

Speiseplan 43. KW Spezielles & Regionales der besondere Genuss 7,95 €	Montag, 19.10.26 Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln S A1,I,3 672kj 1,4 F 0,5 gF 8,0 KH 2,3 ZU 5,1 EW 1,6 SA 4,2 BE	Dienstag, 20.10.26 Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis G A1,G,I,2,5,9 322kj 2,0 F 0,6 gF 8,8 KH 1,8 ZU 6,0 EW 9,9 SA 4,1 BE	Mittwoch, 21.10.26 Gebratene Entenbrust „süß-sauer“ mit Ananas und Chinagemüse, dazu weichgekochter Reis G A1,G,I,2,5,9 322kj 2,0 F 0,6 gF 8,8 KH 1,8 ZU 6,0 EW 9,9 SA 4,1 BE	Donnerstag, 22.10.26 Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe S A1,G,2,4,5,9 460kj 6,4 F 2,3 gF 8,9 KH 1,8 ZU 3,2 EW 5,5 SA 3,8 BE	Freitag, 23.10.26 Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe S A1,G,2,4,5,9 460kj 6,4 F 2,3 gF 8,9 KH 1,8 ZU 3,2 EW 5,5 SA 3,8 BE	Samstag, 24.10.26 „Sauerkrautplatte“ mit Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln S A1,G,5,9 382kj 3,0 F 1,1 gF 9,3 KH 2,2 ZU 5,9 EW 1,6 SA 4,0 BE	Sonntag, 25.10.26 „Sauerkrautplatte“ mit Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln S A1,G,5,9 382kj 3,0 F 1,1 gF 9,3 KH 2,2 ZU 5,9 EW 1,6 SA 4,0 BE
Tagesmenü gut bürgerlich & herzhaft 7,95 € M1	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico-Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln G A1,F,I,I,1,3 369kj 1,3 F 0,2 gF 12,2 KH 1,9 ZU 6,3 EW 1,1 SA 5,4 BE	Geflügelgulasch in Möhrengemüse und Spiralnudeln G A1,F,G,I 386kj 1,0 F 0,3 gF 14,7 KH 1,5 ZU 5,8 EW 2,3 SA 6,6 BE	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree S A1,G,I 299kj 2,2 F 0,8 gF 8,1 KH 1,7 ZU 4,4 EW 1,1 SA 3,8 BE	Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelklößen S A1,G,I,1,3 337kj 1,1 F 0,1 gF 11,5 KH 0,9 ZU 5,1 EW 2,1 SA 5,1 BE	Szegediner Gulasch Schweinegulsch mit Sauerkraut und Sauerrahm, dazu Schwenkkartoffeln S A1,I 296kj 1,0 F 0,0 gF 9,8 KH 1,1 ZU 4,8 EW 1,9 SA 3,9 BE	Grüner Bohneneintopf mit zartem Schweinefleisch S A1,I 254kj 1,2 F 0,4 gF 8,4 KH 1,1 ZU 3,2 EW 0,8 SA 3,8 BE	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseréis G A1,F,G,I,3 412kj 2,0 F 0,7 gF 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	Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln S A1,I,1 324kj 1,2 F 0,1 gF 10,3 KH 1,2 ZU 5,4 EW 1,7 SA 4,5 BE	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote-Beete-Salat S A1,C,G,I,1 455kj 3,8 F 1,4 gF 14,7 KH 1,5 ZU 4,2 EW 1,2 SA 6,3 BE	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln G A1,G,I,1 386kj 2,3 F 0,6 gF 13,1 KH 0,9 ZU 4,3 EW 1,8 SA 5,8 BE	Seelachsfilet „Naturell“ mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Kartoffeln F A1,D,G,I,1 281kj 1,4 F 0,5 gF 7,0 KH 1,5 ZU 6,6 EW 1,4 SA 3,6 BE	Leberknödel in Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree S A1,C,G,I,1 325kj 3,4 F 1,2 gF 8,1 KH 1,6 ZU 3,4 EW 1,1 SA 3,8 BE	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln G A1,F,G,I 269kj 0,8 F 0,2 gF 8,7 KH 0,8 ZU 5,0 EW 1,5 SA 3,9 BE	Schweinenackenbraten in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln S A1,G,I 335kj 3,8 F 1,4 gF 7,8 KH 1,8 ZU 2,8 EW 1,4 SA 3,5 BE
Schonkost salzreduziert & bekömmlich 7,95 € M3	Vollkorn-Spaghetti „Carbonara“ Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini Salat S A1,G,I,1,2,3 469kj 3,3 F 1,4 gF 15,1 KH 1,9 ZU 4,8 EW 1,2 SA 6,9 BE	Nudelauflauf mit Hackfleisch und Brokkoli S A1,G,I,1 667kj 7,4 F 3,5 gF 15,4 KH 1,7 ZU 7,8 EW 0,9 SA 7,1 BE	Gegrillte Hackfleischröllchen („Cevapcici“) vom Rind mit würzigem Djuwetschreis u nd pikantem Krautsalat R A1,C,I,I,1,3,8 499kj 5,3 F 2,1 gF 13,0 KH 2,5 ZU 4,4 EW 1,0 SA 5,9 BE	Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat S A1,C,I,I,1,3,7,8 582kj 6,5 F 2,7 gF 16,5 KH 3,1 ZU 3,4 EW 1,5 SA 7,0 BE	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat G A1,C,G,I,1,1,3,8 450kj 3,1 F 1,4 gF 14,6 KH 3,1 ZU 5,0 EW 1,3 SA 6,2 BE	Knödel-Dreierlei Bunte Knödel in Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern V A1,C,G,I,1,3 490kj 4,4 F 2,0 gF 15,1 KH 0,9 ZU 3,9 EW 1,2 SA 5,7 BE	Linsen-Bolognese mit Nudeln V A1,I 394kj 0,5 F 0,1 gF 18,0 KH 1,5 ZU 3,8 EW 1,1 SA 7,3 BE
Für Fein-schmecker Unser Premium 9,70 € M4	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis F A1,D,G,I 382kj 1,5 F 0,6 gF 14,3 KH 1,6 ZU 5,6 EW 1,6 SA 7,4 BE	Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln S A1,G,I 251kj 0,9 F 0,2 gF 7,2 KH 1,3 ZU 4,9 EW 1,7 SA 3,2 BE	Seelachsfilet im Backteig auf Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat F A1,D,G,I 448kj 3,3 F 1,4 gF 13,2 KH 2,8 ZU 5,5 EW 1,6 SA 5,7 BE	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln R A1,G,I 417kj 2,1 F 0,4 gF 11,6 KH 1,6 ZU 7,3 EW 1,5 SA 5,2 BE	Paniertes Schollenfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat F A1,C,D,G,I,I,1,3,8 468kj 5,1 F 1,5 gF 10,7 KH 2,1 ZU 5,2 EW 1,7 SA 4,8 BE	Rindergeschnetzeltes „Jäger Art“ mit Bohnengemüse und Spätzle R A1,C,I,1,8 277kj 1,0 F 0,3 gF 9,5 KH 1,4 ZU 4,2 EW 1,2 SA 4,1 BE	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Klößen G A1,G,I,1,3,8 437kj 4,4 F 1,4 gF 9,8 KH 2,2 ZU 5,8 EW 1,8 SA 4,8 BE
Vegetarisch fleischlos & lecker 7,70 € M5	Asiatisches Wokgemüse in pikanter Sauce mit Asia Nudeln V A1,F,I,8 449kj 0,4 F 0,1 gF 21,5 KH 4,5 ZU 3,8 EW 1,4 SA 8,1 BE	Eieromelette mit Blattspinat mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree V A1,C,G,I,1,1,7 361kj 4,0 F 0,7 gF 7,8 KH 1,4 ZU 4,4 EW 1,0 SA 3,0 BE	Makkaroni-Nudelauflauf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken V A1,G,I 739kj 2,6 F 1,5 gF 30,5 KH 2,5 ZU 6,8 EW 0,6 SA 13,8 BE	Schmetterlingsnudeln („Farfalle“) in leckerer Käse-Spinat-Sauce V A1,G,I,1 482kj 2,5 F 1,3 gF 18,5 KH 1,5 ZU 4,5 EW 1,6 SA 7,1 BE	Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-ZucchiniGemüse und Püree V A1,G,I,2 439kj 4,2 F 0,7 gF 13,7 KH 2,7 ZU 2,4 EW 1,2 SA 5,8 BE		
Eintopf & Pasta einfach & herzhaft 7,70 € M6	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischinlage R A1,I,1 263kj 1,5 F 0,4 gF 8,9 KH 0,9 ZU 3,0 EW 1,2 SA 4,1 BE	Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne mit Salzkartoffeln R A1,G,I,1 323kj 1,6 F 0,7 gF 11,8 KH 1,2 ZU 3,3 EW 1,9 SA 4,6 BE	Deftiger Erbseneintopf mit Würstwürfel S G,I,I,1,3 395kj 4,4 F 0,2 gF 8,3 KH 0,6 ZU 4,4 EW 0,6 SA 4,1 BE	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler S A1,I,1,3 210kj 0,9 F 0,3 gF 7,9 KH 0,9 ZU 2,4 EW 0,9 SA 3,6 BE	Italienischer Gemüseeintopf V A1,I,1 248kj 0,8 F 0,3 gF 10,7 KH 1,9 ZU 1,5 EW 0,5 SA 4,5 BE		
Salat & Co kalt servierte Spezialitäten 7,60 € M7	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur G A1,C,G,I,1,3,8 643kj 9,9 F 4,3 gF 11,2 KH 1,0 ZU 4,9 EW 0,7 SA 4,5 BE	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing S C,G,I,1,3,8 293kj 3,4 F 1,1 gF 3,1 KH 2,0 ZU 6,3 EW 0,3 SA 0,9 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing G A1,C,F,G,I,1,3,8 427kj 3,5 F 0,8 gF 9,4 KH 2,1 ZU 7,7 EW 0,4 SA 2,8 BE	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing F C,D,G,I,1,3,8 433kj 6,3 F 2,0 gF 3,4 KH 1,7 ZU 4,9 EW 0,3 SA 0,9 BE	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur S A1,A2,C,G,I,1,2,3,7 818kj 14,4 F 3,8 gF 10,2 KH 1,6 ZU 5,2 EW 1,4 SA 3,6 BE		
Süßspeise süße Gaumenfreude 7,70 € M8	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott V G,1 439kj 1,5 F 0,7 gF 20,2 KH 12,7 ZU 2,4 EW 0,1 SA 8,5 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott V A1,C,G,3 570kj 2,4 F 0,7 gF 23,6 KH 11,9 ZU 3,7 EW 0,3 SA 10,0 BE	Feiner Grießbrei mit roter Grütze V A1,G,1 436kj 1,3 F 0,6 gF 20,1 KH 14,1 ZU 2,6 EW 0,1 SA 8,4 BE	Eierpfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker V A1,C,G 723kj 4,7 F 1,3 gF 25,9 KH 13,7 ZU 6,6 EW 0,4 SA 5,9 BE	Milchreis mit Mandarinen V G 465kj 1,9 F 1,0 gF 20,7 KH 12,1 ZU 3,0 EW 0,1 SA 8,7 BE	Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce V A1,G,1 625kj 3,0 F 0,8 gF 26,3 KH 13,0 ZU 3,8 EW 0,4 SA 8,8 BE	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott V G,3 452kj 1,5 F 0,7 gF 21,1 KH 14,2 ZU 2,3 EW 0,1 SA 8,9 BE
KALTMENÜ zum Abendbrot serviert 5,95 € M9	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat S C,G,I,1,3,8 510kj 6,7 F 2,7 gF 10,0 KH 0,8 ZU 5,4 EW 0,5 SA 3,7 BE	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur G A1,A2,C,G,I,3,7 963kj 13,0 F 5,7 gF 15,1 KH 0,9 ZU 12,6 EW 1,5 SA 3,0 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot S A1,A2,C,G,I,3,8 877kj 13,9 F 5,6 gF 13,7 KH 0,7 ZU 6,8 EW 1,3 SA 3,5 BE	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat G A1,C,G,I,1,3,8 806kj 13,3 F 5,7 gF 11,0 KH 2,6 ZU 7,5 EW 0,6 SA 4,8 BE	Brathering (mit Gräten) mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur S A1,2,3 503kj 5,9 F 1,3 gF 11,6 KH 2,2 ZU 5,0 EW 0,3 SA 4,1 BE	Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“ mit Garnitur und Brot S A1,A2,C,G,I,1,2,3,7 1018kj 19,7 F 4,3 gF 10,7 KH 1,4 ZU 5,3 EW 1,7 SA 3,7 BE	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur S A1,C,G,I,1,3,8 861kj 15,1 F 6,7 gF 13,0 KH 0,7 ZU 5,0 EW 1,0 SA 3,8 BE

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.

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

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Konservierungsmittel, 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= Hybrid, stämme davon); [B]= Knebshierte / Knebscherezeugnisse ; [C]= Bier / Erzeugnisse ; [D]= Ei / Eizzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerezeugnisse ; [G]= Milch / Milcherezeugnisse einschl. Lactose ; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnus, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Pannuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Quendalnüsse) ; [I]= Senf / Senferezeugnisse ; [J]= Gett / Getterezeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerezeugnisse ; [L]= Schwefeloxid und Sulfite ; [M]= Lupinen / Lupinerezeugnisse ; [N]= Weidhtiere / Weidhtierezeugnisse ; [O]= Weidhtiere / Weidhtierezeugnisse ; [P]= Weidhtiere / Weidhtierezeugnisse ; [Q]= Weidhtiere / Weidhtierezeugnisse ; [R]= Rind, S=Schwein, F=Fruch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit pödierten 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.