

Speiseplan 44. KW		Montag, 26.10.26		Dienstag, 27.10.26		Mittwoch, 28.10.26		Donnerstag, 29.10.26		Freitag, 30.10.26		Samstag, 31.10.26		Sonntag, 01.11.26																																																																																																			
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></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>3,6 BE</td></tr></table>		F	A1,D,	280kj	0,8 g.F	1,1 ZU	1,7 SA		S	G,I,9	1,7 F	8,4 KH	4,3 EW		3,6 BE	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></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>3,6 BE</td></tr></table>		F	A1,D,	280kj	0,8 g.F	1,1 ZU	1,7 SA		S	G,I,9	1,7 F	8,4 KH	4,3 EW		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,</td><td>407kj</td><td>1,3 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>1,2 SA</td><td></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>4,8 BE</td></tr></table>		G	A1,C,I,I,	407kj	1,3 g.F	1,2 ZU	1,2 SA			2,3,5	3,8 F	12,0 KH	3,6 EW		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,</td><td>407kj</td><td>1,3 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>1,2 SA</td><td></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>4,8 BE</td></tr></table>		G	A1,C,I,I,	407kj	1,3 g.F	1,2 ZU	1,2 SA			2,3,5	3,8 F	12,0 KH	3,6 EW		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</td><td>0,3 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>3,7 SA</td><td></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>3,3 BE</td></tr></table>		R	A1,G,I,9	270kj	0,3 g.F	1,2 ZU	3,7 SA				0,9 F	7,6 KH	5,7 EW		3,3 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</td><td>0,3 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>3,7 SA</td><td></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>3,3 BE</td></tr></table>		R	A1,G,I,9	270kj	0,3 g.F	1,2 ZU	3,7 SA				0,9 F	7,6 KH	5,7 EW		3,3 BE	Auftakt zur Grünkohlsaison „Grünkohlplatte“ - Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Menü-Aufpreis + 1,95 € <table><tr><td>S</td><td>A1,F,I,I,2,5</td><td>379kj</td><td>1,8 g.F</td><td>0,2 ZU</td><td>0,7 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,8 F</td><td>8,4 KH</td><td>3,3 EW</td><td></td><td>4,1 BE</td></tr></table>		S	A1,F,I,I,2,5	379kj	1,8 g.F	0,2 ZU	0,7 SA				4,8 F	8,4 KH	3,3 EW		4,1 BE
F	A1,D,	280kj	0,8 g.F	1,1 ZU	1,7 SA																																																																																																												
S	G,I,9	1,7 F	8,4 KH	4,3 EW		3,6 BE																																																																																																											
F	A1,D,	280kj	0,8 g.F	1,1 ZU	1,7 SA																																																																																																												
S	G,I,9	1,7 F	8,4 KH	4,3 EW		3,6 BE																																																																																																											
G	A1,C,I,I,	407kj	1,3 g.F	1,2 ZU	1,2 SA																																																																																																												
	2,3,5	3,8 F	12,0 KH	3,6 EW		4,8 BE																																																																																																											
G	A1,C,I,I,	407kj	1,3 g.F	1,2 ZU	1,2 SA																																																																																																												
	2,3,5	3,8 F	12,0 KH	3,6 EW		4,8 BE																																																																																																											
R	A1,G,I,9	270kj	0,3 g.F	1,2 ZU	3,7 SA																																																																																																												
		0,9 F	7,6 KH	5,7 EW		3,3 BE																																																																																																											
R	A1,G,I,9	270kj	0,3 g.F	1,2 ZU	3,7 SA																																																																																																												
		0,9 F	7,6 KH	5,7 EW		3,3 BE																																																																																																											
S	A1,F,I,I,2,5	379kj	1,8 g.F	0,2 ZU	0,7 SA																																																																																																												
		4,8 F	8,4 KH	3,3 EW		4,1 BE																																																																																																											
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></tr><tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>14,3 KH</td><td>8,3 EW</td><td></td><td>6,6 BE</td></tr></table>		G	A1,F,G,I,1	446kj	0,5 g.F	1,2 ZU	2,2 SA				1,5 F	14,3 KH	8,3 EW		6,6 BE	„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></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>3,3 BE</td></tr></table>		S	A1,C,	342kj	1,5 g.F	1,6 ZU	1,0 SA			G,I,I,1	4,1 F	7,4 KH	4,0 EW		3,3 BE	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></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>4,0 BE</td></tr></table>		S	A1,G,	464kj	2,7 g.F	2,0 ZU	1,5 SA			1,2,3,7	6,6 F	8,6 KH	3,4 EW		4,0 BE	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></tr><tr><td></td><td></td><td>3,5 F</td><td>14,8 KH</td><td>5,3 EW</td><td></td><td>6,3 BE</td></tr></table>		S	A1,C,I,J	474kj	1,1 g.F	0,9 ZU	2,4 SA				3,5 F	14,8 KH	5,3 EW		6,3 BE	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></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>6,1 BE</td></tr></table>		R	A1,C,I,I,	420kj	1,2 g.F	1,4 ZU	1,2 SA			1,3,8	3,0 F	13,7 KH	4,4 EW		6,1 BE	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></tr><tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>8,9 KH</td><td>5,1 EW</td><td></td><td>3,8 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I	300kj	0,1 g.F	1,3 ZU	1,8 SA				1,4 F	8,9 KH	5,1 EW		3,8 BE	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></tr><tr><td></td><td></td><td>2,6 F</td><td>8,7 KH</td><td>5,8 EW</td><td></td><td>4,0 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I,1	353kj	0,9 g.F	1,1 ZU	1,1 SA				2,6 F	8,7 KH	5,8 EW		4,0 BE
G	A1,F,G,I,1	446kj	0,5 g.F	1,2 ZU	2,2 SA																																																																																																												
		1,5 F	14,3 KH	8,3 EW		6,6 BE																																																																																																											
S	A1,C,	342kj	1,5 g.F	1,6 ZU	1,0 SA																																																																																																												
	G,I,I,1	4,1 F	7,4 KH	4,0 EW		3,3 BE																																																																																																											
S	A1,G,	464kj	2,7 g.F	2,0 ZU	1,5 SA																																																																																																												
	1,2,3,7	6,6 F	8,6 KH	3,4 EW		4,0 BE																																																																																																											
S	A1,C,I,J	474kj	1,1 g.F	0,9 ZU	2,4 SA																																																																																																												
		3,5 F	14,8 KH	5,3 EW		6,3 BE																																																																																																											
R	A1,C,I,I,	420kj	1,2 g.F	1,4 ZU	1,2 SA																																																																																																												
	1,3,8	3,0 F	13,7 KH	4,4 EW		6,1 BE																																																																																																											
S	A1,G,I	300kj	0,1 g.F	1,3 ZU	1,8 SA																																																																																																												
		1,4 F	8,9 KH	5,1 EW		3,8 BE																																																																																																											
S	A1,G,I,1	353kj	0,9 g.F	1,1 ZU	1,1 SA																																																																																																												
		2,6 F	8,7 KH	5,8 EW		4,0 BE																																																																																																											
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></tr><tr><td></td><td></td><td>6,0 F</td><td>10,4 KH</td><td>3,6 EW</td><td></td><td>4,8 BE</td></tr></table>		S	A1,I	536kj	2,2 g.F	2,4 ZU	1,7 SA				6,0 F	10,4 KH	3,6 EW		4,8 BE	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></tr><tr><td></td><td></td><td>4,8 F</td><td>8,7 KH</td><td>6,2 EW</td><td></td><td>4,7 BE</td></tr></table>		G	A1,G,I,1	435kj	1,8 g.F	0,6 ZU	1,4 SA				4,8 F	8,7 KH	6,2 EW		4,7 BE	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></tr><tr><td></td><td></td><td>2,5 F</td><td>16,7 KH</td><td>2,7 EW</td><td></td><td>7,1 BE</td></tr></table>		G	A1,C,G,I,J	431kj	1,1 g.F	2,2 ZU	1,4 SA				2,5 F	16,7 KH	2,7 EW		7,1 BE	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></tr><tr><td></td><td></td><td>2,1 F</td><td>11,6 KH</td><td>5,1 EW</td><td></td><td>4,8 BE</td></tr></table>		F	A1,D,G,I,1	367kj	0,7 g.F	2,2 ZU	0,8 SA				2,1 F	11,6 KH	5,1 EW		4,8 BE	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></tr><tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>11,3 KH</td><td>5,9 EW</td><td></td><td>5,0 BE</td></tr></table>		S	A1,C,I,1	343kj	0,2 g.F	1,5 ZU	0,9 SA				1,4 F	11,3 KH	5,9 EW		5,0 BE	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></tr><tr><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>9,7 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td>4,5 BE</td></tr></table>		G	A1,I	298kj	0,4 g.F	1,0 ZU	0,7 SA				1,7 F	9,7 KH	4,0 EW		4,5 BE	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></tr><tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>9,6 KH</td><td>5,1 EW</td><td></td><td>4,6 BE</td></tr></table>		R	A1,C,I,I,1	328kj	0,8 g.F	0,9 ZU	1,7 SA				1,9 F	9,6 KH	5,1 EW		4,6 BE
S	A1,I	536kj	2,2 g.F	2,4 ZU	1,7 SA																																																																																																												
		6,0 F	10,4 KH	3,6 EW		4,8 BE																																																																																																											
G	A1,G,I,1	435kj	1,8 g.F	0,6 ZU	1,4 SA																																																																																																												
		4,8 F	8,7 KH	6,2 EW		4,7 BE																																																																																																											
G	A1,C,G,I,J	431kj	1,1 g.F	2,2 ZU	1,4 SA																																																																																																												
		2,5 F	16,7 KH	2,7 EW		7,1 BE																																																																																																											
F	A1,D,G,I,1	367kj	0,7 g.F	2,2 ZU	0,8 SA																																																																																																												
		2,1 F	11,6 KH	5,1 EW		4,8 BE																																																																																																											
S	A1,C,I,1	343kj	0,2 g.F	1,5 ZU	0,9 SA																																																																																																												
		1,4 F	11,3 KH	5,9 EW		5,0 BE																																																																																																											
G	A1,I	298kj	0,4 g.F	1,0 ZU	0,7 SA																																																																																																												
		1,7 F	9,7 KH	4,0 EW		4,5 BE																																																																																																											
R	A1,C,I,I,1	328kj	0,8 g.F	0,9 ZU	1,7 SA																																																																																																												
		1,9 F	9,6 KH	5,1 EW		4,6 BE																																																																																																											
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></tr><tr><td></td><td></td><td>0,7 F</td><td>18,4 KH</td><td>5,3 EW</td><td></td><td>6,6 BE</td></tr></table>		G	A1,F,I,8	428kj	0,2 g.F	3,3 ZU	1,3 SA				0,7 F	18,4 KH	5,3 EW		6,6 BE	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></tr><tr><td></td><td></td><td>4,2 F</td><td>8,6 KH</td><td>3,8 EW</td><td></td><td>3,4 BE</td></tr></table>		S	A1,I,2,3,7	378kj	1,6 g.F	1,6 ZU	1,7 SA				4,2 F	8,6 KH	3,8 EW		3,4 BE	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></tr><tr><td></td><td></td><td>4,4 F</td><td>11,2 KH</td><td>4,6 EW</td><td></td><td>4,5 BE</td></tr></table>		F	A1,D,G,I,1	439kj	1,2 g.F	1,5 ZU	1,1 SA				4,4 F	11,2 KH	4,6 EW		4,5 BE	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat <table><tr><td>G</td><td>A1,C,</td><td>658kj</td><td>2,7 g.F</td><td>5,2 ZU</td><td>1,3 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td>I,1,3,8</td><td>6,7 F</td><td>21,4 KH</td><td>2,3 EW</td><td></td><td>8,6 BE</td></tr></table>		G	A1,C,	658kj	2,7 g.F	5,2 ZU	1,3 SA			I,1,3,8	6,7 F	21,4 KH	2,3 EW		8,6 BE	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></tr><tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>15,3 KH</td><td>5,6 EW</td><td></td><td>5,8 BE</td></tr></table>		G	A1,G,I,3	399kj	0,4 g.F	1,1 ZU	1,3 SA				1,2 F	15,3 KH	5,6 EW		5,8 BE	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></tr><tr><td></td><td></td><td>4,2 F</td><td>15,1 KH</td><td>2,9 EW</td><td></td><td>6,3 BE</td></tr></table>		V	A1,G,I,K	465kj	1,6 g.F	1,5 ZU	1,3 SA				4,2 F	15,1 KH	2,9 EW		6,3 BE	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></tr><tr><td></td><td></td><td>0,7 F</td><td>12,5 KH</td><td>2,2 EW</td><td></td><td>4,9 BE</td></tr></table>		V	A1,C,G,I	283kj	0,2 g.F	2,8 ZU	1,1 SA				0,7 F	12,5 KH	2,2 EW		4,9 BE
G	A1,F,I,8	428kj	0,2 g.F	3,3 ZU	1,3 SA																																																																																																												
		0,7 F	18,4 KH	5,3 EW		6,6 BE																																																																																																											
S	A1,I,2,3,7	378kj	1,6 g.F	1,6 ZU	1,7 SA																																																																																																												
		4,2 F	8,6 KH	3,8 EW		3,4 BE																																																																																																											
F	A1,D,G,I,1	439kj	1,2 g.F	1,5 ZU	1,1 SA																																																																																																												
		4,4 F	11,2 KH	4,6 EW		4,5 BE																																																																																																											
G	A1,C,	658kj	2,7 g.F	5,2 ZU	1,3 SA																																																																																																												
	I,1,3,8	6,7 F	21,4 KH	2,3 EW		8,6 BE																																																																																																											
G	A1,G,I,3	399kj	0,4 g.F	1,1 ZU	1,3 SA																																																																																																												
		1,2 F	15,3 KH	5,6 EW		5,8 BE																																																																																																											
V	A1,G,I,K	465kj	1,6 g.F	1,5 ZU	1,3 SA																																																																																																												
		4,2 F	15,1 KH	2,9 EW		6,3 BE																																																																																																											
V	A1,C,G,I	283kj	0,2 g.F	2,8 ZU	1,1 SA																																																																																																												
		0,7 F	12,5 KH	2,2 EW		4,9 BE																																																																																																											
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</td><td>321kj</td><td>0,8 g.F</td><td>3,1 ZU</td><td>2,3 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td>1,2,8</td><td>1,9 F</td><td>9,9 KH</td><td>4,2 EW</td><td></td><td>4,7 BE</td></tr></table>		S	A1,I,I	321kj	0,8 g.F	3,1 ZU	2,3 SA			1,2,8	1,9 F	9,9 KH	4,2 EW		4,7 BE	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></tr><tr><td></td><td></td><td>2,3 F</td><td>10,6 KH</td><td>8,1 EW</td><td></td><td>4,1 BE</td></tr></table>		G	A1,G,I,1	403kj	1,2 g.F	1,4 ZU	1,1 SA				2,3 F	10,6 KH	8,1 EW		4,1 BE	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></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>4,7 BE</td></tr></table>		S	A1,C,I,I,	472kj	2,0 g.F	1,2 ZU	0,5 SA			1,3,8	6,1 F	10,8 KH	3,3 EW		4,7 BE	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></tr><tr><td></td><td></td><td>0,9 F</td><td>11,4 KH</td><td>5,8 EW</td><td></td><td>4,7 BE</td></tr></table>		R	A1,G,I,3	334kj	0,0 g.F	1,7 ZU	1,3 SA				0,9 F	11,4 KH	5,8 EW		4,7 BE	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbuttersauce, dazu Zucchini-gemüse und Salzkartoffeln  Menü-Aufpreis + 0,70 € <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></tr><tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>9,7 KH</td><td>4,4 EW</td><td></td><td>4,1 BE</td></tr></table>		F	A1,D,G,I	281kj	0,6 g.F	1,6 ZU	2,2 SA				1,3 F	9,7 KH	4,4 EW		4,1 BE	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></tr><tr><td></td><td></td><td>3,7 F</td><td>8,2 KH</td><td>3,4 EW</td><td></td><td>3,6 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I	352kj	1,3 g.F	1,1 ZU	1,7 SA				3,7 F	8,2 KH	3,4 EW		3,6 BE	Lachsfilet an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Langkornteis  Menü-Aufpreis + 0,70 € <table><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>337kj</td><td>0,7 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>0,8 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>11,5 KH</td><td>5,0 EW</td><td></td><td>5,1 BE</td></tr></table>		F	A1,D,G,I,1	337kj	0,7 g.F	0,8 ZU	0,8 SA				1,6 F	11,5 KH	5,0 EW		5,1 BE
S	A1,I,I	321kj	0,8 g.F	3,1 ZU	2,3 SA																																																																																																												
	1,2,8	1,9 F	9,9 KH	4,2 EW		4,7 BE																																																																																																											
G	A1,G,I,1	403kj	1,2 g.F	1,4 ZU	1,1 SA																																																																																																												
		2,3 F	10,6 KH	8,1 EW		4,1 BE																																																																																																											
S	A1,C,I,I,	472kj	2,0 g.F	1,2 ZU	0,5 SA																																																																																																												
	1,3,8	6,1 F	10,8 KH	3,3 EW		4,7 BE																																																																																																											
R	A1,G,I,3	334kj	0,0 g.F	1,7 ZU	1,3 SA																																																																																																												
		0,9 F	11,4 KH	5,8 EW		4,7 BE																																																																																																											
F	A1,D,G,I	281kj	0,6 g.F	1,6 ZU	2,2 SA																																																																																																												
		1,3 F	9,7 KH	4,4 EW		4,1 BE																																																																																																											
S	A1,G,I	352kj	1,3 g.F	1,1 ZU	1,7 SA																																																																																																												
		3,7 F	8,2 KH	3,4 EW		3,6 BE																																																																																																											
F	A1,D,G,I,1	337kj	0,7 g.F	0,8 ZU	0,8 SA																																																																																																												
		1,6 F	11,5 KH	5,0 EW		5,1 BE																																																																																																											
Vegetarisch fleischlos & lecker 8,60€ M5		Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis <table><tr><td>V</td><td>A1,C,I</td><td>413kj</td><td>0,7 g.F</td><td>2,6 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,1 F</td><td>14,9 KH</td><td>4,4 EW</td><td></td><td>6,8 BE</td></tr></table>		V	A1,C,I	413kj	0,7 g.F	2,6 ZU	1,0 SA				2,1 F	14,9 KH	4,4 EW		6,8 BE	Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken <table><tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>420kj</td><td>2,6 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,1 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,5 F</td><td>10,6 KH</td><td>4,2 EW</td><td></td><td>4,8 BE</td></tr></table>		V	A1,G,I,1	420kj	2,6 g.F	1,5 ZU	1,1 SA				4,5 F	10,6 KH	4,2 EW		4,8 BE	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis <table><tr><td>V</td><td>A1,I,8</td><td>402kj</td><td>0,1 g.F</td><td>2,8 ZU</td><td>1,2 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,4 F</td><td>17,2 KH</td><td>2,2 EW</td><td></td><td>6,9 BE</td></tr></table>		V	A1,I,8	402kj	0,1 g.F	2,8 ZU	1,2 SA				0,4 F	17,2 KH	2,2 EW		6,9 BE	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce Holländische Art und Petersilienkartoffeln <table><tr><td>V</td><td>A1,G,H,I,I</td><td>353kj</td><td>1,2 g.F</td><td>2,0 ZU</td><td>1,9 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,6 F</td><td>11,3 KH</td><td>2,9 EW</td><td></td><td>4,7 BE</td></tr></table>		V	A1,G,H,I,I	353kj	1,2 g.F	2,0 ZU	1,9 SA				2,6 F	11,3 KH	2,9 EW		4,7 BE	Leckeres Paprikagemüse mit Risotto (Reis) <table><tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>407kj</td><td>1,9 g.F</td><td>3,2 ZU</td><td>0,5 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,6 F</td><td>13,2 KH</td><td>2,7 EW</td><td></td><td>5,0 BE</td></tr></table>		V	A1,G,I,1	407kj	1,9 g.F	3,2 ZU	0,5 SA				3,6 F	13,2 KH	2,7 EW		5,0 BE																																
V	A1,C,I	413kj	0,7 g.F	2,6 ZU	1,0 SA																																																																																																												
		2,1 F	14,9 KH	4,4 EW		6,8 BE																																																																																																											
V	A1,G,I,1	420kj	2,6 g.F	1,5 ZU	1,1 SA																																																																																																												
		4,5 F	10,6 KH	4,2 EW		4,8 BE																																																																																																											
V	A1,I,8	402kj	0,1 g.F	2,8 ZU	1,2 SA																																																																																																												
		0,4 F	17,2 KH	2,2 EW		6,9 BE																																																																																																											
V	A1,G,H,I,I	353kj	1,2 g.F	2,0 ZU	1,9 SA																																																																																																												
		2,6 F	11,3 KH	2,9 EW		4,7 BE																																																																																																											
V	A1,G,I,1	407kj	1,9 g.F	3,2 ZU	0,5 SA																																																																																																												
		3,6 F	13,2 KH	2,7 EW		5,0 BE																																																																																																											
Eintopf & Pasta einfach & herzhaft 8,60€ M6		Leckere Kartoffelsuppe „Schlesische Art“ mit Krakauerwurst <table><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>398kj</td><td>1,9 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>0,8 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td>1,2,3</td><td>4,5 F</td><td>9,7 KH</td><td>3,8 EW</td><td></td><td>4,9 BE</td></tr></table>		S	A1,G,I	398kj	1,9 g.F	1,1 ZU	0,8 SA			1,2,3	4,5 F	9,7 KH	3,8 EW		4,9 BE	Rigatoni mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce, dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,</td><td>497kj</td><td>1,1 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td>I,1,2,3,8</td><td>2,6 F</td><td>19,3 KH</td><td>4,3 EW</td><td></td><td>8,4 BE</td></tr></table>		S	A1,C,G,I,	497kj	1,1 g.F	2,4 ZU	1,0 SA			I,1,2,3,8	2,6 F	19,3 KH	4,3 EW		8,4 BE	Möhreneintopf mit zartem Rindfleisch <table><tr><td>R</td><td>A1,I,1</td><td>264kj</td><td>0,7 g.F</td><td>2,5 ZU</td><td>0,5 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,1 F</td><td>8,2 KH</td><td>2,6 EW</td><td></td><td>3,7 BE</td></tr></table>		R	A1,I,1	264kj	0,7 g.F	2,5 ZU	0,5 SA				2,1 F	8,2 KH	2,6 EW		3,7 BE	Porree-Schlemmertopf Rinderhack mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln <table><tr><td>R</td><td>A1,G,I,1</td><td>495kj</td><td>1,5 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,0 F</td><td>16,2 KH</td><td>6,3 EW</td><td></td><td>6,4 BE</td></tr></table>		R	A1,G,I,1	495kj	1,5 g.F	1,8 ZU	1,0 SA				3,0 F	16,2 KH	6,3 EW		6,4 BE	Grünkohleintopf mit Mettwurst <table><tr><td>S</td><td>A1,F,I,I,1,3</td><td>379kj</td><td>1,8 g.F</td><td>0,2 ZU</td><td>0,7 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,8 F</td><td>8,4 KH</td><td>3,3 EW</td><td></td><td>4,1 BE</td></tr></table>		S	A1,F,I,I,1,3	379kj	1,8 g.F	0,2 ZU	0,7 SA				4,8 F	8,4 KH	3,3 EW		4,1 BE																																
S	A1,G,I	398kj	1,9 g.F	1,1 ZU	0,8 SA																																																																																																												
	1,2,3	4,5 F	9,7 KH	3,8 EW		4,9 BE																																																																																																											
S	A1,C,G,I,	497kj	1,1 g.F	2,4 ZU	1,0 SA																																																																																																												
	I,1,2,3,8	2,6 F	19,3 KH	4,3 EW		8,4 BE																																																																																																											
R	A1,I,1	264kj	0,7 g.F	2,5 ZU	0,5 SA																																																																																																												
		2,1 F	8,2 KH	2,6 EW		3,7 BE																																																																																																											
R	A1,G,I,1	495kj	1,5 g.F	1,8 ZU	1,0 SA																																																																																																												
		3,0 F	16,2 KH	6,3 EW		6,4 BE																																																																																																											
S	A1,F,I,I,1,3	379kj	1,8 g.F	0,2 ZU	0,7 SA																																																																																																												
		4,8 F	8,4 KH	3,3 EW		4,1 BE																																																																																																											
Salat & Co kalt servierte Spezialitäten 7,60€ M7		Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf <table><tr><td>S</td><td>A1,C,G,</td><td>602kj</td><td>3,4 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>0,4 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td>I,1,3,8</td><td>8,2 F</td><td>11,3 KH</td><td>6,1 EW</td><td></td><td>4,5 BE</td></tr></table>		S	A1,C,G,	602kj	3,4 g.F	0,9 ZU	0,4 SA			I,1,3,8	8,2 F	11,3 KH	6,1 EW		4,5 BE	Thunfischsalat nach „Art des Hauses“ mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing  <table><tr><td>F</td><td>C,D,G,I,</td><td>487kj</td><td>3,4 g.F</td><td>2,0 ZU</td><td>0,5 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td>1,3,8</td><td>9,2 F</td><td>3,9 KH</td><td>4,2 EW</td><td></td><td>1,0 BE</td></tr></table>		F	C,D,G,I,	487kj	3,4 g.F	2,0 ZU	0,5 SA			1,3,8	9,2 F	3,9 KH	4,2 EW		1,0 BE	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing <table><tr><td>G</td><td>A1,C,F,G,</td><td>423kj</td><td>0,7 g.F</td><td>2,0 ZU</td><td>0,4 SA</td><td></td></tr><tr><td></td><td>I,1,3,8</td><td>3,4 F</td><td>9,3 KH</td><td>7,8 EW</td></tr></table>		G	A1,C,F,G,	423kj	0,7 g.F	2,0 ZU	0,4 SA			I,1,3,8	3,4 F	9,3 KH	7,8 EW																																																																		
S	A1,C,G,	602kj	3,4 g.F	0,9 ZU	0,4 SA																																																																																																												
	I,1,3,8	8,2 F	11,3 KH	6,1 EW		4,5 BE																																																																																																											
F	C,D,G,I,	487kj	3,4 g.F	2,0 ZU	0,5 SA																																																																																																												
	1,3,8	9,2 F	3,9 KH	4,2 EW		1,0 BE																																																																																																											
G	A1,C,F,G,	423kj	0,7 g.F	2,0 ZU	0,4 SA																																																																																																												
	I,1,3,8	3,4 F	9,3 KH	7,8 EW																																																																																																													

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.

Änderungen 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]= Fisch / Fischerezeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse; [F]= Soja / Sojaerezeugnisse; [G]= Milch / Milcherezeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnus, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Quendalohnüsse); [I]= Getreide / Getreideerezeugnisse; [J]= Getreide / Getreideerezeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerezeugnisse; [L]= Schwefelverbindungen; [M]= Weizen / Weizenerezeugnisse; [N]= Weizen / Weizenerezeugnisse; [O]= Weizen / Weizenerezeugnisse; [P]= Weizen / Weizenerezeugnisse; [Q]= Weizen / Weizenerezeugnisse; [R]= Rind / Rindererezeugnisse; [S]= Schwein / Schweinerezeugnisse; [T]= Lamm / Lammerezeugnisse; [U]= Geflügel / Geflügelerezeugnisse; [V]= Vegetarisch; [W]= Wild; [X]= Vegetarisch; [Y]= 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.