

Speiseplan 32. KW	Montag, 03.08.26	Dienstag, 04.08.26	Mittwoch, 05.08.26	Donnerstag, 06.08.26	Freitag, 07.08.26	Samstag, 08.08.26	Sonntag, 09.08.26																																																				
Spezielles & Regionales der besondere Genuss 7,95€	Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Menü-Aufpreis + 2,75 € <table><tr><td>S</td><td>R</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	R	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	Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Paprikawürfel mit Speck und Zwiebeln Menü-Aufpreis + 2,75 € <table><tr><td>F</td><td>S</td><td>A1,D,G,I,9</td><td>280kj 1,7 F</td><td>0,8 g.F 8,4 KH</td><td>1,1 ZU 4,3 EW</td><td>1,7 SA</td><td>3,6 BE</td></tr></table>	F	S	A1,D,G,I,9	280kj 1,7 F	0,8 g.F 8,4 KH	1,1 ZU 4,3 EW	1,7 SA	3,6 BE	Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Paprikawürfel mit Speck und Zwiebeln Menü-Aufpreis + 2,75 € <table><tr><td>F</td><td>S</td><td>A1,D,G,I,9</td><td>280kj 1,7 F</td><td>0,8 g.F 8,4 KH</td><td>1,1 ZU 4,3 EW</td><td>1,7 SA</td><td>3,6 BE</td></tr></table>	F	S	A1,D,G,I,9	280kj 1,7 F	0,8 g.F 8,4 KH	1,1 ZU 4,3 EW	1,7 SA	3,6 BE	Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat Menü-Aufpreis + 1,25 € <table><tr><td>G</td><td>A1,C,I,I,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>	G	A1,C,I,I,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	Paniertes Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ auf Rahm-Champignons, dazu Drillinge und Gurkensalat Menü-Aufpreis + 1,25 € <table><tr><td>G</td><td>A1,C,I,I,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>	G	A1,C,I,I,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	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree Menü-Aufpreis + 1,75 € <table><tr><td>R</td><td>A1,G,I,9</td><td>270kj 0,9 F</td><td>0,3 g.F 7,6 KH</td><td>1,2 ZU 5,7 EW</td><td>3,7 SA</td><td>4,8 BE</td></tr></table>	R	A1,G,I,9	270kj 0,9 F	0,3 g.F 7,6 KH	1,2 ZU 5,7 EW	3,7 SA	4,8 BE	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree Menü-Aufpreis + 1,75 € <table><tr><td>R</td><td>A1,G,I,9</td><td>270kj 0,9 F</td><td>0,3 g.F 7,6 KH</td><td>1,2 ZU 5,7 EW</td><td>3,7 SA</td><td>4,8 BE</td></tr></table>	R	A1,G,I,9	270kj 0,9 F	0,3 g.F 7,6 KH	1,2 ZU 5,7 EW	3,7 SA	4,8 BE
S	R	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	S	A1,D,G,I,9	280kj 1,7 F	0,8 g.F 8,4 KH	1,1 ZU 4,3 EW	1,7 SA	3,6 BE																																																				
F	S	A1,D,G,I,9	280kj 1,7 F	0,8 g.F 8,4 KH	1,1 ZU 4,3 EW	1,7 SA	3,6 BE																																																				
G	A1,C,I,I,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,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																																																					
R	A1,G,I,9	270kj 0,9 F	0,3 g.F 7,6 KH	1,2 ZU 5,7 EW	3,7 SA	4,8 BE																																																					
R	A1,G,I,9	270kj 0,9 F	0,3 g.F 7,6 KH	1,2 ZU 5,7 EW	3,7 SA	4,8 BE																																																					
Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 7,95€ M1	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,I,1</td><td>482kj 4,9 F</td><td>1,7 g.F 10,1 KH</td><td>1,4 ZU 4,7 EW</td><td>1,1 SA</td><td>4,6 BE</td></tr></table>	S	A1,C,G,I,I,1	482kj 4,9 F	1,7 g.F 10,1 KH	1,4 ZU 4,7 EW	1,1 SA	4,6 BE	Heisse Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,2,3,7</td><td>464kj 6,6 F</td><td>2,7 g.F 8,6 KH</td><td>2,0 ZU 3,4 EW</td><td>1,5 SA</td><td>4,0 BE</td></tr></table>	S	A1,G,I,2,3,7	464kj 6,6 F	2,7 g.F 8,6 KH	2,0 ZU 3,4 EW	1,5 SA	4,0 BE	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse <table><tr><td>G</td><td>A1,I,1,7</td><td>298kj 1,7 F</td><td>0,4 g.F 9,7 KH</td><td>1,0 ZU 4,0 EW</td><td>0,7 SA</td><td>4,5 BE</td></tr></table>	G	A1,I,1,7	298kj 1,7 F	0,4 g.F 9,7 KH	1,0 ZU 4,0 EW	0,7 SA	4,5 BE	Geflügel-Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis <table><tr><td>G</td><td>A1,F,I,8</td><td>414kj 1,4 F</td><td>0,4 g.F 15,5 KH</td><td>1,9 ZU 5,7 EW</td><td>1,1 SA</td><td>5,8 BE</td></tr></table>	G	A1,F,I,8	414kj 1,4 F	0,4 g.F 15,5 KH	1,9 ZU 5,7 EW	1,1 SA	5,8 BE	Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,I,3,7</td><td>389kj 4,0 F</td><td>1,6 g.F 10,1 KH</td><td>1,7 ZU 3,3 EW</td><td>2,3 SA</td><td>4,7 BE</td></tr></table>	S	A1,I,3,7	389kj 4,0 F	1,6 g.F 10,1 KH	1,7 ZU 3,3 EW	2,3 SA	4,7 BE	Herzhafter Kasseler nacken in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,I,1,3,8</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>	S	A1,I,1,3,8	327kj 1,9 F	0,7 g.F 11,0 KH	3,0 ZU 3,6 EW	2,1 SA	5,1 BE	Rinderragout mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln <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>	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			
S	A1,C,G,I,I,1	482kj 4,9 F	1,7 g.F 10,1 KH	1,4 ZU 4,7 EW	1,1 SA	4,6 BE																																																					
S	A1,G,I,2,3,7	464kj 6,6 F	2,7 g.F 8,6 KH	2,0 ZU 3,4 EW	1,5 SA	4,0 BE																																																					
G	A1,I,1,7	298kj 1,7 F	0,4 g.F 9,7 KH	1,0 ZU 4,0 EW	0,7 SA	4,5 BE																																																					
G	A1,F,I,8	414kj 1,4 F	0,4 g.F 15,5 KH	1,9 ZU 5,7 EW	1,1 SA	5,8 BE																																																					
S	A1,I,3,7	389kj 4,0 F	1,6 g.F 10,1 KH	1,7 ZU 3,3 EW	2,3 SA	4,7 BE																																																					
S	A1,I,1,3,8	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																																																					
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 7,95€ M2	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti <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>	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	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1,6</td><td>400kj 1,6 F</td><td>0,2 g.F 13,7 KH</td><td>0,8 ZU 5,9 EW</td><td>2,4 SA</td><td>6,2 BE</td></tr></table>	S	A1,G,I,1,6	400kj 1,6 F	0,2 g.F 13,7 KH	0,8 ZU 5,9 EW	2,4 SA	6,2 BE	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,I,1,6</td><td>464kj 6,2 F</td><td>2,3 g.F 9,4 KH</td><td>1,4 ZU 3,9 EW</td><td>1,9 SA</td><td>4,3 BE</td></tr></table>	S	A1,I,1,6	464kj 6,2 F	2,3 g.F 9,4 KH	1,4 ZU 3,9 EW	1,9 SA	4,3 BE	Seelachs im Backteig auf Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>343kj 1,1 F</td><td>0,4 g.F 11,5 KH</td><td>1,6 ZU 5,7 EW</td><td>1,7 SA</td><td>5,4 BE</td></tr></table>	F	A1,D,G,I,1	343kj 1,1 F	0,4 g.F 11,5 KH	1,6 ZU 5,7 EW	1,7 SA	5,4 BE	Gekochte Eier in Senssauce mit Kräuterpüree dazu Sellerie-Möhrensalat <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,I,1</td><td>388kj 4,7 F</td><td>1,5 g.F 8,8 KH</td><td>2,6 ZU 3,3 EW</td><td>0,7 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>	V	A1,C,G,I,I,1	388kj 4,7 F	1,5 g.F 8,8 KH	2,6 ZU 3,3 EW	0,7 SA	4,1 BE	Klassischer Möhreeneintopf mit pikanter Rinderfrikadelle <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>	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	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,I,I,1,2</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>	S	A1,I,I,1,2	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,1,6	400kj 1,6 F	0,2 g.F 13,7 KH	0,8 ZU 5,9 EW	2,4 SA	6,2 BE																																																					
S	A1,I,1,6	464kj 6,2 F	2,3 g.F 9,4 KH	1,4 ZU 3,9 EW	1,9 SA	4,3 BE																																																					
F	A1,D,G,I,1	343kj 1,1 F	0,4 g.F 11,5 KH	1,6 ZU 5,7 EW	1,7 SA	5,4 BE																																																					
V	A1,C,G,I,I,1	388kj 4,7 F	1,5 g.F 8,8 KH	2,6 ZU 3,3 EW	0,7 SA	4,1 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,I,1,2	276kj 0,9 F	0,0 g.F 7,7 KH	1,1 ZU 5,2 EW	1,9 SA	3,4 BE																																																					
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 7,95€ M3	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis <table><tr><td>S</td><td>A1,C,I,1,7</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>	S	A1,C,I,1,7	383kj 1,7 F	0,8 g.F 14,8 KH	2,3 ZU 3,7 EW	1,3 SA	6,7 BE	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chilisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat <table><tr><td>R</td><td>A1,I,1,8</td><td>483kj 3,7 F</td><td>0,1 g.F 15,7 KH</td><td>2,4 ZU 4,4 EW</td><td>1,4 SA</td><td>6,8 BE</td></tr></table>	R	A1,I,1,8	483kj 3,7 F	0,1 g.F 15,7 KH	2,4 ZU 4,4 EW	1,4 SA	6,8 BE	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>411kj 3,7 F</td><td>0,7 g.F 11,3 KH</td><td>2,3 ZU 4,5 EW</td><td>1,2 SA</td><td>4,5 BE</td></tr></table>	F	A1,D,G,I,1	411kj 3,7 F	0,7 g.F 11,3 KH	2,3 ZU 4,5 EW	1,2 SA	4,5 BE	Spiral-Nudeln („Spirellis“) mit Tomaten- Schinkensauce dazu Rohkostsalat <table><tr><td>S</td><td>A1,I,1,2,3</td><td>426kj 1,4 F</td><td>0,2 g.F 17,4 KH</td><td>2,3 ZU 4,1 EW</td><td>3,1 SA</td><td>7,7 BE</td></tr></table>	S	A1,I,1,2,3	426kj 1,4 F	0,2 g.F 17,4 KH	2,3 ZU 4,1 EW	3,1 SA	7,7 BE	Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und kleinen Bandnudeln <table><tr><td>G</td><td>A1,F,I,8</td><td>458kj 1,2 F</td><td>0,3 g.F 18,4 KH</td><td>2,7 ZU 5,8 EW</td><td>1,4 SA</td><td>7,4 BE</td></tr></table>	G	A1,F,I,8	458kj 1,2 F	0,3 g.F 18,4 KH	2,7 ZU 5,8 EW	1,4 SA	7,4 BE	Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli <table><tr><td>V</td><td>A1,I,1</td><td>384kj 1,2 F</td><td>0,2 g.F 15,7 KH</td><td>2,1 ZU 3,8 EW</td><td>1,4 SA</td><td>6,6 BE</td></tr></table>	V	A1,I,1	384kj 1,2 F	0,2 g.F 15,7 KH	2,1 ZU 3,8 EW	1,4 SA	6,6 BE	Bunte Tortellini mit Käse-Spinatsauce <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>407kj 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>	V	A1,C,G,I,1	407kj 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,1,7	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,I,1,8	483kj 3,7 F	0,1 g.F 15,7 KH	2,4 ZU 4,4 EW	1,4 SA	6,8 BE																																																					
F	A1,D,G,I,1	411kj 3,7 F	0,7 g.F 11,3 KH	2,3 ZU 4,5 EW	1,2 SA	4,5 BE																																																					
S	A1,I,1,2,3	426kj 1,4 F	0,2 g.F 17,4 KH	2,3 ZU 4,1 EW	3,1 SA	7,7 BE																																																					
G	A1,F,I,8	458kj 1,2 F	0,3 g.F 18,4 KH	2,7 ZU 5,8 EW	1,4 SA	7,4 BE																																																					
V	A1,I,1	384kj 1,2 F	0,2 g.F 15,7 KH	2,1 ZU 3,8 EW	1,4 SA	6,6 BE																																																					
V	A1,C,G,I,1	407kj 2,8 F	1,4 g.F 13,8 KH	1,5 ZU 3,8 EW	0,5 SA	5,0 BE																																																					
Für Fein-schmecker Unser Premium 9,70€ M4	Schweinelende-Braten („Lummerbraten“) in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,I,1,1</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>	S	A1,I,1,1	304kj 1,0 F	0,1 g.F 9,6 KH	1,3 ZU 5,2 EW	1,7 SA	4,3 BE	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße Menü-Aufpreis + 0,70 € <table><tr><td>R</td><td>A1,G,I,3,8</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>	R	A1,G,I,3,8	387kj 1,2 F	0,1 g.F 13,3 KH	5,2 ZU 5,9 EW	2,2 SA	5,5 BE	Zartes Geflügelschnitzel „Piccata Napoli“ mit Tomatenspaghetti <table><tr><td>G</td><td>A1,I,1</td><td>561kj 3,7 F</td><td>0,5 g.F 18,3 KH</td><td>1,8 ZU 6,3 EW</td><td>1,7 SA</td><td>7,2 BE</td></tr></table>	G	A1,I,1	561kj 3,7 F	0,5 g.F 18,3 KH	1,8 ZU 6,3 EW	1,7 SA	7,2 BE	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln <table><tr><td>S</td><td>G</td><td>A1,G,I,1</td><td>255kj 0,7 F</td><td>0,2 g.F 7,5 KH</td><td>1,3 ZU 5,4 EW</td><td>2,0 SA</td><td>3,3 BE</td></tr></table>	S	G	A1,G,I,1	255kj 0,7 F	0,2 g.F 7,5 KH	1,3 ZU 5,4 EW	2,0 SA	3,3 BE	Blauer Seehecht („Hoki“) - Fischfilet paniert in leckerer Kräutersauce, dazu feine Erbsen und Kartoffeln Menü-Aufpreis + 0,70 € <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>390kj 2,5 F</td><td>0,7 g.F 11,5 KH</td><td>1,6 ZU 5,4 EW</td><td>1,8 SA</td><td>5,3 BE</td></tr></table>	F	A1,D,G,I,1	390kj 2,5 F	0,7 g.F 11,5 KH	1,6 ZU 5,4 EW	1,8 SA	5,3 BE	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Blattspinat und geriffelten Nudeln („Penne Rigate“) <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>	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	Grüne Tagliatelle (Bandnudeln) mit Hack und Champignons in Sauerrahm <table><tr><td>R</td><td>A1,C,G,I,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>	R	A1,C,G,I,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,1,1	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,I,3,8	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,I,1	561kj 3,7 F	0,5 g.F 18,3 KH	1,8 ZU 6,3 EW	1,7 SA	7,2 BE																																																					
S	G	A1,G,I,1	255kj 0,7 F	0,2 g.F 7,5 KH	1,3 ZU 5,4 EW	2,0 SA	3,3 BE																																																				
F	A1,D,G,I,1	390kj 2,5 F	0,7 g.F 11,5 KH	1,6 ZU 5,4 EW	1,8 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,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																																																					
Vegetarisch fleischlos & lecker 7,70€ M5	Maultaschen (Vegetarisch) in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,I,1,3,8</td><td>601kj 5,9 F</td><td>3,2 g.F 16,6 KH</td><td>2,6 ZU 6,2 EW</td><td>1,0 SA</td><td>7,7 BE</td></tr></table>	V	A1,C,G,I,I,1,3,8	601kj 5,9 F	3,2 g.F 16,6 KH	2,6 ZU 6,2 EW	1,0 SA	7,7 BE	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree <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>	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	Kleine Ofenkartoffeln („Drillinge) mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat <table><tr><td>V</td><td>G</td><td>350kj 1,4 F</td><td>0,2 g.F 11,7 KH</td><td>2,5 ZU 5,3 EW</td><td>0,7 SA</td><td>6,2 BE</td></tr></table>	V	G	350kj 1,4 F	0,2 g.F 11,7 KH	2,5 ZU 5,3 EW	0,7 SA	6,2 BE	Kräuterseitling „Schnitzel“ mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>500kj 3,7 F</td><td>0,8 g.F 18,0 KH</td><td>1,8 ZU 3,1 EW</td><td>1,3 SA</td><td>6,5 BE</td></tr></table>	V	A1,C,G,I,1	500kj 3,7 F	0,8 g.F 18,0 KH	1,8 ZU 3,1 EW	1,3 SA	6,5 BE	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken <table><tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>366kj 3,1 F</td><td>1,9 g.F 10,1 KH</td><td>1,5 ZU 4,2 EW</td><td>0,4 SA</td><td>4,6 BE</td></tr></table>	V	A1,G,I,1	366kj 3,1 F	1,9 g.F 10,1 KH	1,5 ZU 4,2 EW	0,4 SA	4,6 BE																			
V	A1,C,G,I,I,1,3,8	601kj 5,9 F	3,2 g.F 16,6 KH	2,6 ZU 6,2 EW	1,0 SA	7,7 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	G	350kj 1,4 F	0,2 g.F 11,7 KH	2,5 ZU 5,3 EW	0,7 SA	6,2 BE																																																					
V	A1,C,G,I,1	500kj 3,7 F	0,8 g.F 18,0 KH	1,8 ZU 3,1 EW	1,3 SA	6,5 BE																																																					
V	A1,G,I,1	366kj 3,1 F	1,9 g.F 10,1 KH	1,5 ZU 4,2 EW	0,4 SA	4,6 BE																																																					
Eintopf & Pasta einfach & herzhaft 7,70€ M6	Spaghetti „Bolognese“ dazu Gurkensalat <table><tr><td>R</td><td>A1,C,I,I,1,3,8</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>	R	A1,C,I,I,1,3,8	434kj 3,2 F	1,1 g.F 14,0 KH	1,9 ZU 4,3 EW	1,1 SA	6,3 BE	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage <table><tr><td>R</td><td>A1,I,1,1</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,1,1	263kj 1,5 F	0,4 g.F 8,9 KH	0,9 ZU 3,0 EW	1,2 SA	4,1 BE	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst <table><tr><td>S</td><td>I,1,3,7</td><td>371kj 4,0 F</td><td>1,6 g.F 8,2 KH</td><td>0,6 ZU 4,2 EW</td><td>0,9 SA</td><td>4,0 BE</td></tr></table>	S	I,1,3,7	371kj 4,0 F	1,6 g.F 8,2 KH	0,6 ZU 4,2 EW	0,9 SA	4,0 BE	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch <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>	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	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree <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>	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,1,3,8	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,1,1	263kj 1,5 F	0,4 g.F 8,9 KH	0,9 ZU 3,0 EW	1,2 SA	4,1 BE																																																					
S	I,1,3,7	371kj 4,0 F	1,6 g.F 8,2 KH	0,6 ZU 4,2 EW	0,9 SA	4,0 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	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																																																					
Salat & Co kalt servierte Spezialitäten 7,60€ M7	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,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,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	Thunfischsalat nach „Art des Hauses“ mit frischen Salaten dazu French-Dressing <table><tr><td>F</td><td>C,D,G,I,I,1,3,8</td><td>463kj 8,5 F</td><td>3,1 g.F 4,2 KH</td><td>2,5 ZU 4,1 EW</td><td>0,5 SA</td><td>1,2 BE</td></tr></table>	F	C,D,G,I,I,1,3,8	463kj 8,5 F	3,1 g.F 4,2 KH	2,5 ZU 4,1 EW	0,5 SA	1,2 BE	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons Joghurt dressing <table><tr><td>G</td><td>A1,F,G,3</td><td>384kj 2,6 F</td><td>0,4 g.F 8,7 KH</td><td>1,5 ZU 7,9 EW</td><td>0,4 SA</td><td>2,6 BE</td></tr></table>	G	A1,F,G,3	384kj 2,6 F	0,4 g.F 8,7 KH	1,5 ZU 7,9 EW	0,4 SA	2,6 BE	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,I,1,3,8</td><td>839kj 14,8 F</td><td>6,3 g.F 12,5 KH</td><td>0,8 ZU 5,2 EW</td><td>1,0 SA</td><td>4,3 BE</td></tr></table>	S	A1,C,G,I,I,1,3,8	839kj 14,8 F	6,3 g.F 12,5 KH	0,8 ZU 5,2 EW	1,0 SA	4,3 BE	Elsässer-Salat Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl-Dressing <table><tr><td>V</td><td>C,I,1,3,8</td><td>243kj 3,8 F</td><td>0,8 g.F 4,0 KH</td><td>2,8 ZU 1,1 EW</td><td>0,3 SA</td><td>1,2 BE</td></tr></table>	V	C,I,1,3,8	243kj 3,8 F	0,8 g.F 4,0 KH	2,8 ZU 1,1 EW	0,3 SA	1,2 BE																			
S	A1,C,G,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																																																					
F	C,D,G,I,I,1,3,8	463kj 8,5 F	3,1 g.F 4,2 KH	2,5 ZU 4,1 EW	0,5 SA	1,2 BE																																																					
G	A1,F,G,3	384kj 2,6 F	0,4 g.F 8,7 KH	1,5 ZU 7,9 EW	0,4 SA	2,6 BE																																																					
S	A1,C,G,I,I,1,3,8	839kj 14,8 F	6,3 g.F 12,5 KH	0,8 ZU 5,2 EW	1,0 SA	4,3 BE																																																					
V	C,I,1,3,8	243kj 3,8 F	0,8 g.F 4,0 KH	2,8 ZU 1,1 EW	0,3 SA	1,2 BE																																																					
Süßspeise süße Gaumenfreude 7,70€ M8	Milchreis mit heißen Kirschen <table><tr><td>V</td><td>G,1</td><td>583kj 1,6 F</td><td>0,8 g.F 21,7 KH</td><td>14,0 ZU 2,4 EW</td><td>0,1 SA</td><td>9,1 BE</td></tr></table>	V	G,1	583kj 1,6 F	0,8 g.F 21,7 KH	14,0 ZU 2,4 EW	0,1 SA	9,1 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1,7</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,1,7	494kj 2,2 F	0,9 g.F 21,5 KH	12,6 ZU 3,1 EW	0,2 SA	7,6 BE	Griesflammeri Baden Baden mit Fruchtsoße <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>	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	Germknödel mit Vanillesauce <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>699kj 1,9 F</td><td>0,9 g.F 33,1 KH</td><td>14,7 ZU 4,0 EW</td><td>0,4 SA</td><td>10,0 BE</td></tr></table>	V	A1,C,G,1	699kj 1,9 F	0,9 g.F 33,1 KH	14,7 ZU 4,0 EW	0,4 SA	10,0 BE	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten <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>	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	Milchreis mit roter Grütze <table><tr><td>V</td><td>G,1</td><td>453kj 1,5 F</td><td>0,7 g.F 20,8 KH</td><td>12,8 ZU 2,4 EW</td><td>0,1 SA</td><td>8,7 BE</td></tr></table>	V	G,1	453kj 1,5 F	0,7 g.F 20,8 KH	12,8 ZU 2,4 EW	0,1 SA	8,7 BE	Kaiserschmarrn mit Vanillesauce <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1,7</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>	V	A1,C,G,I,1,7	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,I,1,7	494kj 2,2 F	0,9 g.F 21,5 KH	12,6 ZU 3,1 EW	0,2 SA	7,6 BE																																																					
V	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	699kj 1,9 F	0,9 g.F 33,1 KH	14,7 ZU 4,0 EW	0,4 SA	10,0 BE																																																					
V	A1,G,1	436kj 1,3 F	0,6 g.F 20,1 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,I,1,7	649kj 5,0 F	1,4 g.F 23,4 KH	13,5 ZU 4,0 EW	0,5 SA	9,8 BE																																																					
KALTMENÜ zum Abendbrot serviert 5,95€ M9	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter <table><tr><td>R</td><td>A1,A,2,8</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,A,2,8	613kj 6,8 F	3,1 g.F 13,1 KH	4,5 ZU 7,4 EW	0,9 SA	4,7 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat <table><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	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot <table><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	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur <table><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	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter <table><tr><td>F</td><td>A1,A,2,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,A,2,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	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1,1,3,8</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,1,1,3,8	796kj 13,9 F	6,0 g.F 12,7 KH	3,4 ZU 4,4 EW	1,0 SA	5,8 BE	Käseplatte „Winzer Art“ mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot <table><tr><td>V</td><td>A1,A,2,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,A,2,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,A,2,8	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,A,2,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,1,1,3,8	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,A,2,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																																																					

Unsere Menüs sind
speiserechtlich
konform mit
den Vorgaben
des
Lebensmittel-
gesetzes
und
den
Anforderungen
der
Bundesländer
für
Speisefreiheiten
von
Menschen
mit
Allergien
oder
sonstigen
Ernährungs-
störungen.
Die
Speisen
sind
in
der
Speisekarte
gekennzeichnet.
Die
Speisen
sind
in
der
Speisekarte
gekennzeichnet.
Die
Speisen
sind
in
der
Speisekarte
gekennzeichnet.

Änderungen der
Speisekarte
vorbehalten.
Nährwertangaben: Ca., Wert/100g, Fett, Kohlenhydrate, Eiweiß, Salz, Energie, Kalorien, Ballaststoffe, Vitamine, Mineralstoffe, Natrium, Kalium, Magnesium, Eisen, Zink, Kupfer, Mangan, Selen, Chrom, Molybdän, Nickel, Vanadium, Bor, Silber, Zinn, Cadmium, Blei, Arsen, Nickel, Vanadium, Bor, Silber, Zinn, Cadmium, Blei,

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.

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

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= geschwärzt, 7= Alkohol, 8= Formfleisch, 9= mit Milchprodukt zubereitet, [A]= Glutenhaltiges Getreide, [A1]= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon; [B]= Krabstiere / Krebstiererezeugnisse, [C]= Eier / Eierzeugnisse, [D]= Milch / Milcherezeugnisse einschl. Lactose, [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse, [F]= Soja / Sojaerezeugnisse, [G]= Milch / Milcherezeugnisse (H= Mandel, H2= Haselnus, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Quendlandnüsse), [I]= Senf / Senferezeugnisse, [J]= Senf / Senferezeugnisse, [K]= Sesam / Sesamerezeugnisse, [L]= Schwefeloxid und Sulfite, [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse, [N]= Weichtiere / Weichtiererezeugnisse R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit portionierten 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.