

Speiseplan 38. KW Spezielles & Regionales der besondere Genuss 7,95 €	Montag, 14.09.26 Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) <table><tr><td>S</td><td>A1,A2,C,G,I,I2,3,9</td><td>980 kJ 15,9 F</td><td>4,1 g F 14,6 KH</td><td>1,5 ZU 7,9 EW</td><td>1,8 SA</td><td>2,6 BE</td></tr></table>	S	A1,A2,C,G,I,I2,3,9	980 kJ 15,9 F	4,1 g F 14,6 KH	1,5 ZU 7,9 EW	1,8 SA	2,6 BE	Dienstag, 15.09.26 Bremer Knipp dazu Salzkartoffeln und Apfelmus (kalt) <table><tr><td>S</td><td>A1,A2,C,G,I,I2,3,9</td><td>980 kJ 15,9 F</td><td>4,1 g F 14,6 KH</td><td>1,5 ZU 7,9 EW</td><td>1,8 SA</td><td>2,6 BE</td></tr></table>	S	A1,A2,C,G,I,I2,3,9	980 kJ 15,9 F	4,1 g F 14,6 KH	1,5 ZU 7,9 EW	1,8 SA	2,6 BE	Mittwoch, 16.09.26 Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops Menü-Aufpreis + 0,75 € <table><tr><td>R</td><td>A1,C,G,I,F</td><td>514kJ 5,9</td><td>1,7 g F 4,1 F</td><td>1,0 ZU 12,2 KH</td><td>5,7 SA 8,4 EW</td><td>5,8 BE</td></tr></table>	R	A1,C,G,I,F	514kJ 5,9	1,7 g F 4,1 F	1,0 ZU 12,2 KH	5,7 SA 8,4 EW	5,8 BE	Donnerstag, 17.09.26 Seemannslabskaus mit einem Spiegelei und einem Rollmops Menü-Aufpreis + 0,75 € <table><tr><td>R</td><td>A1,C,G,I,F</td><td>514kJ 5,9</td><td>1,7 g F 4,1 F</td><td>1,0 ZU 12,2 KH</td><td>5,7 SA 8,4 EW</td><td>5,8 BE</td></tr></table>	R	A1,C,G,I,F	514kJ 5,9	1,7 g F 4,1 F	1,0 ZU 12,2 KH	5,7 SA 8,4 EW	5,8 BE	Freitag, 18.09.26 Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe Menü-Aufpreis + 1,95 € <table><tr><td>S</td><td>A1,G,2,4,5,9</td><td>460kJ 6,4 F</td><td>2,3 g F 8,9 KH</td><td>1,8 ZU 3,2 EW</td><td>5,5 SA</td><td>3,8 BE</td></tr></table>	S	A1,G,2,4,5,9	460kJ 6,4 F	2,3 g F 8,9 KH	1,8 ZU 3,2 EW	5,5 SA	3,8 BE	Samstag, 19.09.26 Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe Menü-Aufpreis + 1,95 € <table><tr><td>S</td><td>A1,G,2,4,5,9</td><td>460kJ 6,4 F</td><td>2,3 g F 8,9 KH</td><td>1,8 ZU 3,2 EW</td><td>5,5 SA</td><td>3,8 BE</td></tr></table>	S	A1,G,2,4,5,9	460kJ 6,4 F	2,3 g F 8,9 KH	1,8 ZU 3,2 EW	5,5 SA	3,8 BE	Sonntag, 20.09.26 Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis Menü-Aufpreis + 2,75 € <table><tr><td>G</td><td>A1,G,I,2,5,9</td><td>322kJ 2,0 F</td><td>0,6 g F 8,8 KH</td><td>1,8 ZU 6,0 EW</td><td>9,9 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>	G	A1,G,I,2,5,9	322kJ 2,0 F	0,6 g F 8,8 KH	1,8 ZU 6,0 EW	9,9 SA	4,1 BE
S	A1,A2,C,G,I,I2,3,9	980 kJ 15,9 F	4,1 g F 14,6 KH	1,5 ZU 7,9 EW	1,8 SA	2,6 BE																																																		
S	A1,A2,C,G,I,I2,3,9	980 kJ 15,9 F	4,1 g F 14,6 KH	1,5 ZU 7,9 EW	1,8 SA	2,6 BE																																																		
R	A1,C,G,I,F	514kJ 5,9	1,7 g F 4,1 F	1,0 ZU 12,2 KH	5,7 SA 8,4 EW	5,8 BE																																																		
R	A1,C,G,I,F	514kJ 5,9	1,7 g F 4,1 F	1,0 ZU 12,2 KH	5,7 SA 8,4 EW	5,8 BE																																																		
S	A1,G,2,4,5,9	460kJ 6,4 F	2,3 g F 8,9 KH	1,8 ZU 3,2 EW	5,5 SA	3,8 BE																																																		
S	A1,G,2,4,5,9	460kJ 6,4 F	2,3 g F 8,9 KH	1,8 ZU 3,2 EW	5,5 SA	3,8 BE																																																		
G	A1,G,I,2,5,9	322kJ 2,0 F	0,6 g F 8,8 KH	1,8 ZU 6,0 EW	9,9 SA	4,1 BE																																																		
Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 7,95 € M1	Spaghetti „Bolognese“ dazu Krautsalat <table><tr><td>R</td><td>A1,C,I,I,1,3,8</td><td>484kJ 4,3 F</td><td>1,5 g F 14,4 KH</td><td>2,1 ZU 4,3 EW</td><td>1,2 SA</td><td>6,5 BE</td></tr></table>	R	A1,C,I,I,1,3,8	484kJ 4,3 F	1,5 g F 14,4 KH	2,1 ZU 4,3 EW	1,2 SA	6,5 BE	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,I,1</td><td>432kJ 4,6 F</td><td>1,6 g F 10,7 KH</td><td>1,7 ZU 4,8 EW</td><td>1,9 SA</td><td>5,0 BE</td></tr></table>	S	A1,C,G,I,I,1	432kJ 4,6 F	1,6 g F 10,7 KH	1,7 ZU 4,8 EW	1,9 SA	5,0 BE	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <table><tr><td>S</td><td>A1,G,1,3,7</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,1,3,7	422kJ 5,5 F	2,2 g F 8,6 KH	2,0 ZU 3,3 EW	1,5 SA	3,7 BE	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,I,1,3,8</td><td>474kJ 2,9 F</td><td>0,8 g F 15,6 KH</td><td>1,1 ZU 5,6 EW</td><td>2,5 SA</td><td>6,9 BE</td></tr></table>	S	A1,C,G,I,I,1,3,8	474kJ 2,9 F	0,8 g F 15,6 KH	1,1 ZU 5,6 EW	2,5 SA	6,9 BE	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>449kJ 5,8 F</td><td>2,2 g F 10,0 KH</td><td>0,9 ZU 3,7 EW</td><td>1,6 SA</td><td>4,0 BE</td></tr></table>	S	A1,G,I,1	449kJ 5,8 F	2,2 g F 10,0 KH	0,9 ZU 3,7 EW	1,6 SA	4,0 BE	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>391kJ 4,4 F</td><td>1,3 g F 9,3 KH</td><td>1,1 ZU 3,4 EW</td><td>0,8 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>	S	A1,I,1	391kJ 4,4 F	1,3 g F 9,3 KH	1,1 ZU 3,4 EW	0,8 SA	4,1 BE	Hähnchenragout mit Champignons und Spargel dazu Gemüseréis <table><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I,3</td><td>412kJ 2,0 F</td><td>0,7 g F 13,5 KH</td><td>1,5 ZU 6,4 EW</td><td>1,4 SA</td><td>5,1 BE</td></tr></table>	G	A1,F,G,I,3	412kJ 2,0 F	0,7 g F 13,5 KH	1,5 ZU 6,4 EW	1,4 SA	5,1 BE
R	A1,C,I,I,1,3,8	484kJ 4,3 F	1,5 g F 14,4 KH	2,1 ZU 4,3 EW	1,2 SA	6,5 BE																																																		
S	A1,C,G,I,I,1	432kJ 4,6 F	1,6 g F 10,7 KH	1,7 ZU 4,8 EW	1,9 SA	5,0 BE																																																		
S	A1,G,1,3,7	422kJ 5,5 F	2,2 g F 8,6 KH	2,0 ZU 3,3 EW	1,5 SA	3,7 BE																																																		
S	A1,C,G,I,I,1,3,8	474kJ 2,9 F	0,8 g F 15,6 KH	1,1 ZU 5,6 EW	2,5 SA	6,9 BE																																																		
S	A1,G,I,1	449kJ 5,8 F	2,2 g F 10,0 KH	0,9 ZU 3,7 EW	1,6 SA	4,0 BE																																																		
S	A1,I,1	391kJ 4,4 F	1,3 g F 9,3 KH	1,1 ZU 3,4 EW	0,8 SA	4,1 BE																																																		
G	A1,F,G,I,3	412kJ 2,0 F	0,7 g F 13,5 KH	1,5 ZU 6,4 EW	1,4 SA	5,1 BE																																																		
Diabetiker brennwertkontrolliert und auf Wunsch als pürierte Kost 7,95 € M2	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Nudeln <table><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I,1,0 F</td><td>386kJ 1,0 F</td><td>0,3 g F 14,4 KH</td><td>1,9 ZU 6,3 EW</td><td>1,1 SA</td><td>6,3 BE</td></tr></table>	G	A1,F,G,I,1,0 F	386kJ 1,0 F	0,3 g F 14,4 KH	1,9 ZU 6,3 EW	1,1 SA	6,3 BE	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt <table><tr><td>V</td><td>G,2,8</td><td>340kJ 1,7 F</td><td>0,8 g F 13,5 KH</td><td>5,2 ZU 3,3 EW</td><td>0,1 SA</td><td>6,2 BE</td></tr></table>	V	G,2,8	340kJ 1,7 F	0,8 g F 13,5 KH	5,2 ZU 3,3 EW	0,1 SA	6,2 BE	Gedünstetes Seelachsfilet mit Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>336kJ 2,1 F</td><td>0,9 g F 10,6 KH</td><td>1,9 ZU 4,6 EW</td><td>1,7 SA</td><td>4,5 BE</td></tr></table>	F	A1,D,G,I,1	336kJ 2,1 F	0,9 g F 10,6 KH	1,9 ZU 4,6 EW	1,7 SA	4,5 BE	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree <table><tr><td>R</td><td>A1,C,G,I,I,1</td><td>409kJ 2,9 F</td><td>1,1 g F 11,3 KH</td><td>1,2 ZU 5,8 EW</td><td>1,2 SA</td><td>5,4 BE</td></tr></table>	R	A1,C,G,I,I,1	409kJ 2,9 F	1,1 g F 11,3 KH	1,2 ZU 5,8 EW	1,2 SA	5,4 BE	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Spiralnudeln („Fusilli“) <table><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>395kJ 1,0 F</td><td>0,3 g F 13,9 KH</td><td>0,8 ZU 6,6 EW</td><td>2,2 SA</td><td>6,3 BE</td></tr></table>	G	A1,F,G,I,1	395kJ 1,0 F	0,3 g F 13,9 KH	0,8 ZU 6,6 EW	2,2 SA	6,3 BE	„Trentiner Marktpf“ Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch <table><tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>272kJ 1,0 F</td><td>0,4 g F 9,9 KH</td><td>1,8 ZU 3,0 EW</td><td>0,6 SA</td><td>4,5 BE</td></tr></table>	S	A1,I,1	272kJ 1,0 F	0,4 g F 9,9 KH	1,8 ZU 3,0 EW	0,6 SA	4,5 BE	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Salzkartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1,7 F</td><td>256kJ 1,7 F</td><td>0,6 g F 7,6 KH</td><td>1,4 ZU 3,1 EW</td><td>2,1 SA</td><td>3,3 BE</td></tr></table>	S	A1,G,I,1,7 F	256kJ 1,7 F	0,6 g F 7,6 KH	1,4 ZU 3,1 EW	2,1 SA	3,3 BE
G	A1,F,G,I,1,0 F	386kJ 1,0 F	0,3 g F 14,4 KH	1,9 ZU 6,3 EW	1,1 SA	6,3 BE																																																		
V	G,2,8	340kJ 1,7 F	0,8 g F 13,5 KH	5,2 ZU 3,3 EW	0,1 SA	6,2 BE																																																		
F	A1,D,G,I,1	336kJ 2,1 F	0,9 g F 10,6 KH	1,9 ZU 4,6 EW	1,7 SA	4,5 BE																																																		
R	A1,C,G,I,I,1	409kJ 2,9 F	1,1 g F 11,3 KH	1,2 ZU 5,8 EW	1,2 SA	5,4 BE																																																		
G	A1,F,G,I,1	395kJ 1,0 F	0,3 g F 13,9 KH	0,8 ZU 6,6 EW	2,2 SA	6,3 BE																																																		
S	A1,I,1	272kJ 1,0 F	0,4 g F 9,9 KH	1,8 ZU 3,0 EW	0,6 SA	4,5 BE																																																		
S	A1,G,I,1,7 F	256kJ 1,7 F	0,6 g F 7,6 KH	1,4 ZU 3,1 EW	2,1 SA	3,3 BE																																																		
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 7,95 € M3	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1,9 F</td><td>287kJ 1,9 F</td><td>0,4 g F 7,3 KH</td><td>1,1 ZU 5,1 EW</td><td>0,9 SA</td><td>3,2 BE</td></tr></table>	S	A1,G,I,1,9 F	287kJ 1,9 F	0,4 g F 7,3 KH	1,1 ZU 5,1 EW	0,9 SA	3,2 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	Griechischer Hackbraten („Bifteki“) mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,I,1,3,8</td><td>435kJ 5,8 F</td><td>2,3 g F 9,6 KH</td><td>2,2 ZU 3,5 EW</td><td>0,9 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>	S	A1,C,G,I,I,1,3,8	435kJ 5,8 F	2,3 g F 9,6 KH	2,2 ZU 3,5 EW	0,9 SA	4,1 BE	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti <table><tr><td>G</td><td>A1,I,1</td><td>557kJ 5,5 F</td><td>2,0 g F 12,7 KH</td><td>1,5 ZU 7,7 EW</td><td>0,7 SA</td><td>5,9 BE</td></tr></table>	G	A1,I,1	557kJ 5,5 F	2,0 g F 12,7 KH	1,5 ZU 7,7 EW	0,7 SA	5,9 BE	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüseréis <table><tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>521kJ 3,3 F</td><td>1,5 g F 20,4 KH</td><td>2,5 ZU 3,1 EW</td><td>1,2 SA</td><td>7,7 BE</td></tr></table>	G	A1,C,G,I,1	521kJ 3,3 F	1,5 g F 20,4 KH	2,5 ZU 3,1 EW	1,2 SA	7,7 BE	Deftige Käsespätzle „Allgäuer Art“ mit Zucchini-Möhren-Salat <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>402kJ 4,2 F</td><td>2,0 g F 10,7 KH</td><td>2,2 ZU 3,6 EW</td><td>1,0 SA</td><td>5,2 BE</td></tr></table>	V	A1,C,G,I,1	402kJ 4,2 F	2,0 g F 10,7 KH	2,2 ZU 3,6 EW	1,0 SA	5,2 BE	„Ratatouille“ Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti <table><tr><td>V</td><td>A1,I,1,8</td><td>429kJ 1,2 F</td><td>0,3 g F 18,6 KH</td><td>4,6 ZU 3,1 EW</td><td>1,3 SA</td><td>7,2 BE</td></tr></table>	V	A1,I,1,8	429kJ 1,2 F	0,3 g F 18,6 KH	4,6 ZU 3,1 EW	1,3 SA	7,2 BE
S	A1,G,I,1,9 F	287kJ 1,9 F	0,4 g F 7,3 KH	1,1 ZU 5,1 EW	0,9 SA	3,2 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,C,G,I,I,1,3,8	435kJ 5,8 F	2,3 g F 9,6 KH	2,2 ZU 3,5 EW	0,9 SA	4,1 BE																																																		
G	A1,I,1	557kJ 5,5 F	2,0 g F 12,7 KH	1,5 ZU 7,7 EW	0,7 SA	5,9 BE																																																		
G	A1,C,G,I,1	521kJ 3,3 F	1,5 g F 20,4 KH	2,5 ZU 3,1 EW	1,2 SA	7,7 BE																																																		
V	A1,C,G,I,1	402kJ 4,2 F	2,0 g F 10,7 KH	2,2 ZU 3,6 EW	1,0 SA	5,2 BE																																																		
V	A1,I,1,8	429kJ 1,2 F	0,3 g F 18,6 KH	4,6 ZU 3,1 EW	1,3 SA	7,2 BE																																																		
Für Feinschmecker Unser Premium 9,70 € M4	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis Menü-Aufpreis + 0,70 € <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>313kJ 1,3 F</td><td>0,5 g F 10,7 KH</td><td>1,4 ZU 5,8 EW</td><td>1,6 SA</td><td>5,5 BE</td></tr></table>	F	A1,D,G,I,1	313kJ 1,3 F	0,5 g F 10,7 KH	1,4 ZU 5,8 EW	1,6 SA	5,5 BE	„Cordon Bleu“ vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1,3,7</td><td>485kJ 3,2 F</td><td>1,3 g F 13,8 KH</td><td>0,7 ZU 7,0 EW</td><td>0,8 SA</td><td>6,4 BE</td></tr></table>	S	A1,G,I,1,3,7	485kJ 3,2 F	1,3 g F 13,8 KH	0,7 ZU 7,0 EW	0,8 SA	6,4 BE	Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Nudeln <table><tr><td>G</td><td>A1,G,I,1</td><td>532kJ 1,2 F</td><td>0,3 g F 16,2 KH</td><td>1,8 ZU 8,0 EW</td><td>1,5 SA</td><td>7,4 BE</td></tr></table>	G	A1,G,I,1	532kJ 1,2 F	0,3 g F 16,2 KH	1,8 ZU 8,0 EW	1,5 SA	7,4 BE	Herzhafter Kasselerbraten in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>290kJ 2,2 F</td><td>0,8 g F 8,0 KH</td><td>1,1 ZU 3,9 EW</td><td>1,5 SA</td><td>3,3 BE</td></tr></table>	S	A1,G,I,1	290kJ 2,2 F	0,8 g F 8,0 KH	1,1 ZU 3,9 EW	1,5 SA	3,3 BE	Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat Menü-Aufpreis + 1,20 € <table><tr><td>G</td><td>A1,D,I</td><td>528kJ 5,0 F</td><td>0,6 g F 13,9 KH</td><td>0,9 ZU 5,8 EW</td><td>0,4 SA</td><td>5,4 BE</td></tr></table>	G	A1,D,I	528kJ 5,0 F	0,6 g F 13,9 KH	0,9 ZU 5,8 EW	0,4 SA	5,4 BE	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und kleinen Bandnudeln <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>398kJ 2,2 F</td><td>0,6 g F 14,1 KH</td><td>2,9 ZU 4,6 EW</td><td>1,0 SA</td><td>5,7 BE</td></tr></table>	F	A1,D,G,I,1	398kJ 2,2 F	0,6 g F 14,1 KH	2,9 ZU 4,6 EW	1,0 SA	5,7 BE	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln <table><tr><td>R</td><td>A1,I,1</td><td>290kJ 0,8 F</td><td>0,0 g F 8,6 KH</td><td>1,1 ZU 5,8 EW</td><td>1,7 SA</td><td>4,0 BE</td></tr></table>	R	A1,I,1	290kJ 0,8 F	0,0 g F 8,6 KH	1,1 ZU 5,8 EW	1,7 SA	4,0 BE
F	A1,D,G,I,1	313kJ 1,3 F	0,5 g F 10,7 KH	1,4 ZU 5,8 EW	1,6 SA	5,5 BE																																																		
S	A1,G,I,1,3,7	485kJ 3,2 F	1,3 g F 13,8 KH	0,7 ZU 7,0 EW	0,8 SA	6,4 BE																																																		
G	A1,G,I,1	532kJ 1,2 F	0,3 g F 16,2 KH	1,8 ZU 8,0 EW	1,5 SA	7,4 BE																																																		
S	A1,G,I,1	290kJ 2,2 F	0,8 g F 8,0 KH	1,1 ZU 3,9 EW	1,5 SA	3,3 BE																																																		
G	A1,D,I	528kJ 5,0 F	0,6 g F 13,9 KH	0,9 ZU 5,8 EW	0,4 SA	5,4 BE																																																		
F	A1,D,G,I,1	398kJ 2,2 F	0,6 g F 14,1 KH	2,9 ZU 4,6 EW	1,0 SA	5,7 BE																																																		
R	A1,I,1	290kJ 0,8 F	0,0 g F 8,6 KH	1,1 ZU 5,8 EW	1,7 SA	4,0 BE																																																		
Vegetarisch fleischlos & lecker 7,70 € M5	Gemüsepfanne Bulgur (Hartweizengrütze) mit Bio Tofuwürfel <table><tr><td>V</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>380kJ 1,2 F</td><td>0,3 g F 15,4 KH</td><td>1,4 ZU 3,4 EW</td><td>0,3 SA</td><td>6,2 BE</td></tr></table>	V	A1,F,G,I,1	380kJ 1,2 F	0,3 g F 15,4 KH	1,4 ZU 3,4 EW	0,3 SA	6,2 BE	Rührei mit Rahmspinat und Püree <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>423kJ 5,5 F</td><td>1,9 g F 7,9 KH</td><td>1,3 ZU 5,0 EW</td><td>1,0 SA</td><td>3,5 BE</td></tr></table>	V	A1,C,G,I,1	423kJ 5,5 F	1,9 g F 7,9 KH	1,3 ZU 5,0 EW	1,0 SA	3,5 BE	Kürbiscurry mit Reis <table><tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>411kJ 2,5 F</td><td>1,2 g F 17,1 KH</td><td>1,8 ZU 2,0 EW</td><td>1,0 SA</td><td>7,0 BE</td></tr></table>	V	A1,G,I,1	411kJ 2,5 F	1,2 g F 17,1 KH	1,8 ZU 2,0 EW	1,0 SA	7,0 BE	Gemüsebulette in Tomatensauce und Vollkornnudeln <table><tr><td>V</td><td>A1,A4,C,G,I,1,3</td><td>429kJ 1,6 F</td><td>0,3 g F 17,7 KH</td><td>3,1 ZU 3,4 EW</td><td>1,8 SA</td><td>6,5 BE</td></tr></table>	V	A1,A4,C,G,I,1,3	429kJ 1,6 F	0,3 g F 17,7 KH	3,1 ZU 3,4 EW	1,8 SA	6,5 BE	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken <table><tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>408kJ 3,9 F</td><td>2,3 g F 10,9 KH</td><td>1,6 ZU 4,1 EW</td><td>1,1 SA</td><td>5,0 BE</td></tr></table>	V	A1,G,I,1	408kJ 3,9 F	2,3 g F 10,9 KH	1,6 ZU 4,1 EW	1,1 SA	5,0 BE																
V	A1,F,G,I,1	380kJ 1,2 F	0,3 g F 15,4 KH	1,4 ZU 3,4 EW	0,3 SA	6,2 BE																																																		
V	A1,C,G,I,1	423kJ 5,5 F	1,9 g F 7,9 KH	1,3 ZU 5,0 EW	1,0 SA	3,5 BE																																																		
V	A1,G,I,1	411kJ 2,5 F	1,2 g F 17,1 KH	1,8 ZU 2,0 EW	1,0 SA	7,0 BE																																																		
V	A1,A4,C,G,I,1,3	429kJ 1,6 F	0,3 g F 17,7 KH	3,1 ZU 3,4 EW	1,8 SA	6,5 BE																																																		
V	A1,G,I,1	408kJ 3,9 F	2,3 g F 10,9 KH	1,6 ZU 4,1 EW	1,1 SA	5,0 BE																																																		
Eintopf & Pasta einfach & herzhaft 7,70 € M6	Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch <table><tr><td>R</td><td>A1,I,1</td><td>255kJ 1,5 F</td><td>0,4 g F 8,4 KH</td><td>1,7 ZU 2,8 EW</td><td>0,6 SA</td><td>3,8 BE</td></tr></table>	R	A1,I,1	255kJ 1,5 F	0,4 g F 8,4 KH	1,7 ZU 2,8 EW	0,6 SA	3,8 BE	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel-Wiener-Würstchen <table><tr><td>G</td><td>I,1,2,3</td><td>318kJ 2,8 F</td><td>0,2 g F 8,9 KH</td><td>0,7 ZU 3,6 EW</td><td>0,6 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>	G	I,1,2,3	318kJ 2,8 F	0,2 g F 8,9 KH	0,7 ZU 3,6 EW	0,6 SA	4,1 BE	Spaghetti Carbonara Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1,2,3</td><td>552kJ 4,5 F</td><td>1,6 g F 18,1 KH</td><td>2,7 ZU 4,4 EW</td><td>0,9 SA</td><td>7,9 BE</td></tr></table>	S	A1,G,I,1,2,3	552kJ 4,5 F	1,6 g F 18,1 KH	2,7 ZU 4,4 EW	0,9 SA	7,9 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	Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur (Hartweizengrütze) <table><tr><td>G</td><td>A1,F,I,1</td><td>417kJ 1,9 F</td><td>0,7 g F 17,0 KH</td><td>2,2 ZU 2,5 EW</td><td>0,5 SA</td><td>7,5 BE</td></tr></table>	G	A1,F,I,1	417kJ 1,9 F	0,7 g F 17,0 KH	2,2 ZU 2,5 EW	0,5 SA	7,5 BE																
R	A1,I,1	255kJ 1,5 F	0,4 g F 8,4 KH	1,7 ZU 2,8 EW	0,6 SA	3,8 BE																																																		
G	I,1,2,3	318kJ 2,8 F	0,2 g F 8,9 KH	0,7 ZU 3,6 EW	0,6 SA	4,1 BE																																																		
S	A1,G,I,1,2,3	552kJ 4,5 F	1,6 g F 18,1 KH	2,7 ZU 4,4 EW	0,9 SA	7,9 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																																																		
G	A1,F,I,1	417kJ 1,9 F	0,7 g F 17,0 KH	2,2 ZU 2,5 EW	0,5 SA	7,5 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	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing <table><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	Salatteller „Köttbullar“ mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing <table><tr><td>V</td><td>C,G,I,1,3,8</td><td>289kJ 3,3 F</td><td>1,1 g F 6,9 KH</td><td>2,7 ZU 2,1 EW</td><td>0,5 SA</td><td>2,4 BE</td></tr></table>	V	C,G,I,1,3,8	289kJ 3,3 F	1,1 g F 6,9 KH	2,7 ZU 2,1 EW	0,5 SA	2,4 BE	Hirten-Käse mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing <table><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	Salatteller „Rustica“ mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1</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,1	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,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	289kJ 3,3 F	1,1 g F 6,9 KH	2,7 ZU 2,1 EW	0,5 SA	2,4 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,1	294kJ 4,2 F	1,6 g F 4,1 KH	2,4 ZU 4,0 EW	0,4 SA	1,5 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	Germknödel mit Vanillesauce <table><tr><td>V</td><td>A1,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,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 Himbeeren <table><tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>436kJ 1,3 F</td><td>0,6 g F 20,0 KH</td><td>14,5 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 20,0 KH	14,5 ZU 2,6 EW	0,1 SA	8,4 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <table><tr><td>V</td><td>A1,C,G,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,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	Beerengrütze mit Vanillesauce <table><tr><td>V</td><td>G,1</td><td>406kJ 0,6 F</td><td>0,3 g F 20,4 KH</td><td>16,3 ZU 1,2 EW</td><td>0,1 SA</td><td>8,5 BE</td></tr></table>	V	G,1	406kJ 0,6 F	0,3 g F 20,4 KH	16,3 ZU 1,2 EW	0,1 SA	8,5 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	Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce <table><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,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 20,0 KH	14,5 ZU 2,6 EW	0,1 SA	8,4 BE																																																		
V	A1,C,G,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	G,1	406kJ 0,6 F	0,3 g F 20,4 KH	16,3 ZU 1,2 EW	0,1 SA	8,5 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																																																		
KALTMENÜ zum Abendbrot serviert 5,95 € M9	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter <table><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	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,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	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,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,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,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,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																																																		

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

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Konservierungsstoff, 3= Süßstoff, 4= Farbstoff, 6= geschwärzt, 7= Alkohol, 8= Formfleisch, 9= mit Milchprodukt zubereitet, A1= Glutenhaltiges Getreide, A11= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon; B1= Krabstiere / Krebstiererezeugnisse, C= Ei / Eierzzeugnisse, D= Bier / Eierzzeugnisse, E= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse, F= Soja / Sojaerezeugnisse, G= Milch / Milcherezeugnisse einschl. Lactose, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Quendlandnüsse, I1= Schweinefleisch, I2= Schweißerezeugnisse, I3= Lamm, I4= Rind, I5= Schwein, I6= Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit poliertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden ausschließlich mit Weizen abgereicht, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.