> <div><table><tr><td>G</td><td>A1,C,G, I,1,3</td><td>1122kj, 20,0 F</td><td>10,4 g.F, 13,5 KH</td><td>3,5 ZU, 8,5 EW</td><td>1,2 SA</td><td>4,4 BE</td></tr></table></div>		G	A1,C,G, I,1,3	1122kj, 20,0 F	10,4 g.F, 13,5 KH	3,5 ZU, 8,5 EW	1,2 SA	4,4 BE	<div>Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur</div> <div><table><tr><td>V</td><td>A1,C,G, I,1,1,3</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></div>		V	A1,C,G, I,1,1,3	693kj, 11,6 F	5,2 g.F, 13,1 KH	1,6 ZU, 2,6 EW	1,1 SA	4,8 BE	<div>Käseplatte „Winzer Art“ mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot</div> <div><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></div>		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																																																										
S	A1,A2, F,2,3,4	1041kj, 18,9 F	7,0 g.F, 8,8 KH	0,8 ZU, 9,6 EW	1,3 SA	2,8 BE																																																										
F	A1,C,D, G,1,1,3	792kj, 11,3 F	2,1 g.F, 15,1 KH	1,8 ZU, 6,0 EW	1,6 SA	5,4 BE																																																										
G	A1,C,G, I,1,3	1122kj, 20,0 F	10,4 g.F, 13,5 KH	3,5 ZU, 8,5 EW	1,2 SA	4,4 BE																																																										
V	A1,C,G, I,1,1,3	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
Lieferanten bestimmt

Änderungen der
Speisepläne vorbehalten
Mehrwertsteuern = Ca. Weiter/
Menüs ohne Salat, Dessert

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= Geschwür, 7= Alkohol, 8= Fettfleisch, 9= mit Milchprodukt zubereitet, [A]= Glutenhaltiges Getreide, [A1]= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybrid
(Lämme davon), [B]= Krebstiere / Krebsbeinergüsse, [C]= Eier / Eiarergüsse, [D]= Fisch / Fischergüsse, [E]= Erdnüsse / Erdnussergüsse, [F]= Soja / Sojaergüsse, [G]= Milch / Milchergüsse, [H]= Mandeln, H2= Haselnüsse, H3= Walnüsse, H4= Cashew, H5=
Mandeln, H6= Paranüsse, H7= Pinüsse, H8= Macadamianüsse, H9= Querschnitten, [I]= Getreide / Getreideergüsse, [J]= Getreide / Getreideergüsse, [K]= Getreide / Getreideergüsse, [L]= Getreide / Getreideergüsse, [M]= Getreide / Getreideergüsse, [N]= Getreide / Getreideergüsse, [O]= Getreide / Getreideergüsse, [P]= Getreide / Getreideergüsse, [Q]= Getreide / Getreideergüsse, [R]= Getreide / Getreideergüsse, [S]= Getreide / Getreideergüsse, [T]= Getreide / Getreideergüsse, [U]= Getreide / Getreideergüsse, [V]= Getreide / Getreideergüsse, [W]= Getreide / Getreideergüsse, [X]= Getreide / Getreideergüsse, [Y]= Getreide / Getreideergüsse, [Z]= Getreide / Getreideergüsse

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

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Konservierungsstoff, 3= Süßstoff, 4= Antioxidationsmittel, 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]= Krabbiere / Krebstiererezeugnisse, [C]= Bier / Erzeugnisse, [D]= Ei / Eierzzeugnisse, [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse, [F]= Soja / Sojaerzeugnisse, [G]= Milch / Milcherezeugnisse einschl. Lactose, [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnus, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Pinuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Quendlandnuss), [I]= Senf / Senferzeugnisse, [J]= Senf / Senferzeugnisse, [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse, [L]= Schwefeldioxid und Sulfite, [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse, [N]= Wachstiere / Wechtlerezeugnisse R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit poliertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.