

Speiseplan 36. KW	Montag, 31.08.26	Dienstag, 01.09.26	Mittwoch, 02.09.26	Donnerstag, 03.09.26	Freitag, 04.09.26	Samstag, 05.09.26	Sonntag, 06.09.26																																																																																																																
Spezielles & Regionales der besondere Genuss 8,85€	Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffelwürfel mit Speck und Zwiebeln Menü- Aufpreis + 2,75 €  <table><tr><td>F</td><td>A1,D,</td><td>280kj</td><td>0,8 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,7 SA</td><td></td><td>3,6 BE</td></tr><tr><td>S</td><td>G,I,9</td><td>1,7 F</td><td>8,4 KH</td><td>4,3 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	F	A1,D,	280kj	0,8 g.F	1,1 ZU	1,7 SA		3,6 BE	S	G,I,9	1,7 F	8,4 KH	4,3 EW				Gedünstetes Rotbarschfilet, natur mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffelwürfel mit Speck und Zwiebeln Menü- Aufpreis + 2,75 €  <table><tr><td>F</td><td>A1,D,</td><td>280kj</td><td>0,8 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,7 SA</td><td></td><td>3,6 BE</td></tr><tr><td>S</td><td>G,I,9</td><td>1,7 F</td><td>8,4 KH</td><td>4,3 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	F	A1,D,	280kj	0,8 g.F	1,1 ZU	1,7 SA		3,6 BE	S	G,I,9	1,7 F	8,4 KH	4,3 EW				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,</td><td>407kj</td><td>1,3 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>1,2 SA</td><td></td><td>4,8 BE</td></tr><tr><td></td><td>2,3,5</td><td>3,8 F</td><td>12,0 KH</td><td>3,6 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,C,I,I,	407kj	1,3 g.F	1,2 ZU	1,2 SA		4,8 BE		2,3,5	3,8 F	12,0 KH	3,6 EW				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,</td><td>407kj</td><td>1,3 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>1,2 SA</td><td></td><td>4,8 BE</td></tr><tr><td></td><td>2,3,5</td><td>3,8 F</td><td>12,0 KH</td><td>3,6 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,C,I,I,	407kj	1,3 g.F	1,2 ZU	1,2 SA		4,8 BE		2,3,5	3,8 F	12,0 KH	3,6 EW				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</td><td>0,3 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>3,7 SA</td><td></td><td>3,3 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,9 F</td><td>7,6 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	R	A1,G,I,9	270kj	0,3 g.F	1,2 ZU	3,7 SA		3,3 BE			0,9 F	7,6 KH	5,7 EW				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</td><td>0,3 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>3,7 SA</td><td></td><td>3,3 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,9 F</td><td>7,6 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	R	A1,G,I,9	270kj	0,3 g.F	1,2 ZU	3,7 SA		3,3 BE			0,9 F	7,6 KH	5,7 EW				Eisbeinflfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln Menü- Aufpreis + 2,25 € <table><tr><td>S</td><td>A1,G,2,</td><td>485kj</td><td>0,7 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>6,9 SA</td><td></td><td>4,5 BE</td></tr><tr><td></td><td>4,5,9</td><td>7,0 F</td><td>8,9 KH</td><td>3,5 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,G,2,	485kj	0,7 g.F	1,7 ZU	6,9 SA		4,5 BE		4,5,9	7,0 F	8,9 KH	3,5 EW			
F	A1,D,	280kj	0,8 g.F	1,1 ZU	1,7 SA		3,6 BE																																																																																																																
S	G,I,9	1,7 F	8,4 KH	4,3 EW																																																																																																																			
F	A1,D,	280kj	0,8 g.F	1,1 ZU	1,7 SA		3,6 BE																																																																																																																
S	G,I,9	1,7 F	8,4 KH	4,3 EW																																																																																																																			
G	A1,C,I,I,	407kj	1,3 g.F	1,2 ZU	1,2 SA		4,8 BE																																																																																																																
	2,3,5	3,8 F	12,0 KH	3,6 EW																																																																																																																			
G	A1,C,I,I,	407kj	1,3 g.F	1,2 ZU	1,2 SA		4,8 BE																																																																																																																
	2,3,5	3,8 F	12,0 KH	3,6 EW																																																																																																																			
R	A1,G,I,9	270kj	0,3 g.F	1,2 ZU	3,7 SA		3,3 BE																																																																																																																
		0,9 F	7,6 KH	5,7 EW																																																																																																																			
R	A1,G,I,9	270kj	0,3 g.F	1,2 ZU	3,7 SA		3,3 BE																																																																																																																
		0,9 F	7,6 KH	5,7 EW																																																																																																																			
S	A1,G,2,	485kj	0,7 g.F	1,7 ZU	6,9 SA		4,5 BE																																																																																																																
	4,5,9	7,0 F	8,9 KH	3,5 EW																																																																																																																			
Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 8,85€ M1	Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli <table><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>446kj</td><td>0,5 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>2,2 SA</td><td></td><td>6,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>14,3 KH</td><td>8,3 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,F,G,I,1	446kj	0,5 g.F	1,2 ZU	2,2 SA		6,6 BE			1,5 F	14,3 KH	8,3 EW				„Falscher Hase“ (Hackbraten) in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree <table><tr><td>S</td><td>A1,C,</td><td>342kj</td><td>1,5 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td>3,3 BE</td></tr><tr><td></td><td>G,I,I,1</td><td>4,1 F</td><td>7,4 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,C,	342kj	1,5 g.F	1,6 ZU	1,0 SA		3,3 BE		G,I,I,1	4,1 F	7,4 KH	4,0 EW				Heisse Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree <table><tr><td>S</td><td>A1,G,</td><td>464kj</td><td>2,7 g.F</td><td>2,0 ZU</td><td>1,5 SA</td><td></td><td>4,0 BE</td></tr><tr><td></td><td>1,2,3,7</td><td>6,6 F</td><td>8,6 KH</td><td>3,4 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,G,	464kj	2,7 g.F	2,0 ZU	1,5 SA		4,0 BE		1,2,3,7	6,6 F	8,6 KH	3,4 EW				Schwedische Hackfleischbällchen („Köttbullar“) in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln <table><tr><td>S</td><td>A1,C,I,J</td><td>474kj</td><td>1,1 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>2,4 SA</td><td></td><td>6,3 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,5 F</td><td>14,8 KH</td><td>5,3 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,C,I,J	474kj	1,1 g.F	0,9 ZU	2,4 SA		6,3 BE			3,5 F	14,8 KH	5,3 EW				Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) „Bolognese“ vom Rind dazu Gurkensalat <table><tr><td>R</td><td>A1,C,I,I,</td><td>420kj</td><td>1,2 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>1,2 SA</td><td></td><td>6,1 BE</td></tr><tr><td></td><td>1,3,8</td><td>3,0 F</td><td>13,7 KH</td><td>4,4 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	R	A1,C,I,I,	420kj	1,2 g.F	1,4 ZU	1,2 SA		6,1 BE		1,3,8	3,0 F	13,7 KH	4,4 EW				Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>300kj</td><td>0,1 g.F</td><td>1,3 ZU</td><td>1,8 SA</td><td></td><td>3,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>8,9 KH</td><td>5,1 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,G,I	300kj	0,1 g.F	1,3 ZU	1,8 SA		3,8 BE			1,4 F	8,9 KH	5,1 EW				Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>353kj</td><td>0,9 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,1 SA</td><td></td><td>4,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,6 F</td><td>8,7 KH</td><td>5,8 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,G,I,1	353kj	0,9 g.F	1,1 ZU	1,1 SA		4,0 BE			2,6 F	8,7 KH	5,8 EW			
G	A1,F,G,I,1	446kj	0,5 g.F	1,2 ZU	2,2 SA		6,6 BE																																																																																																																
		1,5 F	14,3 KH	8,3 EW																																																																																																																			
S	A1,C,	342kj	1,5 g.F	1,6 ZU	1,0 SA		3,3 BE																																																																																																																
	G,I,I,1	4,1 F	7,4 KH	4,0 EW																																																																																																																			
S	A1,G,	464kj	2,7 g.F	2,0 ZU	1,5 SA		4,0 BE																																																																																																																
	1,2,3,7	6,6 F	8,6 KH	3,4 EW																																																																																																																			
S	A1,C,I,J	474kj	1,1 g.F	0,9 ZU	2,4 SA		6,3 BE																																																																																																																
		3,5 F	14,8 KH	5,3 EW																																																																																																																			
R	A1,C,I,I,	420kj	1,2 g.F	1,4 ZU	1,2 SA		6,1 BE																																																																																																																
	1,3,8	3,0 F	13,7 KH	4,4 EW																																																																																																																			
S	A1,G,I	300kj	0,1 g.F	1,3 ZU	1,8 SA		3,8 BE																																																																																																																
		1,4 F	8,9 KH	5,1 EW																																																																																																																			
S	A1,G,I,1	353kj	0,9 g.F	1,1 ZU	1,1 SA		4,0 BE																																																																																																																
		2,6 F	8,7 KH	5,8 EW																																																																																																																			
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 8,85€ M2	Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,I</td><td>536kj</td><td>2,2 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>1,7 SA</td><td></td><td>4,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>6,0 F</td><td>10,4 KH</td><td>3,6 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,I	536kj	2,2 g.F	2,4 ZU	1,7 SA		4,8 BE			6,0 F	10,4 KH	3,6 EW				Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln <table><tr><td>G</td><td>A1,G,I,1</td><td>435kj</td><td>1,8 g.F</td><td>0,6 ZU</td><td>1,4 SA</td><td></td><td>4,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,8 F</td><td>8,7 KH</td><td>6,2 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,G,I,1	435kj	1,8 g.F	0,6 ZU	1,4 SA		4,7 BE			4,8 F	8,7 KH	6,2 EW				Geflügelfrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis <table><tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,J</td><td>431kj</td><td>1,1 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,4 SA</td><td></td><td>7,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,5 F</td><td>16,7 KH</td><td>2,7 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,C,G,I,J	431kj	1,1 g.F	2,2 ZU	1,4 SA		7,1 BE			2,5 F	16,7 KH	2,7 EW				Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree  <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>367kj</td><td>0,7 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>0,8 SA</td><td></td><td>4,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,1 F</td><td>11,6 KH</td><td>5,1 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	F	A1,D,G,I,1	367kj	0,7 g.F	2,2 ZU	0,8 SA		4,8 BE			2,1 F	11,6 KH	5,1 EW				Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle <table><tr><td>S</td><td>A1,C,I,1</td><td>343kj</td><td>0,2 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>0,9 SA</td><td></td><td>5,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>11,3 KH</td><td>5,9 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,C,I,1	343kj	0,2 g.F	1,5 ZU	0,9 SA		5,0 BE			1,4 F	11,3 KH	5,9 EW				Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit Suppengemüse (Rüben, Sellerie, Blumenkohl) und Kartoffeln <table><tr><td>G</td><td>A1,I</td><td>298kj</td><td>0,4 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>0,7 SA</td><td></td><td>4,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>9,7 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,I	298kj	0,4 g.F	1,0 ZU	0,7 SA		4,5 BE			1,7 F	9,7 KH	4,0 EW				Rinderhacksteak mit Blumenkohl und Salzkartoffeln <table><tr><td>R</td><td>A1,C,I,I,1</td><td>328kj</td><td>0,8 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,7 SA</td><td></td><td>4,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>9,6 KH</td><td>5,1 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	R	A1,C,I,I,1	328kj	0,8 g.F	0,9 ZU	1,7 SA		4,6 BE			1,9 F	9,6 KH	5,1 EW			
S	A1,I	536kj	2,2 g.F	2,4 ZU	1,7 SA		4,8 BE																																																																																																																
		6,0 F	10,4 KH	3,6 EW																																																																																																																			
G	A1,G,I,1	435kj	1,8 g.F	0,6 ZU	1,4 SA		4,7 BE																																																																																																																
		4,8 F	8,7 KH	6,2 EW																																																																																																																			
G	A1,C,G,I,J	431kj	1,1 g.F	2,2 ZU	1,4 SA		7,1 BE																																																																																																																
		2,5 F	16,7 KH	2,7 EW																																																																																																																			
F	A1,D,G,I,1	367kj	0,7 g.F	2,2 ZU	0,8 SA		4,8 BE																																																																																																																
		2,1 F	11,6 KH	5,1 EW																																																																																																																			
S	A1,C,I,1	343kj	0,2 g.F	1,5 ZU	0,9 SA		5,0 BE																																																																																																																
		1,4 F	11,3 KH	5,9 EW																																																																																																																			
G	A1,I	298kj	0,4 g.F	1,0 ZU	0,7 SA		4,5 BE																																																																																																																
		1,7 F	9,7 KH	4,0 EW																																																																																																																			
R	A1,C,I,I,1	328kj	0,8 g.F	0,9 ZU	1,7 SA		4,6 BE																																																																																																																
		1,9 F	9,6 KH	5,1 EW																																																																																																																			
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 8,85€ M3	„Nasi Goreng“ Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch <table><tr><td>G</td><td>A1,F,I,8</td><td>428kj</td><td>0,2 g.F</td><td>3,3 ZU</td><td>1,3 SA</td><td></td><td>6,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,7 F</td><td>18,4 KH</td><td>5,3 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,F,I,8	428kj	0,2 g.F	3,3 ZU	1,3 SA		6,6 BE			0,7 F	18,4 KH	5,3 EW				Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,I,2,3,7</td><td>378kj</td><td>1,6 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>1,7 SA</td><td></td><td>3,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,2 F</td><td>8,6 KH</td><td>3,8 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,I,2,3,7	378kj	1,6 g.F	1,6 ZU	1,7 SA		3,4 BE			4,2 F	8,6 KH	3,8 EW				Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree  <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>439kj</td><td>1,2 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,1 SA</td><td></td><td>4,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,4 F</td><td>11,2 KH</td><td>4,6 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	F	A1,D,G,I,1	439kj	1,2 g.F	1,5 ZU	1,1 SA		4,5 BE			4,4 F	11,2 KH	4,6 EW				Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat <table><tr><td>G</td><td>A1,C,I,</td><td>658kj</td><td>2,7 g.F</td><td>5,2 ZU</td><td>1,3 SA</td><td></td><td>8,6 BE</td></tr><tr><td></td><td>1,3,8</td><td>6,7 F</td><td>21,4 KH</td><td>2,3 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,C,I,	658kj	2,7 g.F	5,2 ZU	1,3 SA		8,6 BE		1,3,8	6,7 F	21,4 KH	2,3 EW				Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis <table><tr><td>G</td><td>A1,G,I,3</td><td>399kj</td><td>0,4 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,3 SA</td><td></td><td>5,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>15,3 KH</td><td>5,6 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,G,I,3	399kj	0,4 g.F	1,1 ZU	1,3 SA		5,8 BE			1,2 F	15,3 KH	5,6 EW				Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse <table><tr><td>V</td><td>A1,G,I,K</td><td>465kj</td><td>1,6 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,3 SA</td><td></td><td>6,3 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,2 F</td><td>15,1 KH</td><td>2,9 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	V	A1,G,I,K	465kj	1,6 g.F	1,5 ZU	1,3 SA		6,3 BE			4,2 F	15,1 KH	2,9 EW				Tortellini „Vegetarische Art“ in fruchtiger Tomatensauce <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I</td><td>283kj</td><td>0,2 g.F</td><td>2,8 ZU</td><td>1,1 SA</td><td></td><td>4,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,7 F</td><td>12,5 KH</td><td>2,2 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	V	A1,C,G,I	283kj	0,2 g.F	2,8 ZU	1,1 SA		4,9 BE			0,7 F	12,5 KH	2,2 EW			
G	A1,F,I,8	428kj	0,2 g.F	3,3 ZU	1,3 SA		6,6 BE																																																																																																																
		0,7 F	18,4 KH	5,3 EW																																																																																																																			
S	A1,I,2,3,7	378kj	1,6 g.F	1,6 ZU	1,7 SA		3,4 BE																																																																																																																
		4,2 F	8,6 KH	3,8 EW																																																																																																																			
F	A1,D,G,I,1	439kj	1,2 g.F	1,5 ZU	1,1 SA		4,5 BE																																																																																																																
		4,4 F	11,2 KH	4,6 EW																																																																																																																			
G	A1,C,I,	658kj	2,7 g.F	5,2 ZU	1,3 SA		8,6 BE																																																																																																																
	1,3,8	6,7 F	21,4 KH	2,3 EW																																																																																																																			
G	A1,G,I,3	399kj	0,4 g.F	1,1 ZU	1,3 SA		5,8 BE																																																																																																																
		1,2 F	15,3 KH	5,6 EW																																																																																																																			
V	A1,G,I,K	465kj	1,6 g.F	1,5 ZU	1,3 SA		6,3 BE																																																																																																																
		4,2 F	15,1 KH	2,9 EW																																																																																																																			
V	A1,C,G,I	283kj	0,2 g.F	2,8 ZU	1,1 SA		4,9 BE																																																																																																																
		0,7 F	12,5 KH	2,2 EW																																																																																																																			
Für Fein- schmecker Unser Premium 10,40€ M4	Schweineroulade „Hausfrauen Art“ mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln Menü- Aufpreis + 0,70 €  <table><tr><td>S</td><td>A1,I,I,1,2,8</td><td>321kj</td><td>0,8 g.F</td><td>3,1 ZU</td><td>2,3 SA</td><td></td><td>4,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>9,9 KH</td><td>4,2 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,I,I,1,2,8	321kj	0,8 g.F	3,1 ZU	2,3 SA		4,7 BE			1,9 F	9,9 KH	4,2 EW				Zartes Geflügelfilet „Alfredo“ in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti <table><tr><td>G</td><td>A1,G,I,1</td><td>403kj</td><td>1,2 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>1,1 SA</td><td></td><td>4,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,3 F</td><td>10,6 KH</td><td>8,1 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,G,I,1	403kj	1,2 g.F	1,4 ZU	1,1 SA		4,1 BE			2,3 F	10,6 KH	8,1 EW				Herzhafter Spießbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat <table><tr><td>S</td><td>A1,C,I,I,</td><td>472kj</td><td>2,0 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>0,5 SA</td><td></td><td>4,7 BE</td></tr><tr><td></td><td>1,3,8</td><td>6,1 F</td><td>10,8 KH</td><td>3,3 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,C,I,I,	472kj	2,0 g.F	1,2 ZU	0,5 SA		4,7 BE		1,3,8	6,1 F	10,8 KH	3,3 EW				Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Knödel Menü- Aufpreis + 0,70 € <table><tr><td>R</td><td>A1,G,I,3</td><td>334kj</td><td>0,0 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>1,3 SA</td><td></td><td>4,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,9 F</td><td>11,4 KH</td><td>5,8 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	R	A1,G,I,3	334kj	0,0 g.F	1,7 ZU	1,3 SA		4,7 BE			0,9 F	11,4 KH	5,8 EW				Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbuttersauce, dazu ZucchiniGemüse und Salzkartoffeln  <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I</td><td>281kj</td><td>0,6 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>2,2 SA</td><td></td><td>4,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>9,7 KH</td><td>4,4 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	F	A1,D,G,I	281kj	0,6 g.F	1,6 ZU	2,2 SA		4,1 BE			1,3 F	9,7 KH	4,4 EW				Zarter Schweinenackenbraten in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>352kj</td><td>1,3 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,7 SA</td><td></td><td>3,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,7 F</td><td>8,2 KH</td><td>3,4 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table> </	S	A1,G,I	352kj	1,3 g.F	1,1 ZU	1,7 SA		3,6 BE			3,7 F	8,2 KH	3,4 EW																				
S	A1,I,I,1,2,8	321kj	0,8 g.F	3,1 ZU	2,3 SA		4,7 BE																																																																																																																
		1,9 F	9,9 KH	4,2 EW																																																																																																																			
G	A1,G,I,1	403kj	1,2 g.F	1,4 ZU	1,1 SA		4,1 BE																																																																																																																
		2,3 F	10,6 KH	8,1 EW																																																																																																																			
S	A1,C,I,I,	472kj	2,0 g.F	1,2 ZU	0,5 SA		4,7 BE																																																																																																																
	1,3,8	6,1 F	10,8 KH	3,3 EW																																																																																																																			
R	A1,G,I,3	334kj	0,0 g.F	1,7 ZU	1,3 SA		4,7 BE																																																																																																																
		0,9 F	11,4 KH	5,8 EW																																																																																																																			
F	A1,D,G,I	281kj	0,6 g.F	1,6 ZU	2,2 SA		4,1 BE																																																																																																																
		1,3 F	9,7 KH	4,4 EW																																																																																																																			
S	A1,G,I	352kj	1,3 g.F	1,1 ZU	1,7 SA		3,6 BE																																																																																																																
		3,7 F	8,2 KH	3,4 EW																																																																																																																			

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.

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

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Konservierungsstoff; 3= Süßstoff; 4= Antioxidationsmittel; 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= Hybrid; stämme davon]; [B]= Krabstiere / Krebstiererezeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Milch / Milcherezeugnisse einschl. Lactose; [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse; [F]= Soja / Sojaerezeugnisse; [G]= Getreide / Getreideerezeugnisse; [H]= Mandeln / Mandelerezeugnisse; [I]= Nüsse / Nusserezeugnisse; [J]= Sesam / Sesamerezeugnisse; [K]= Getreide / Getreideerezeugnisse; [L]= Weizen / Weizenerezeugnisse; [M]= Weizen / Weizenerezeugnisse; [N]= Weizen / Weizenerezeugnisse; [O]= We