

**Speiseplan 26. KW**

<p><b>Spezielles &amp; Regionales</b> der besondere Genuss</p> <p><b>8,40 €</b></p>	<p><b>Montag, 22.06.26</b></p> <p><b>Menü-Aufpreis + 2,75 €</b></p> <p><b>Schollenfilet, paniert</b> mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat</p> <table border="1"> <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>	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	<p><b>Dienstag, 23.06.26</b></p> <p><b>Menü-Aufpreis + 2,75 €</b></p> <p><b>Schollenfilet, paniert</b> mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat</p> <table border="1"> <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>	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	<p><b>Mittwoch, 24.06.26</b></p> <p><b>Menü-Aufpreis + 1,75 €</b></p> <p><b>Gebratene Kalbsleber</b> mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree</p> <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,G,I,9</td><td>270 kJ, 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	270 kJ, 0,9 F	0,3 g.F, 7,6 KH	1,2 ZU, 5,7 EW	3,7 SA	3,3 BE	<p><b>Donnerstag, 25.06.26</b></p> <p><b>Menü-Aufpreis + 1,75 €</b></p> <p><b>Gebratene Kalbsleber</b> mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree</p> <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,G,I,9</td><td>270 kJ, 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	270 kJ, 0,9 F	0,3 g.F, 7,6 KH	1,2 ZU, 5,7 EW	3,7 SA	3,3 BE	<p><b>Freitag, 26.06.26</b></p> <p><b>Menü-Aufpreis + 1,25 €</b></p> <p><b>Champignons,</b> mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelette und Kartoffel-Röstitaler</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,I, 2,4,9</td><td>508kJ, 6,4 F</td><td>1,5 g.F, 10,3 KH</td><td>0,8 ZU, 5,3 EW</td><td>0,7 SA</td><td>3,9 BE</td></tr> </table>	S	A1,C,G,I,I, 2,4,9	508kJ, 6,4 F	1,5 g.F, 10,3 KH	0,8 ZU, 5,3 EW	0,7 SA	3,9 BE	<p><b>Samstag, 27.06.26</b></p> <p><b>Menü-Aufpreis + 1,25 €</b></p> <p><b>Champignons,</b> mit Speck, Zwiebeln und Kräutern, dazu ein goldgelbes Eieromelette und Kartoffel-Röstitaler</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,I, 2,4,9</td><td>508kJ, 6,4 F</td><td>1,5 g.F, 10,3 KH</td><td>0,8 ZU, 5,3 EW</td><td>0,7 SA</td><td>3,9 BE</td></tr> </table>	S	A1,C,G,I,I, 2,4,9	508kJ, 6,4 F	1,5 g.F, 10,3 KH	0,8 ZU, 5,3 EW	0,7 SA	3,9 BE	<p><b>Sonntag, 28.06.26</b></p> <p><b>Menü-Aufpreis + 2,75 €</b></p> <p><b>Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“</b> (mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,3</td><td>672kJ, 1,4 F</td><td>0,5 g.F, 8,0 KH</td><td>2,3 ZU, 5,1 EW</td><td>1,6 SA</td><td>4,2 BE</td></tr> </table>	S	A1,I,3	672kJ, 1,4 F	0,5 g.F, 8,0 KH	2,3 ZU, 5,1 EW	1,6 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																																																		
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																																																		
R	A1,G,I,9	270 kJ, 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	270 kJ, 0,9 F	0,3 g.F, 7,6 KH	1,2 ZU, 5,7 EW	3,7 SA	3,3 BE																																																		
S	A1,C,G,I,I, 2,4,9	508kJ, 6,4 F	1,5 g.F, 10,3 KH	0,8 ZU, 5,3 EW	0,7 SA	3,9 BE																																																		
S	A1,C,G,I,I, 2,4,9	508kJ, 6,4 F	1,5 g.F, 10,3 KH	0,8 ZU, 5,3 EW	0,7 SA	3,9 BE																																																		
S	A1,I,3	672kJ, 1,4 F	0,5 g.F, 8,0 KH	2,3 ZU, 5,1 EW	1,6 SA	4,2 BE																																																		

<p><b>Tagesmenü</b> gut bürgerlich &amp; herzhaft</p> <p><b>8,40 €</b></p> <p><b>M1</b></p>	<p><b>Gebackener Leberkäse</b> auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,3,7</td><td>422kJ, 5,5 F</td><td>2,2 g.F, 8,6 KH</td><td>2,0 ZU, 3,3 EW</td><td>1,5 SA</td><td>3,7 BE</td></tr> </table>	S	A1,G,I,3,7	422kJ, 5,5 F	2,2 g.F, 8,6 KH	2,0 ZU, 3,3 EW	1,5 SA	3,7 BE	<p><b>Delikate Putenpfanne</b> mit Gemüse und Reis</p> <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,G,I</td><td>386kJ, 1,1 F</td><td>0,5 g.F, 15,3 KH</td><td>0,5 ZU, 5,0 EW</td><td>0,8 SA</td><td>6,0 BE</td></tr> </table>	G	A1,G,I	386kJ, 1,1 F	0,5 g.F, 15,3 KH	0,5 ZU, 5,0 EW	0,8 SA	6,0 BE	<p><b>Currywurstpfanne</b> mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,1,8</td><td>531kJ, 6,3 F</td><td>2,2 g.F, 14,0 KH</td><td>3,4 ZU, 3,2 EW</td><td>1,1 SA</td><td>5,3 BE</td></tr> </table>	S	A1,I,1,8	531kJ, 6,3 F	2,2 g.F, 14,0 KH	3,4 ZU, 3,2 EW	1,1 SA	5,3 BE	<p><b>Fischfrikadelle</b> mit Ratatouille und Kartoffelpüree</p> <table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G, I,I,1,8</td><td>380kJ, 2,1 F</td><td>0,7 g.F, 11,6 KH</td><td>3,9 ZU, 5,5 EW</td><td>1,2 SA</td><td>4,2 BE</td></tr> </table>	F	A1,D,G, I,I,1,8	380kJ, 2,1 F	0,7 g.F, 11,6 KH	3,9 ZU, 5,5 EW	1,2 SA	4,2 BE	<p><b>Frische Kartoffelpuffer (Reibekuchen)</b> mit leckerem Apfelmus</p> <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,3</td><td>559kJ, 5,0 F</td><td>0,5 g.F, 18,9 KH</td><td>8,6 ZU, 1,7 EW</td><td>0,7 SA</td><td>7,2 BE</td></tr> </table>	V	A1,C,3	559kJ, 5,0 F	0,5 g.F, 18,9 KH	8,6 ZU, 1,7 EW	0,7 SA	7,2 BE	<p><b>Herzhaftes Saftgulasch</b> vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G, I,I,1,3,8</td><td>480kJ, 2,9 F</td><td>0,8 g.F, 15,8 KH</td><td>1,1 ZU, 5,7 EW</td><td>2,6 SA</td><td>6,9 BE</td></tr> </table>	S	A1,C,G, I,I,1,3,8	480kJ, 2,9 F	0,8 g.F, 15,8 KH	1,1 ZU, 5,7 EW	2,6 SA	6,9 BE	<p><b>Thüringer Bratwurst</b> in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>403kJ, 5,0 F</td><td>1,9 g.F, 9,5 KH</td><td>0,9 ZU, 3,3 EW</td><td>1,5 SA</td><td>4,4 BE</td></tr> </table>	S	A1,G,I,1	403kJ, 5,0 F	1,9 g.F, 9,5 KH	0,9 ZU, 3,3 EW	1,5 SA	4,4 BE
S	A1,G,I,3,7	422kJ, 5,5 F	2,2 g.F, 8,6 KH	2,0 ZU, 3,3 EW	1,5 SA	3,7 BE																																																		
G	A1,G,I	386kJ, 1,1 F	0,5 g.F, 15,3 KH	0,5 ZU, 5,0 EW	0,8 SA	6,0 BE																																																		
S	A1,I,1,8	531kJ, 6,3 F	2,2 g.F, 14,0 KH	3,4 ZU, 3,2 EW	1,1 SA	5,3 BE																																																		
F	A1,D,G, I,I,1,8	380kJ, 2,1 F	0,7 g.F, 11,6 KH	3,9 ZU, 5,5 EW	1,2 SA	4,2 BE																																																		
V	A1,C,3	559kJ, 5,0 F	0,5 g.F, 18,9 KH	8,6 ZU, 1,7 EW	0,7 SA	7,2 BE																																																		
S	A1,C,G, I,I,1,3,8	480kJ, 2,9 F	0,8 g.F, 15,8 KH	1,1 ZU, 5,7 EW	2,6 SA	6,9 BE																																																		
S	A1,G,I,1	403kJ, 5,0 F	1,9 g.F, 9,5 KH	0,9 ZU, 3,3 EW	1,5 SA	4,4 BE																																																		

<p><b>Diabetiker</b> brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost</p> <p><b>8,85 €</b></p> <p><b>M2</b></p>	<p><b>Rinderbraten</b> in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Kartoffeln</p> <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,I</td><td>307kJ, 0,9 F</td><td>0,0 g.F, 9,3 KH</td><td>1,1 ZU, 6,1 EW</td><td>1,8 SA</td><td>4,1 BE</td></tr> </table>	R	A1,I	307kJ, 0,9 F	0,0 g.F, 9,3 KH	1,1 ZU, 6,1 EW	1,8 SA	4,1 BE	<p><b>Große Bratwurst</b> in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,1,3,8</td><td>291kJ, 1,8 F</td><td>0,7 g.F, 9,0 KH</td><td>2,2 ZU, 3,7 EW</td><td>1,7 SA</td><td>4,2 BE</td></tr> </table>	S	A1,I,1,3,8	291kJ, 1,8 F	0,7 g.F, 9,0 KH	2,2 ZU, 3,7 EW	1,7 SA	4,2 BE	<p><b>Geflügel-Hackbraten</b> in würziger Sauce mit Mischgemüse und Nudeln</p> <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,I</td><td>433kJ, 2,4 F</td><td>1,0 g.F, 16,3 KH</td><td>2,3 ZU, 3,3 EW</td><td>1,6 SA</td><td>7,2 BE</td></tr> </table>	G	A1,C,G,I,I	433kJ, 2,4 F	1,0 g.F, 16,3 KH	2,3 ZU, 3,3 EW	1,6 SA	7,2 BE	<p><b>Belgischer Gemüseeintopf</b> mit Geflügelbockwurst</p> <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,I,2,3</td><td>312kJ, 3,3 F</td><td>1,0 g.F, 8,0 KH</td><td>0,9 ZU, 2,8 EW</td><td>0,9 SA</td><td>3,9 BE</td></tr> </table>	G	A1,I,2,3	312kJ, 3,3 F	1,0 g.F, 8,0 KH	0,9 ZU, 2,8 EW	0,9 SA	3,9 BE	<p><b>Feine Rinderfrikadelle</b> in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis</p> <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,C,I,I,1</td><td>371kJ, 1,6 F</td><td>0,7 g.F, 14,1 KH</td><td>1,6 ZU, 4,3 EW</td><td>1,2 SA</td><td>6,4 BE</td></tr> </table>	R	A1,C,I,I,1	371kJ, 1,6 F	0,7 g.F, 14,1 KH	1,6 ZU, 4,3 EW	1,2 SA	6,4 BE	<p><b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> mit Wursteinlage</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,I,3</td><td>321kJ, 2,6 F</td><td>1,1 g.F, 10,4 KH</td><td>0,9 ZU, 2,7 EW</td><td>0,8 SA</td><td>4,8 BE</td></tr> </table>	S	A1,G,I,I,3	321kJ, 2,6 F	1,1 g.F, 10,4 KH	0,9 ZU, 2,7 EW	0,8 SA	4,8 BE	<p><b>Zarte Hähnchenbrust</b> in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis</p> <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G,I</td><td>419kJ, 2,0 F</td><td>0,4 g.F, 14,1 KH</td><td>1,5 ZU, 6,5 EW</td><td>1,8 SA</td><td>6,7 BE</td></tr> </table>	G	A1,F,G,I	419kJ, 2,0 F	0,4 g.F, 14,1 KH	1,5 ZU, 6,5 EW	1,8 SA	6,7 BE
R	A1,I	307kJ, 0,9 F	0,0 g.F, 9,3 KH	1,1 ZU, 6,1 EW	1,8 SA	4,1 BE																																																		
S	A1,I,1,3,8	291kJ, 1,8 F	0,7 g.F, 9,0 KH	2,2 ZU, 3,7 EW	1,7 SA	4,2 BE																																																		
G	A1,C,G,I,I	433kJ, 2,4 F	1,0 g.F, 16,3 KH	2,3 ZU, 3,3 EW	1,6 SA	7,2 BE																																																		
G	A1,I,2,3	312kJ, 3,3 F	1,0 g.F, 8,0 KH	0,9 ZU, 2,8 EW	0,9 SA	3,9 BE																																																		
R	A1,C,I,I,1	371kJ, 1,6 F	0,7 g.F, 14,1 KH	1,6 ZU, 4,3 EW	1,2 SA	6,4 BE																																																		
S	A1,G,I,I,3	321kJ, 2,6 F	1,1 g.F, 10,4 KH	0,9 ZU, 2,7 EW	0,8 SA	4,8 BE																																																		
G	A1,F,G,I	419kJ, 2,0 F	0,4 g.F, 14,1 KH	1,5 ZU, 6,5 EW	1,8 SA	6,7 BE																																																		

<p><b>Schonkost</b> salzreduziert &amp; bekömmlich</p> <p><b>8,85 €</b></p> <p><b>M3</b></p>	<p><b>Hähnchenschnitzel, paniert</b> mit Paprikagemüse und Butterreis</p> <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,I,1</td><td>502kJ, 2,3 F</td><td>0,5 g.F, 19,7 KH</td><td>1,4 ZU, 4,7 EW</td><td>1,1 SA</td><td>7,3 BE</td></tr> </table>	G	A1,I,1	502kJ, 2,3 F	0,5 g.F, 19,7 KH	1,4 ZU, 4,7 EW	1,1 SA	7,3 BE	<p><b>Schweinegulasch</b> in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spiral-Nudeln („Spirellis“)</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>463kJ, 1,6 F</td><td>0,2 g.F, 17,1 KH</td><td>0,2 ZU, 6,4 EW</td><td>2,8 SA</td><td>6,5 BE</td></tr> </table>	S	A1,G,I	463kJ, 1,6 F	0,2 g.F, 17,1 KH	0,2 ZU, 6,4 EW	2,8 SA	6,5 BE	<p><b>Vollkorn-Spaghetti „Tonno“</b> Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat</p> <table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,I,1,8</td><td>453kJ, 2,3 F</td><td>0,4 g.F, 17,1 KH</td><td>3,5 ZU, 3,8 EW</td><td>1,2 SA</td><td>7,4 BE</td></tr> </table>	F	A1,D,I,1,8	453kJ, 2,3 F	0,4 g.F, 17,1 KH	3,5 ZU, 3,8 EW	1,2 SA	7,4 BE	<p><b>Panierte Hähnchenfleischstücke („Chicken-Nuggets“)</b> mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat</p> <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,I, I,1,3,8</td><td>514kJ, 4,6 F</td><td>1,6 g.F, 16,6 KH</td><td>3,0 ZU, 3,4 EW</td><td>1,5 SA</td><td>7,2 BE</td></tr> </table>	G	A1,C,I, I,1,3,8	514kJ, 4,6 F	1,6 g.F, 16,6 KH	3,0 ZU, 3,4 EW	1,5 SA	7,2 BE	<p><b>Deftige Kohlroulade</b> in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,2,3</td><td>432kJ, 5,3 F</td><td>2,0 g.F, 9,6 KH</td><td>1,9 ZU, 3,6 EW</td><td>0,8 SA</td><td>4,2 BE</td></tr> </table>	S	A1,G,I,2,3	432kJ, 5,3 F	2,0 g.F, 9,6 KH	1,9 ZU, 3,6 EW	0,8 SA	4,2 BE	<p><b>Curry-Spinat-Pfanne</b> mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln</p> <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,I,K</td><td>407kJ, 2,9 F</td><td>0,3 g.F, 13,0 KH</td><td>0,7 ZU, 3,9 EW</td><td>0,9 SA</td><td>5,4 BE</td></tr> </table>	V	A1,I,K	407kJ, 2,9 F	0,3 g.F, 13,0 KH	0,7 ZU, 3,9 EW	0,9 SA	5,4 BE	<p><b>Fusilli Nudeln (Spiralnudeln)</b> in leckerer Spinat-Käse-Sauce</p> <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>524kJ, 2,6 F</td><td>1,3 g.F, 20,1 KH</td><td>0,9 ZU, 4,8 EW</td><td>3,1 SA</td><td>8,1 BE</td></tr> </table>	V	A1,G,I,1	524kJ, 2,6 F	1,3 g.F, 20,1 KH	0,9 ZU, 4,8 EW	3,1 SA	8,1 BE
G	A1,I,1	502kJ, 2,3 F	0,5 g.F, 19,7 KH	1,4 ZU, 4,7 EW	1,1 SA	7,3 BE																																																		
S	A1,G,I	463kJ, 1,6 F	0,2 g.F, 17,1 KH	0,2 ZU, 6,4 EW	2,8 SA	6,5 BE																																																		
F	A1,D,I,1,8	453kJ, 2,3 F	0,4 g.F, 17,1 KH	3,5 ZU, 3,8 EW	1,2 SA	7,4 BE																																																		
G	A1,C,I, I,1,3,8	514kJ, 4,6 F	1,6 g.F, 16,6 KH	3,0 ZU, 3,4 EW	1,5 SA	7,2 BE																																																		
S	A1,G,I,2,3	432kJ, 5,3 F	2,0 g.F, 9,6 KH	1,9 ZU, 3,6 EW	0,8 SA	4,2 BE																																																		
V	A1,I,K	407kJ, 2,9 F	0,3 g.F, 13,0 KH	0,7 ZU, 3,9 EW	0,9 SA	5,4 BE																																																		
V	A1,G,I,1	524kJ, 2,6 F	1,3 g.F, 20,1 KH	0,9 ZU, 4,8 EW	3,1 SA	8,1 BE																																																		

<p><b>Für Fein- schmecker</b> Unser Premium</p> <p><b>9,95 €</b></p> <p><b>M4</b></p>	<p><b>Schweizer Sahnegeschnitzeltes</b> auf Käsesauce mit Möhren und Spätzle</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I</td><td>303kJ, 2,6 F</td><td>0,6 g.F, 9,1 KH</td><td>2,0 ZU, 3,0 EW</td><td>1,7 SA</td><td>3,9 BE</td></tr> </table>	S	A1,C,G,I	303kJ, 2,6 F	0,6 g.F, 9,1 KH	2,0 ZU, 3,0 EW	1,7 SA	3,9 BE	<p><b>Zartes Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“</b> in Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln</p> <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>418kJ, 2,3 F</td><td>1,1 g.F, 11,9 KH</td><td>1,2 ZU, 7,7 EW</td><td>1,3 SA</td><td>5,1 BE</td></tr> </table>	G	A1,F,G,I,1	418kJ, 2,3 F	1,1 g.F, 11,9 KH	1,2 ZU, 7,7 EW	1,3 SA	5,1 BE	<p><b>Rindersauerbraten</b> in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel</p> <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,G, 1,3,8</td><td>380kJ, 1,1 F</td><td>0,1 g.F, 13,5 KH</td><td>4,6 ZU, 5,6 EW</td><td>2,0 SA</td><td>5,9 BE</td></tr> </table>	R	A1,G, 1,3,8	380kJ, 1,1 F	0,1 g.F, 13,5 KH	4,6 ZU, 5,6 EW	2,0 SA	5,9 BE	<p><b>Spießbraten</b> in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>388kJ, 4,1 F</td><td>1,5 g.F, 9,3 KH</td><td>2,1 ZU, 3,5 EW</td><td>1,7 SA</td><td>4,1 BE</td></tr> </table>	S	A1,G,I,1	388kJ, 4,1 F	1,5 g.F, 9,3 KH	2,1 ZU, 3,5 EW	1,7 SA	4,1 BE	<p><b>Matjesfilet</b> in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,D,G, F</td><td>386kJ, 3,8 F</td><td>1,1 g.F, 9,9 KH</td><td>2,3 ZU, 4,2 EW</td><td>2,2 SA</td><td>4,8 BE</td></tr> </table>	S	A1,D,G, F	386kJ, 3,8 F	1,1 g.F, 9,9 KH	2,3 ZU, 4,2 EW	2,2 SA	4,8 BE	<p><b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> auf Blattspinat mit Kräutersenfauce und Reis</p> <table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G, I,I,1</td><td>353kJ, 1,3 F</td><td>0,5 g.F, 12,5 KH</td><td>0,9 ZU, 5,9 EW</td><td>0,9 SA</td><td>6,0 BE</td></tr> </table>	F	A1,D,G, I,I,1	353kJ, 1,3 F	0,5 g.F, 12,5 KH	0,9 ZU, 5,9 EW	0,9 SA	6,0 BE	<p><b>Schweinesteak</b> in Tomatensauce mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>374kJ, 1,3 F</td><td>0,1 g.F, 13,6 KH</td><td>1,7 ZU, 5,4 EW</td><td>0,5 SA</td><td>5,6 BE</td></tr> </table>	S	A1,I,1	374kJ, 1,3 F	0,1 g.F, 13,6 KH	1,7 ZU, 5,4 EW	0,5 SA	5,6 BE
S	A1,C,G,I	303kJ, 2,6 F	0,6 g.F, 9,1 KH	2,0 ZU, 3,0 EW	1,7 SA	3,9 BE																																																		
G	A1,F,G,I,1	418kJ, 2,3 F	1,1 g.F, 11,9 KH	1,2 ZU, 7,7 EW	1,3 SA	5,1 BE																																																		
R	A1,G, 1,3,8	380kJ, 1,1 F	0,1 g.F, 13,5 KH	4,6 ZU, 5,6 EW	2,0 SA	5,9 BE																																																		
S	A1,G,I,1	388kJ, 4,1 F	1,5 g.F, 9,3 KH	2,1 ZU, 3,5 EW	1,7 SA	4,1 BE																																																		
S	A1,D,G, F	386kJ, 3,8 F	1,1 g.F, 9,9 KH	2,3 ZU, 4,2 EW	2,2 SA	4,8 BE																																																		
F	A1,D,G, I,I,1	353kJ, 1,3 F	0,5 g.F, 12,5 KH	0,9 ZU, 5,9 EW	0,9 SA	6,0 BE																																																		
S	A1,I,1	374kJ, 1,3 F	0,1 g.F, 13,6 KH	1,7 ZU, 5,4 EW	0,5 SA	5,6 BE																																																		

<p><b>Vegetarisch</b> fleischlos &amp; lecker</p> <p><b>8,15 €</b></p> <p><b>M5</b></p>	<p><b>Spaghetti „Funghi“</b> Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl</p> <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I</td><td>411kJ, 2,5 F</td><td>0,6 g.F, 15,5 KH</td><td>0,9 ZU, 3,0 EW</td><td>0,9 SA</td><td>5,7 BE</td></tr> </table>	V	A1,G,I	411kJ, 2,5 F	0,6 g.F, 15,5 KH	0,9 ZU, 3,0 EW	0,9 SA	5,7 BE	<p><b>Mini-Frühlingsrollen</b> mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis</p> <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,F, G,I,8</td><td>443kJ, 1,7 F</td><td>0,2 g.F, 19,8 KH</td><td>3,7 ZU, 2,4 EW</td><td>1,1 SA</td><td>7,5 BE</td></tr> </table>	V	A1,C,F, G,I,8	443kJ, 1,7 F	0,2 g.F, 19,8 KH	3,7 ZU, 2,4 EW	1,1 SA	7,5 BE	<p><b>Rührei</b> mit Rahmspinat und Kartoffeln</p> <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>414kJ, 4,7 F</td><td>1,5 g.F, 8,7 KH</td><td>0,9 ZU, 5,2 EW</td><td>1,7 SA</td><td>3,6 BE</td></tr> </table>	V	A1,C,G,I,1	414kJ, 4,7 F	1,5 g.F, 8,7 KH	0,9 ZU, 5,2 EW	1,7 SA	3,6 BE	<p><b>Gedünstetes Gemüse</b> mit Sauce „Holländische Art“ dazu Pasta</p> <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I</td><td>453kJ, 2,4 F</td><td>1,3 g.F, 17,8 KH</td><td>1,9 ZU, 3,5 EW</td><td>1,7 SA</td><td>6,5 BE</td></tr> </table>	V	A1,G,I	453kJ, 2,4 F	1,3 g.F, 17,8 KH	1,9 ZU, 3,5 EW	1,7 SA	6,5 BE	<p><b>Vegetarische Tortellini-Nudeln</b> in fruchtiger Tomatensauce</p> <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I</td><td>283kJ, 0,7 F</td><td>0,2 g.F, 12,5 KH</td><td>2,8 ZU, 2,2 EW</td><td>1,1 SA</td><td>4,9 BE</td></tr> </table>	V	A1,C,G,I	283kJ, 0,7 F	0,2 g.F, 12,5 KH	2,8 ZU, 2,2 EW	1,1 SA	4,9 BE
V	A1,G,I	411kJ, 2,5 F	0,6 g.F, 15,5 KH	0,9 ZU, 3,0 EW	0,9 SA	5,7 BE																																		
V	A1,C,F, G,I,8	443kJ, 1,7 F	0,2 g.F, 19,8 KH	3,7 ZU, 2,4 EW	1,1 SA	7,5 BE																																		
V	A1,C,G,I,1	414kJ, 4,7 F	1,5 g.F, 8,7 KH	0,9 ZU, 5,2 EW	1,7 SA	3,6 BE																																		
V	A1,G,I	453kJ, 2,4 F	1,3 g.F, 17,8 KH	1,9 ZU, 3,5 EW	1,7 SA	6,5 BE																																		
V	A1,C,G,I	283kJ, 0,7 F	0,2 g.F, 12,5 KH	2,8 ZU, 2,2 EW	1,1 SA	4,9 BE																																		

<p><b>Eintopf &amp; Pasta</b> einfach &amp; herzhaft</p> <p><b>8,15 €</b></p> <p><b>M6</b></p>	<p><b>Möhreneintopf</b> mit Fleischer-Frikadelle</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,I,1,1</td><td>344kJ, 3,9 F</td><td>1,4 g.F, 8,9 KH</td><td>2,0 ZU, 3,1 EW</td><td>0,4 SA</td><td>4,3 BE</td></tr> </table>	S	A1,C,I,1,1	344kJ, 3,9 F	1,4 g.F, 8,9 KH	2,0 ZU, 3,1 EW	0,4 SA	4,3 BE	<p><b>Gärtnerin-Eintopf</b> mit viel Gemüse und Rindfleischinlage</p> <table border="1"> <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>	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	<p><b>Chilli Con Carne</b> mit roten Bohnen und körnigem Reis</p> <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,I</td><td>494kJ, 1,3 F</td><td>0,5 g.F, 16,8 KH</td><td>1,5 ZU, 4,3 EW</td><td>1,1 SA</td><td>6,3 BE</td></tr> </table>	R	A1,I	494kJ, 1,3 F	0,5 g.F, 16,8 KH	1,5 ZU, 4,3 EW	1,1 SA	6,3 BE	<p><b>Bulgurpfanne (Hartweizengrütze)</b> mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse in Tomatensauce</p> <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I</td><td>202kJ, 1,8 F</td><td>1,2 g.F, 4,4 KH</td><td>2,2 ZU, 2,7 EW</td><td>0,8 SA</td><td>1,8 BE</td></tr> </table>	V	A1,G,I	202kJ, 1,8 F	1,2 g.F, 4,4 KH	2,2 ZU, 2,7 EW	0,8 SA	1,8 BE	<p><b>Kohlrabi-Eintopf</b> mit gebratenen Fleischklößchen</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G, I,I,1</td><td>368kJ, 3,9 F</td><td>1,5 g.F, 9,9 KH</td><td>0,5 ZU, 3,7 EW</td><td>0,8 SA</td><td>4,8 BE</td></tr> </table>	S	A1,C,G, I,I,1	368kJ, 3,9 F	1,5 g.F, 9,9 KH	0,5 ZU, 3,7 EW	0,8 SA	4,8 BE
S	A1,C,I,1,1	344kJ, 3,9 F	1,4 g.F, 8,9 KH	2,0 ZU, 3,1 EW	0,4 SA	4,3 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																																		
R	A1,I	494kJ, 1,3 F	0,5 g.F, 16,8 KH	1,5 ZU, 4,3 EW	1,1 SA	6,3 BE																																		
V	A1,G,I	202kJ, 1,8 F	1,2 g.F, 4,4 KH	2,2 ZU, 2,7 EW	0,8 SA	1,8 BE																																		
S	A1,C,G, I,I,1	368kJ, 3,9 F	1,5 g.F, 9,9 KH	0,5 ZU, 3,7 EW	0,8 SA	4,8 BE																																		

<p><b>Salat &amp; Co</b> kalt servierte Spezialitäten</p> <p><b>7,25 €</b></p> <p><b>M7</b></p>	<p><b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat und Senf</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G, I,I,1,3,8</td><td>602kJ, 8,2 F</td><td>3,4 g.F, 11,3 KH</td><td>0,9 ZU, 6,1 EW</td><td>0,4 SA</td><td>4,5 BE</td></tr> </table>	S	A1,C,G, I,I,1,3,8	602kJ, 8,2 F	3,4 g.F, 11,3 KH	0,9 ZU, 6,1 EW	0,4 SA	4,5 BE	<p><b>Chefsalat</b> mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>C,G,I,1, 2,3,8</td><td>345kJ, 4,5 F</td><td>2,1 g.F, 3,4 KH</td><td>2,2 ZU, 6,7 EW</td><td>0,7 SA</td><td>1,0 BE</td></tr> </table>	S	C,G,I,1, 2,3,8	345kJ, 4,5 F	2,1 g.F, 3,4 KH	2,2 ZU, 6,7 EW	0,7 SA	1,0 BE	<p><b>Salatteller</b> mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing</p> <table border="1"> <tr><td>V</td><td>C,G,I, 1,3,8</td><td>196kJ, 2,6 F</td><td>1,1 g.F, 3,6 KH</td><td>1,9 ZU, 1,3 EW</td><td>0,2 SA</td><td>1,2 BE</td></tr> </table>	V	C,G,I, 1,3,8	196kJ, 2,6 F	1,1 g.F, 3,6 KH	1,9 ZU, 1,3 EW	0,2 SA	1,2 BE	<p><b>Hirten-Käse</b> mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing</p> <table border="1"> <tr><td>V</td><td>C,G,I,1,3,8</td><td>428kJ, 7,6 F</td><td>3,4 g.F, 3,8 KH</td><td>2,1 ZU, 3,7 EW</td><td>1,5 SA</td><td>1,3 BE</td></tr> </table>	V	C,G,I,1,3,8	428kJ, 7,6 F	3,4 g.F, 3,8 KH	2,1 ZU, 3,7 EW	1,5 SA	1,3 BE	<p><b>Salatteller „Rustica“</b> mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I, 2,9,4</td><td>294kJ, 4,2 F</td><td>1,6 g.F, 4,1 KH</td><td>2,4 ZU, 4,0 EW</td><td>0,4 SA</td><td>1,5 BE</td></tr> </table>	S	A1,C,G,I, 2,9,4	294kJ, 4,2 F	1,6 g.F, 4,1 KH	2,4 ZU, 4,0 EW	0,4 SA	1,5 BE
S	A1,C,G, I,I,1,3,8	602kJ, 8,2 F	3,4 g.F, 11,3 KH	0,9 ZU, 6,1 EW	0,4 SA	4,5 BE																																		
S	C,G,I,1, 2,3,8	345kJ, 4,5 F	2,1 g.F, 3,4 KH	2,2 ZU, 6,7 EW	0,7 SA	1,0 BE																																		
V	C,G,I, 1,3,8	196kJ, 2,6 F	1,1 g.F, 3,6 KH	1,9 ZU, 1,3 EW	0,2 SA	1,2 BE																																		
V	C,G,I,1,3,8	428kJ, 7,6 F	3,4 g.F, 3,8 KH	2,1 ZU, 3,7 EW	1,5 SA	1,3 BE																																		
S	A1,C,G,I, 2,9,4	294kJ, 4,2 F	1,6 g.F, 4,1 KH	2,4 ZU, 4,0 EW	0,4 SA	1,5 BE																																		

<p><b>Süßspeise</b> süße Gaumenfreude</p> <p><b>8,15 €</b></p> <p><b>M8</b></p>	<p><b>Milchreis</b> mit heißen Kirschen</p> <table border="1"> <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	<p><b>Germknödel</b> mit Vanillesauce</p> <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I</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,I	699kJ, 1,9 F	0,9 g.F, 33,1 KH	14,7 ZU, 4,0 EW	0,4 SA	10,0 BE	<p><b>Griesflammeri „Baden Baden“</b> mit Fruchtsoße</p> <table border="1"> <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>	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	<p><b>Sahnegrießbrei</b> mit Waldfrüchten</p> <table border="1"> <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>	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	<p><b>Eierpfannkuchen</b> gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce</p> <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,7</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,I,7	494kJ, 2,2 F	0,9 g.F, 21,5 KH	12,6 ZU, 3,1 EW	0,2 SA	7,6 BE	<p><b>Milchreis</b> mit roter Grütze</p> <table border="1"> <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	<p><b>Heißer Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce</p> <table border="1"> <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,I	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	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,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	A1,C,G,I,7	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	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																																																		

<p><b>KALTMENÜ</b> zum Abendbrot serviert</p> <p><b>5,95 €</b></p> <p><b>M9</b></p>	<p><b>Herzhafter Rindfleischsalat</b> mit Brot und Butter</p> <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,A2,8</td><td>613kJ, 6,8 F</td><td>3,1 g.F, 13,1 KH</td><td>4,5 ZU, 7,4 EW</td><td>0,9 SA</td><td>4,7 BE</td></tr> </table>	R	A1,A2,8	613kJ, 6,8 F	3,1 g.F, 13,1 KH	4,5 ZU, 7,4 EW	0,9 SA	4,7 BE	<p><b>Gyrosbraten</b> mit Zaziki und Krautsalat</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G, I,1,3,8</td><td>616kJ, 10,9 F</td><td>2,8 g.F, 4,0 KH</td><td>2,8 ZU, 7,6 EW</td><td>0,8 SA</td><td>1,1 BE</td></tr> </table>	S	A1,C,G, I,1,3,8	616kJ, 10,9 F	2,8 g.F, 4,0 KH	2,8 ZU, 7,6 EW	0,8 SA	1,1 BE	<p><b>Eiersalat</b> mit Obstgarnitur und Weißbrot</p> <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G, I,1,3,8</td><td>714kJ, 10,1 F</td><td>3,9 g.F, 13,5 KH</td><td>2,7 ZU, 6,1 EW</td><td>1,0 SA</td><td>4,8 BE</td></tr> </table>	V	A1,C,G, I,1,3,8	714kJ, 10,1 F	3,9 g.F, 13,5 KH	2,7 ZU, 6,1 EW	1,0 SA	4,8 BE	<p><b>Sandwichteller -</b> leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur</p> <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,G, I,1,3,7</td><td>979kJ, 8,8 F</td><td>4,9 g.F, 22,3 KH</td><td>0,5 ZU, 15,6 EW</td><td>1,9 SA</td><td>5,5 BE</td></tr> </table>	G	A1,C,G, I,1,3,7	979kJ, 8,8 F	4,9 g.F, 22,3 KH	0,5 ZU, 15,6 EW	1,9 SA	5,5 BE	<p><b>Fischplatte nach Angebot</b> mit Brot und Butter</p> <table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,A2,D,8</td><td>853kJ, 12,1 F</td><td>5,0 g.F, 14,6 KH</td><td>1,9 ZU, 8,5 EW</td><td>1,6 SA</td><td>3,4 BE</td></tr> </table>	F	A1,A2,D,8	853kJ, 12,1 F	5,0 g.F, 14,6 KH	1,9 ZU, 8,5 EW	1,6 SA	3,4 BE	<p><b>Gebratene Fleischbällchen</b> in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur</p> <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G, I,I,1,3,8</td><td>796kJ, 13,9 F</td><td>6,0 g.F, 12,7 KH</td><td>3,4 ZU, 4,4 EW</td><td>1,0 SA</td><td>5,8 BE</td></tr> </table>	S	A1,C,G, I,I,1,3,8	796kJ, 13,9 F	6,0 g.F, 12,7 KH	3,4 ZU, 4,4 EW	1,0 SA	5,8 BE	<p><b>Käseplatte „Winzer Art“</b> mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot</p> <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,A2, G,1,2</td><td>1022kJ, 13,6 F</td><td>8,6 g.F, 18,4 KH</td><td>4,1 ZU, 11,5 EW</td><td>1,4 SA</td><td>3,6 BE</td></tr> </table>	V	A1,A2, G,1,2	1022kJ, 13,6 F	8,6 g.F, 18,4 KH	4,1 ZU, 11,5 EW	1,4 SA	3,6 BE
R	A1,A2,8	613kJ, 6,8 F	3,1 g.F, 13,1 KH	4,5 ZU, 7,4 EW	0,9 SA	4,7 BE																																																		
S	A1,C,G, I,1,3,8	616kJ, 10,9 F	2,8 g.F, 4,0 KH	2,8 ZU, 7,6 EW	0,8 SA	1,1 BE																																																		
V	A1,C,G, I,1,3,8	714kJ, 10,1 F	3,9 g.F, 13,5 KH	2,7 ZU, 6,1 EW	1,0 SA	4,8 BE																																																		
G	A1,C,G, I,1,3,7	979kJ, 8,8 F	4,9 g.F, 22,3 KH	0,5 ZU, 15,6 EW	1,9 SA	5,5 BE																																																		
F	A1,A2,D,8	853kJ, 12,1 F	5,0 g.F, 14,6 KH	1,9 ZU, 8,5 EW	1,6 SA	3,4 BE																																																		
S	A1,C,G, I,I,1,3,8	796kJ, 13,9 F	6,0 g.F, 12,7 KH	3,4 ZU, 4,4 EW	1,0 SA	5,8 BE																																																		
V	A1,A2, G,1,2	1022kJ, 13,6 F	8,6 g.F, 18,4 KH	4,1 ZU, 11,5 EW	1,4 SA	3,6 BE																																																		

**Bis 14.00 Uhr bestellen – und schon am nächsten Tag genießen!**



**Ihr Menü-Bringdienst**

**Menüpreise „all inclusive“: Zu jedem heißen Mittagessen gehört selbstverständlich ein leckeres Dessert!**




**0421-610010 oder 0441-3900033**

**Bestellzeiten: Mo.- Fr. 9.00 - 14.00 Uhr**

Unsere Menüs sind Speisefolge vorbehaltlich zum Verzehr am Liefertag bestimmt.  
 Änderungen der Speisefolge vorbehalten. Nährwertangaben = Ca.-Werte/ Menü ohne Salat, Dessert.  
 enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Konservierungsstoff, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= Geschwärtz, 7= Alkohol, 8= Formfleisch, 9= mit Milchprodukt zubereitet, 10= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon), 11= Krabbiere / Krebstiererezeugnisse, 12= Ei, 13= Fisch / Fischereierzeugnisse, 14= Milch / Milcherezeugnisse einschl. Lactose, 15= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss), 16= Senf / Senferzeugnisse, 17= Soja / Sojaerzeugnisse, 18= Sesam / Sesamerzeugnisse, 19= Schwefeldioxid und Sulfite, 20= Lupinen / Lupinenerzeugnisse, 21= Weichtiere / Weichtiererezeugnisse, 22= Rind, 23= Schwein, 24= Fisch, 25= Geflügel, 26= Wild, 27= Vegetarisch, 28= Lamm. Alle Menüs sind mit poliertem Getreide zubereitet. Alle Menüs werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausgenommen werden gesondert gekennzeichnet. BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.