

Speiseplan 44. KW		Montag, 27.10.25	Dienstag, 28.10.25	Mittwoch, 29.10.25	Donnerstag, 30.10.25	Fr., 31.10.25, Tag der Reformation	Samstag, 01.11.25	Sonntag, 02.11.25																																																																																																								
<b>Gut Bürgerlich</b> herzhaft & beliebt <b>M1</b> rot	<b>Mini-Hacksteaks</b> in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Kartoffelpüree	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,1,1</td><td>433kJ</td><td>1,3 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>4,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,1 F</td><td>8,9 KH</td><td>6,0 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G,1,1	433kJ	1,3 g.F	1,5 ZU	1,2 SA	4,0 BE			3,1 F	8,9 KH	6,0 EW			<b>Heisse Fleischwurst</b> mit Sauerkraut und Püree	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,1,2,3</td><td>433kJ</td><td>2,4 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>4,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,7 F</td><td>8,8 KH</td><td>3,4 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,1,2,3	433kJ	2,4 g.F	1,9 ZU	1,4 SA	4,0 BE			5,7 F	8,8 KH	3,4 EW			<b>Gemüseintopf</b> mit Hühnerfleisch	<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,I</td><td>305kJ</td><td>0,4 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>0,6 SA</td><td>4,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>10,5 KH</td><td>3,5 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,I	305kJ	0,4 g.F	0,9 ZU	0,6 SA	4,9 BE			1,7 F	10,5 KH	3,5 EW			<b>Geflügel-Schschlikpfanne</b> mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis	<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,FI</td><td>414kJ</td><td>0,4 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>5,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>15,5 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,FI	414kJ	0,4 g.F	1,9 ZU	1,1 SA	5,8 BE			1,4 F	15,5 KH	5,7 EW			<b>Wiener Würstchen</b> auf Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,1,3</td><td>433kJ</td><td>2,3 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>2,4 SA</td><td>4,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,2 F</td><td>10,4 KH</td><td>2,8 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,1,3	433kJ	2,3 g.F	1,8 ZU	2,4 SA	4,9 BE			5,2 F	10,4 KH	2,8 EW			<b>Herzhafter Kasselernacken</b> in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,1,3</td><td>313kJ</td><td>0,9 g.F</td><td>2,9 ZU</td><td>2,2 SA</td><td>4,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,3 F</td><td>9,1 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,1,3	313kJ	0,9 g.F	2,9 ZU	2,2 SA	4,3 BE			2,3 F	9,1 KH	4,0 EW			<b>Rinderragout</b> mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1</td><td>323kJ</td><td>0,2 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>1,3 SA</td><td>3,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>7,7 KH</td><td>7,4 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1	323kJ	0,2 g.F	1,6 ZU	1,3 SA	3,3 BE			1,3 F	7,7 KH	7,4 EW		
	S	A1,C,G,1,1	433kJ	1,3 g.F	1,5 ZU	1,2 SA	4,0 BE																																																																																																									
		3,1 F	8,9 KH	6,0 EW																																																																																																												
S	A1,G,1,2,3	433kJ	2,4 g.F	1,9 ZU	1,4 SA	4,0 BE																																																																																																										
		5,7 F	8,8 KH	3,4 EW																																																																																																												
G	A1,I	305kJ	0,4 g.F	0,9 ZU	0,6 SA	4,9 BE																																																																																																										
		1,7 F	10,5 KH	3,5 EW																																																																																																												
G	A1,FI	414kJ	0,4 g.F	1,9 ZU	1,1 SA	5,8 BE																																																																																																										
		1,4 F	15,5 KH	5,7 EW																																																																																																												
S	A1,1,3	433kJ	2,3 g.F	1,8 ZU	2,4 SA	4,9 BE																																																																																																										
		5,2 F	10,4 KH	2,8 EW																																																																																																												
S	A1,1,3	313kJ	0,9 g.F	2,9 ZU	2,2 SA	4,3 BE																																																																																																										
		2,3 F	9,1 KH	4,0 EW																																																																																																												
R	A1	323kJ	0,2 g.F	1,6 ZU	1,3 SA	3,3 BE																																																																																																										
		1,3 F	7,7 KH	7,4 EW																																																																																																												
<b>Diabetikerkost</b> brennwertkontrolliert wahlweise püriert <b>M2</b> blau	<b>Hähnchenbrustfilet</b> in feiner Sauce mit Möhrengemüse und Gabelspaghetti	<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G,I</td><td>373kJ</td><td>0,2 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,0 SA</td><td>6,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,6 F</td><td>13,9 KH</td><td>6,8 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,F,G,I	373kJ	0,2 g.F	1,9 ZU	1,0 SA	6,3 BE			0,6 F	13,9 KH	6,8 EW			<b>Schweinegulasch</b> in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>398kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>5,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>13,0 KH</td><td>6,1 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I	398kJ	0,3 g.F	0,9 ZU	1,1 SA	5,9 BE			1,7 F	13,0 KH	6,1 EW			<b>Bratwurst</b> in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>430kJ</td><td>2,3 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>1,8 SA</td><td>3,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>6,1 F</td><td>7,9 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I	430kJ	2,3 g.F	1,4 ZU	1,8 SA	3,6 BE			6,1 F	7,9 KH	3,7 EW			<b>Seelachs im Backteig</b> auf Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	<table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>345kJ</td><td>0,4 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>1,7 SA</td><td>5,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>11,6 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	F	A1,D,G,I,1	345kJ	0,4 g.F	1,7 ZU	1,7 SA	5,4 BE			1,2 F	11,6 KH	5,7 EW			<b>Gekochte Eier</b> in Senfsauce mit Kräuterpüree dazu Sellerie-Möhrensalat	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>382kJ</td><td>1,0 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>0,7 SA</td><td>4,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>4,3 F</td><td>9,2 KH</td><td>3,4 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,I,1	382kJ	1,0 g.F	2,3 ZU	0,7 SA	4,3 BE			4,3 F	9,2 KH	3,4 EW			<b>Klassischer Möhreintopf</b> mit pikanter Rinderfrikadelle	<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,C,I,1</td><td>341kJ</td><td>1,1 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>1,3 SA</td><td>4,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,6 F</td><td>9,4 KH</td><td>4,8 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,C,I,1	341kJ	1,1 g.F	2,3 ZU	1,3 SA	4,7 BE			2,6 F	9,4 KH	4,8 EW			<b>Schweinebraten</b> in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,J</td><td>292kJ</td><td>0,0 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,9 SA</td><td>3,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>7,7 KH</td><td>5,8 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,J	292kJ	0,0 g.F	1,1 ZU	1,9 SA	3,4 BE			1,0 F	7,7 KH	5,8 EW		
G	A1,F,G,I	373kJ	0,2 g.F	1,9 ZU	1,0 SA	6,3 BE																																																																																																										
		0,6 F	13,9 KH	6,8 EW																																																																																																												
S	A1,G,I	398kJ	0,3 g.F	0,9 ZU	1,1 SA	5,9 BE																																																																																																										
		1,7 F	13,0 KH	6,1 EW																																																																																																												
S	A1,G,I	430kJ	2,3 g.F	1,4 ZU	1,8 SA	3,6 BE																																																																																																										
		6,1 F	7,9 KH	3,7 EW																																																																																																												
F	A1,D,G,I,1	345kJ	0,4 g.F	1,7 ZU	1,7 SA	5,4 BE																																																																																																										
		1,2 F	11,6 KH	5,7 EW																																																																																																												
V	A1,C,G,I,1	382kJ	1,0 g.F	2,3 ZU	0,7 SA	4,3 BE																																																																																																										
		4,3 F	9,2 KH	3,4 EW																																																																																																												
R	A1,C,I,1	341kJ	1,1 g.F	2,3 ZU	1,3 SA	4,7 BE																																																																																																										
		2,6 F	9,4 KH	4,8 EW																																																																																																												
S	A1,I,J	292kJ	0,0 g.F	1,1 ZU	1,9 SA	3,4 BE																																																																																																										
		1,0 F	7,7 KH	5,8 EW																																																																																																												
<b>Bunte Vielfalt</b> Rund um die Welt. <b>M3</b> rosa	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> in Tomatensauce dazu Reis	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,I</td><td>932kJ</td><td>0,9 g.F</td><td>2,6 ZU</td><td>1,3 SA</td><td>7,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,8 F</td><td>15,2 KH</td><td>3,9 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,I	932kJ	0,9 g.F	2,6 ZU	1,3 SA	7,1 BE			1,8 F	15,2 KH	3,9 EW			<b>Gebratene Fleischbällchen</b> vom Rind in Chilisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat	<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,C,I,J</td><td>573kJ</td><td>1,1 g.F</td><td>4,5 ZU</td><td>2,4 SA</td><td>7,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>4,3 F</td><td>17,8 KH</td><td>6,2 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,C,I,J	573kJ	1,1 g.F	4,5 ZU	2,4 SA	7,7 BE			4,3 F	17,8 KH	6,2 EW			<b>Fischstäbchen</b> mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree	<table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>395kJ</td><td>0,5 g.F</td><td>2,5 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>4,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,9 F</td><td>12,0 KH</td><td>4,5 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	F	A1,D,G,I,1	395kJ	0,5 g.F	2,5 ZU	1,1 SA	4,8 BE			2,9 F	12,0 KH	4,5 EW			<b>Spirellis</b> zartes Schinken-sauce dazu Rohkostsalat	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,2,3</td><td>404kJ</td><td>0,2 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>2,7 SA</td><td>7,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>16,4 KH</td><td>3,9 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,2,3	404kJ	0,2 g.F	2,2 ZU	2,7 SA	7,3 BE			1,4 F	16,4 KH	3,9 EW			<b>Hähnchenfleisch süß-sauer</b> mit Chinagemüse und Bandnudeln	<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,FI</td><td>465kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>2,1 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>7,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>18,1 KH</td><td>5,9 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,FI	465kJ	0,3 g.F	2,1 ZU	1,4 SA	7,3 BE			1,4 F	18,1 KH	5,9 EW			<b>Linsen-Bolognese</b> mit Vollkorn-Fusilli	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,I</td><td>367kJ</td><td>0,2 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>6,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>15,0 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,I	367kJ	0,2 g.F	1,8 ZU	1,2 SA	6,3 BE			1,2 F	15,0 KH	3,7 EW			<b>Bunte Tortellini</b> mit Käse-Spinatsauce	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>379kJ</td><td>1,2 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>0,9 SA</td><td>4,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,5 F</td><td>13,2 KH</td><td>3,8 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,I,1	379kJ	1,2 g.F	1,4 ZU	0,9 SA	4,8 BE			2,5 F	13,2 KH	3,8 EW		
	S	A1,C,I	932kJ	0,9 g.F	2,6 ZU	1,3 SA	7,1 BE																																																																																																									
		1,8 F	15,2 KH	3,9 EW																																																																																																												
R	A1,C,I,J	573kJ	1,1 g.F	4,5 ZU	2,4 SA	7,7 BE																																																																																																										
		4,3 F	17,8 KH	6,2 EW																																																																																																												
F	A1,D,G,I,1	395kJ	0,5 g.F	2,5 ZU	1,1 SA	4,8 BE																																																																																																										
		2,9 F	12,0 KH	4,5 EW																																																																																																												
S	A1,I,2,3	404kJ	0,2 g.F	2,2 ZU	2,7 SA	7,3 BE																																																																																																										
		1,4 F	16,4 KH	3,9 EW																																																																																																												
G	A1,FI	465kJ	0,3 g.F	2,1 ZU	1,4 SA	7,3 BE																																																																																																										
		1,4 F	18,1 KH	5,9 EW																																																																																																												
V	A1,I	367kJ	0,2 g.F	1,8 ZU	1,2 SA	6,3 BE																																																																																																										
		1,2 F	15,0 KH	3,7 EW																																																																																																												
V	A1,C,G,I,1	379kJ	1,2 g.F	1,4 ZU	0,9 SA	4,8 BE																																																																																																										
		2,5 F	13,2 KH	3,8 EW																																																																																																												
<b>Gaumenfreude</b> für Feinschmecker. <b>M4</b> gold	<b>Lummerbraten</b> vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>284kJ</td><td>0,1 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>1,7 SA</td><td>3,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,1 F</td><td>8,0 KH</td><td>5,6 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,1	284kJ	0,1 g.F	1,4 ZU	1,7 SA	3,5 BE			1,1 F	8,0 KH	5,6 EW			<b>Klassischer Sauerbraten</b> in Rosinensauce mit Rotkohl, dazu Kartoffelklöße	<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,G,1,3</td><td>454kJ</td><td>0,1 g.F</td><td>5,4 ZU</td><td>2,4 SA</td><td>6,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>14,8 KH</td><td>7,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,G,1,3	454kJ	0,1 g.F	5,4 ZU	2,4 SA	6,1 BE			1,5 F	14,8 KH	7,7 EW			<b>Piccata Napoli</b> zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti	<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,I</td><td>575kJ</td><td>0,6 g.F</td><td>2,1 ZU</td><td>1,7 SA</td><td>8,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,0 F</td><td>20,6 KH</td><td>6,4 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,I	575kJ	0,6 g.F	2,1 ZU	1,7 SA	8,1 BE			3,0 F	20,6 KH	6,4 EW			<b>Filettöpfchen Hähnchen</b> und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>272kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>1,8 SA</td><td>3,4 BE</td></tr> <tr><td>G</td><td></td><td>0,8 F</td><td>7,6 KH</td><td>6,1 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I,1	272kJ	0,3 g.F	1,4 ZU	1,8 SA	3,4 BE	G		0,8 F	7,6 KH	6,1 EW			<b>Gebatene Kalbsleber</b> mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree	<table border="1"> <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>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></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			<b>Gebatene Hähnchenbrust</b> in feiner Sauce mit Blattspinat und Nudeln	<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>409kJ</td><td>0,5 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>0,9 SA</td><td>6,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>14,3 KH</td><td>7,1 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,F,G,I,1	409kJ	0,5 g.F	0,8 ZU	0,9 SA	6,9 BE			1,2 F	14,3 KH	7,1 EW			<b>Grüne Tagliatelle</b> mit Hack und Champignons in Sauerrahm	<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,C,G</td><td>536kJ</td><td>2,3 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>2,1 SA</td><td>5,6 BE</td></tr> <tr><td>G</td><td>I,1,2</td><td>5,2 F</td><td>13,4 KH</td><td>6,6 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,C,G	536kJ	2,3 g.F	1,2 ZU	2,1 SA	5,6 BE	G	I,1,2	5,2 F	13,4 KH	6,6 EW		
S	A1,I,1	284kJ	0,1 g.F	1,4 ZU	1,7 SA	3,5 BE																																																																																																										
		1,1 F	8,0 KH	5,6 EW																																																																																																												
R	A1,G,1,3	454kJ	0,1 g.F	5,4 ZU	2,4 SA	6,1 BE																																																																																																										
		1,5 F	14,8 KH	7,7 EW																																																																																																												
G	A1,I	575kJ	0,6 g.F	2,1 ZU	1,7 SA	8,1 BE																																																																																																										
		3,0 F	20,6 KH	6,4 EW																																																																																																												
S	A1,G,I,1	272kJ	0,3 g.F	1,4 ZU	1,8 SA	3,4 BE																																																																																																										
G		0,8 F	7,6 KH	6,1 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																																																																																																												
G	A1,F,G,I,1	409kJ	0,5 g.F	0,8 ZU	0,9 SA	6,9 BE																																																																																																										
		1,2 F	14,3 KH	7,1 EW																																																																																																												
R	A1,C,G	536kJ	2,3 g.F	1,2 ZU	2,1 SA	5,6 BE																																																																																																										
G	I,1,2	5,2 F	13,4 KH	6,6 EW																																																																																																												
<b>Vegetarisch</b> Fleischlos lecker. <b>M5</b> grün	<b>Maultaschen (vegetarisch)</b> in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>613kJ</td><td>2,8 g.F</td><td>3,0 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>8,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,5 F</td><td>17,7 KH</td><td>6,2 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,I,1	613kJ	2,8 g.F	3,0 ZU	1,1 SA	8,2 BE			5,5 F	17,7 KH	6,2 EW			<b>Bunte Tofu-Gemüsepfanne</b> mit Kräutersauce und Karottenpüree	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>326kJ</td><td>0,8 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>0,4 SA</td><td>4,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,2 F</td><td>10,9 KH</td><td>2,8 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,F,G,I,1	326kJ	0,8 g.F	2,4 ZU	0,4 SA	4,4 BE			2,2 F	10,9 KH	2,8 EW			<b>Drillinge</b> mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>G</td><td>353kJ</td><td>0,2 g.F</td><td>2,6 ZU</td><td>0,7 SA</td><td>6,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>11,7 KH</td><td>5,5 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	G	353kJ	0,2 g.F	2,6 ZU	0,7 SA	6,1 BE			1,4 F	11,7 KH	5,5 EW			<b>Gebratenes Wokgemüse</b> in gelber Currysauce mit Reis	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>334kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>2,5 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>6,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,8 F</td><td>15,6 KH</td><td>2,3 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,F,G,I,1	334kJ	0,3 g.F	2,5 ZU	1,1 SA	6,3 BE			0,8 F	15,6 KH	2,3 EW			<b>Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf</b> mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>370kJ</td><td>1,9 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>0,4 SA</td><td>4,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,1 F</td><td>10,1 KH</td><td>4,2 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,I,1	370kJ	1,9 g.F	1,5 ZU	0,4 SA	4,6 BE			3,1 F	10,1 KH	4,2 EW			<div style="text-align: center;">  <p>seit über 40 Jahren</p> <p><b>040-727 6727</b> Fax <b>040-727 6720</b> <a href="http://www.hanse-menuedienst.de">www.hanse-menuedienst.de</a></p> </div>																															
V	A1,C,G,I,1	613kJ	2,8 g.F	3,0 ZU	1,1 SA	8,2 BE																																																																																																										
		5,5 F	17,7 KH	6,2 EW																																																																																																												
V	A1,F,G,I,1	326kJ	0,8 g.F	2,4 ZU	0,4 SA	4,4 BE																																																																																																										
		2,2 F	10,9 KH	2,8 EW																																																																																																												
V	G	353kJ	0,2 g.F	2,6 ZU	0,7 SA	6,1 BE																																																																																																										
		1,4 F	11,7 KH	5,5 EW																																																																																																												
V	A1,F,G,I,1	334kJ	0,3 g.F	2,5 ZU	1,1 SA	6,3 BE																																																																																																										
		0,8 F	15,6 KH	2,3 EW																																																																																																												
V	A1,G,I,1	370kJ	1,9 g.F	1,5 ZU	0,4 SA	4,6 BE																																																																																																										
		3,1 F	10,1 KH	4,2 EW																																																																																																												
<b>Eintopf &amp; Pasta</b> Einfach gut! <b>M6</b> gelb	<b>Spaghetti Bolognese</b> dazu Gurkensalat	<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,C,I</td><td>431kJ</td><td>0,9 g.F</td><td>2,0 ZU</td><td>1,3 SA</td><td>7,2 BE</td></tr> <tr><td>G</td><td>I,1,3</td><td>2,2 F</td><td>16,0 KH</td><td>4,6 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,C,I	431kJ	0,9 g.F	2,0 ZU	1,3 SA	7,2 BE	G	I,1,3	2,2 F	16,0 KH	4,6 EW			<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit frischem Gemüse und Rindfleischbeilage	<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,I,1</td><td>290kJ</td><td>0,5 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>4,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>9,0 KH</td><td>3,8 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,I,1	290kJ	0,5 g.F	0,8 ZU	1,2 SA	4,1 BE			1,9 F	9,0 KH	3,8 EW			<b>Mexikanischer Bohneneintopf</b> mit Rauchfleisch	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,2,3</td><td>537kJ</td><td>0,8 g.F</td><td>1,3 ZU</td><td>0,4 SA</td><td>6,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,4 F</td><td>15,0 KH</td><td>7,1 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,2,3	537kJ	0,8 g.F	1,3 ZU	0,4 SA	6,9 BE			2,4 F	15,0 KH	7,1 EW			<b>Deftiger Erbseneintopf</b> mit Bockwurst	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>I,1,3</td><td>414kJ</td><td>2,3 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>1,0 SA</td><td>4,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,3 F</td><td>8,3 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	I,1,3	414kJ	2,3 g.F	0,8 ZU	1,0 SA	4,0 BE			5,3 F	8,3 KH	3,7 EW			<b>Rheinischer Kartoffeleintopf</b> mit Kasseler und frischem Porree	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,1,3</td><td>300kJ</td><td>0,6 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>0,8 SA</td><td>4,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>10,3 KH</td><td>4,3 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I,1,3	300kJ	0,6 g.F	0,9 ZU	0,8 SA	4,7 BE			1,3 F	10,3 KH	4,3 EW			<div style="text-align: center;"> <p><b>Menüpreise „all inclusive“:</b> Zu jedem heißen Mittagessen gehört selbstverständlich ein leckeres Dessert!</p> <p>...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!</p>  <p><b>Dessert immer inklusive!</b></p> </div>																															
R	A1,C,I	431kJ	0,9 g.F	2,0 ZU	1,3 SA	7,2 BE																																																																																																										
G	I,1,3	2,2 F	16,0 KH	4,6 EW																																																																																																												
R	A1,I,1	290kJ	0,5 g.F	0,8 ZU	1,2 SA	4,1 BE																																																																																																										
		1,9 F	9,0 KH	3,8 EW																																																																																																												
S	A1,I,2,3	537kJ	0,8 g.F	1,3 ZU	0,4 SA	6,9 BE																																																																																																										
		2,4 F	15,0 KH	7,1 EW																																																																																																												
S	I,1,3	414kJ	2,3 g.F	0,8 ZU	1,0 SA	4,0 BE																																																																																																										
		5,3 F	8,3 KH	3,7 EW																																																																																																												
S	A1,G,I,1,3	300kJ	0,6 g.F	0,9 ZU	0,8 SA	4,7 BE																																																																																																										
		1,3 F	10,3 KH	4,3 EW																																																																																																												
<b>Salat &amp; Co.</b> kalt serviert. <b>M7</b> lila	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Kartoffelsalat und Senf	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1,3</td><td>724kJ</td><td>4,0 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,6 SA</td><td>3,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>9,9 F</td><td>12,4 KH</td><td>8,4 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G,I,1,3	724kJ	4,0 g.F	1,1 ZU	1,6 SA	3,9 BE			9,9 F	12,4 KH	8,4 EW			<b>Thunfischsalat nach Art des Hauses</b> dazu French-Dressing	<table border="1"> <tr><td>F</td><td>C,D,G,I,1,1,3</td><td>489kJ</td><td>1,3 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>0,4 SA</td><td>1,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,3 F</td><td>4,8 KH</td><td>6,8 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	F	C,D,G,I,1,1,3	489kJ	1,3 g.F	2,2 ZU	0,4 SA	1,3 BE			3,3 F	4,8 KH	6,8 EW			<b>Caesar-Salat</b> Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons Joghurdressing	<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,G,3</td><td>421kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>0,4 SA</td><td>3,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,5 F</td><td>11,2 KH</td><td>7,6 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,G,3	421kJ	0,3 g.F	2,3 ZU	0,4 SA	3,0 BE			2,5 F	11,2 KH	7,6 EW			<b>2 Frikadellen</b> mit Nudelsalat	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,I,J</td><td>266kJ</td><td>1,3 g.F</td><td>0,2 ZU</td><td>0,5 SA</td><td>0,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,4 F</td><td>2,0 KH</td><td>6,3 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,I,J	266kJ	1,3 g.F	0,2 ZU	0,5 SA	0,6 BE			3,4 F	2,0 KH	6,3 EW			<b>Elsässer-Salat</b> Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl-Dressing	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>C,G,I,1,3</td><td>446kJ</td><td>2,0 g.F</td><td>2,5 ZU</td><td>0,4 SA</td><td>1,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>6,0 F</td><td>4,2 KH</td><td>2,3 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	C,G,I,1,3	446kJ	2,0 g.F	2,5 ZU	0,4 SA	1,3 BE			6,0 F	4,2 KH	2,3 EW			<p>Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.</p>																															
S	A1,C,G,I,1,3	724kJ	4,0 g.F	1,1 ZU	1,6 SA	3,9 BE																																																																																																										
		9,9 F	12,4 KH	8,4 EW																																																																																																												
F	C,D,G,I,1,1,3	489kJ	1,3 g.F	2,2 ZU	0,4 SA	1,3 BE																																																																																																										
		3,3 F	4,8 KH	6,8 EW																																																																																																												
G	A1,G,3	421kJ	0,3 g.F	2,3 ZU	0,4 SA	3,0 BE																																																																																																										
		2,5 F	11,2 KH	7,6 EW																																																																																																												
S	A1,C,I,J	266kJ	1,3 g.F	0,2 ZU	0,5 SA	0,6 BE																																																																																																										
		3,4 F	2,0 KH	6,3 EW																																																																																																												
V	C,G,I,1,3	446kJ	2,0 g.F	2,5 ZU	0,4 SA	1,3 BE																																																																																																										
		6,0 F	4,2 KH	2,3 EW																																																																																																												
<b>Süßer Schmaus</b> Schlemmerfreude! <b>M8</b> weiß	<b>Milchreis</b> mit heißen Kirschen	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,1</td><td>580kJ</td><td>0,7 g.F</td><td>14,0 ZU</td><td>0,1 SA</td><td>9,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>21,8 KH</td><td>2,4 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	G,1	580kJ	0,7 g.F	14,0 ZU	0,1 SA	9,2 BE			1,5 F	21,8 KH	2,4 EW			<b>Eierpfannkuchen</b> gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>494kJ</td><td>0,9 g.F</td><td>12,4 ZU</td><td>0,2 SA</td><td>7,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,2 F</td><td>21,5 KH</td><td>3,1 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,1	494kJ	0,9 g.F	12,4 ZU	0,2 SA	7,6 BE			2,2 F	21,5 KH	3,1 EW			<b>Griesflammeri</b> Baden Baden mit Fruchtsoße	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>449kJ</td><td>0,7 g.F</td><td>14,8 ZU</td><td>0,1 SA</td><td>8,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>20,4 KH</td><td>2,5 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,1	449kJ	0,7 g.F	14,8 ZU	0,1 SA	8,6 BE			1,5 F	20,4 KH	2,5 EW			<b>Germknödel</b> mit Vanillesauce	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>699kJ</td><td>0,9 g.F</td><td>14,5 ZU</td><td>0,4 SA</td><td>10,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>33,1 KH</td><td>3,9 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,1	699kJ	0,9 g.F	14,5 ZU	0,4 SA	10,0 BE			1,9 F	33,1 KH	3,9 EW			<b>Sahnegrießbrei</b> mit Waldfrüchten	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>499kJ</td><td>0,7 g.F</td><td>17,8 ZU</td><td>0,1 SA</td><td>9,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>23,4 KH</td><td>2,6 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,1	499kJ	0,7 g.F	17,8 ZU	0,1 SA	9,8 BE			1,5 F	23,4 KH	2,6 EW			<b>Milchreis</b> mit roter Grütze	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,1</td><td>502kJ</td><td>0,7 g.F</td><td>16,5 ZU</td><td>0,1 SA</td><td>10,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>23,9 KH</td><td>2,4 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	G,1	502kJ	0,7 g.F	16,5 ZU	0,1 SA	10,0 BE			1,5 F	23,9 KH	2,4 EW			<b>Kaiserschmarrn</b> mit Vanillesauce	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>648kJ</td><td>1,4 g.F</td><td>13,4 ZU</td><td>0,5 SA</td><td>9,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,0 F</td><td>23,4 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,1	648kJ	1,4 g.F	13,4 ZU	0,5 SA	9,8 BE			5,0 F	23,4 KH	4,0 EW		
V	G,1	580kJ	0,7 g.F	14,0 ZU	0,1 SA	9,2 BE																																																																																																										
		1,5 F	21,8 KH	2,4 EW																																																																																																												
V	A1,C,G,1	494kJ	0,9 g.F	12,4 ZU	0,2 SA	7,6 BE																																																																																																										
		2,2 F	21,5 KH	3,1 EW																																																																																																												
V	A1,G,1	449kJ	0,7 g.F	14,8 ZU	0,1 SA	8,6 BE																																																																																																										
		1,5 F	20,4 KH	2,5 EW																																																																																																												
V	A1,C,G,1	699kJ	0,9 g.F	14,5 ZU	0,4 SA	10,0 BE																																																																																																										
		1,9 F	33,1 KH	3,9 EW																																																																																																												
V	A1,G,1	499kJ	0,7 g.F	17,8 ZU	0,1 SA	9,8 BE																																																																																																										
		1,5 F	23,4 KH	2,6 EW																																																																																																												
V	G,1	502kJ	0,7 g.F	16,5 ZU	0,1 SA	10,0 BE																																																																																																										
		1,5 F	23,9 KH	2,4 EW																																																																																																												
V	A1,C,G,1	648kJ	1,4 g.F	13,4 ZU	0,5 SA	9,8 BE																																																																																																										
		5,0 F	23,4 KH	4,0 EW																																																																																																												
<b>Zum Abend</b> kalt serviert. <b>M9</b> braun	<b>Herzhafter Rindfleischsalat</b> mit Brot und Butter	<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,A2</td><td>624kJ</td><td>3,1 g.F</td><td>5,4 ZU</td><td>1,0 SA</td><td>3,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>7,3 F</td><td>11,9 KH</td><td>8,4 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,A2	624kJ	3,1 g.F	5,4 ZU	1,0 SA	3,7 BE			7,3 F	11,9 KH	8,4 EW			<b>Gyrosbraten</b> mit Zaziki und Krautsalat	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1,2,3</td><td>787kJ</td><td>3,9 g.F</td><td>3,7 ZU</td><td>1,3 SA</td><td>1,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>15,2 F</td><td>4,9 KH</td><td>7,1 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G,I,1,2,3	787kJ	3,9 g.F	3,7 ZU	1,3 SA	1,5 BE			15,2 F	4,9 KH	7,1 EW			<b>Eiersalat</b> mit Obstgarnitur und Weißbrot	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1,3</td><td>751kJ</td><td>5,3 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>2,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>13,5 F</td><td>7,8 KH</td><td>6,6 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,I,1,3	751kJ	5,3 g.F	2,4 ZU	1,1 SA	2,2 BE			13,5 F	7,8 KH	6,6 EW			<b>Sandwichteller</b> - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1,3</td><td>1086kJ</td><td>7,0 g.F</td><td>4,1 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>5,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>15,2 F</td><td>20,7 KH</td><td>9,5 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G,I,1,3	1086kJ	7,0 g.F	4,1 ZU	1,1 SA	5,1 BE			15,2 F	20,7 KH	9,5 EW			<b>Fischplatte</b> nach Angebot mit Brot und Butter	<table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,A2,D,G</td><td>974kJ</td><td>6,2 g.F</td><td>3,2 ZU</td><td>2,2 SA</td><td>3,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>15,1 F</td><td>14,0 KH</td><td>9,9 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	F	A1,A2,D,G	974kJ	6,2 g.F	3,2 ZU	2,2 SA	3,5 BE			15,1 F	14,0 KH	9,9 EW			<b>Gebatene Fleischbällchen</b> in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1,3</td><td>915kJ</td><td>6,4 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>5,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>14,7 F</td><td>13,6 KH</td><td>8,3 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G,I,1,3	915kJ	6,4 g.F	1,7 ZU	1,2 SA	5,0 BE			14,7 F	13,6 KH	8,3 EW			<b>Käseplatte Winzer Art</b> mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,A2,G,1,2</td><td>988kJ</td><td>3,9 g.F</td><td>2,1 ZU</td><td>1,6 SA</td><td>6,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>6,2 F</td><td>32,5 KH</td><td>10,8 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,A2,G,1,2	988kJ	3,9 g.F	2,1 ZU	1,6 SA	6,0 BE			6,2 F	32,5 KH	10,8 EW		
R	A1,A2	624kJ	3,1 g.F	5,4 ZU	1,0 SA	3,7 BE																																																																																																										
		7,3 F	11,9 KH	8,4 EW																																																																																																												
S	A1,C,G,I,1,2,3	787kJ	3,9 g.F	3,7 ZU	1,3 SA	1,5 BE																																																																																																										
		15,2 F	4,9 KH	7,1 EW																																																																																																												
V	A1,C,G,I,1,3	751kJ	5,3 g.F	2,4 ZU	1,1 SA	2,2 BE																																																																																																										
		13,5 F	7,8 KH	6,6 EW																																																																																																												
S	A1,C,G,I,1,3	1086kJ	7,0 g.F	4,1 ZU	1,1 SA	5,1 BE																																																																																																										
		15,2 F	20,7 KH	9,5 EW																																																																																																												
F	A1,A2,D,G	974kJ	6,2 g.F	3,2 ZU	2,2 SA	3,5 BE																																																																																																										
		15,1 F	14,0 KH	9,9 EW																																																																																																												
S	A1,C,G,I,1,3	915kJ	6,4 g.F	1,7 ZU	1,2 SA	5,0 BE																																																																																																										
		14,7 F	13,6 KH	8,3 EW																																																																																																												
V	A1,A2,G,1,2	988kJ	3,9 g.F	2,1 ZU	1,6 SA	6,0 BE																																																																																																										
		6,2 F	32,5 KH	10,8 EW																																																																																																												
<b>Kuchen</b> jew. in Verbindung mit einer Menülieferung.	<b>Käsekuchen</b>	<b>Franzbrötchen</b>	<b>Muffin Schoko</b>	<b>Buttermandelkuchen</b>		<b>Apfelschnitte</b>	<b>Bienenstich</b>																																																																																																									

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Nahrungangaben = Ca-Werte/ Menü ohne Salat, Dessert  
 enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßholz, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= geschwärtzt, 7= Alkohol, 8= Fomilfisch, 9= mit Milchprodukt zubereitet, [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel), [AG]= Kamut oder A7= Hybridstämme davon; [B]= Krabben/ Krebstiere; [C]= Eier; [D]= Eiweiß; [E]= Erdnuss; [F]= Soja; [G]= Sojaerzeugnisse; [H]= Sojaerzeugnisse; [I]= Milch/ Milchprodukte; [L]= Laktose; [M]= Mehl; [N]= Nüsse; [O]= Öle/ Fettsäuren; [P]= Pflanzenöle; [R]= Rind; [S]= Schinken; [T]= Thunfisch; [U]= Urdarstellung; [V]= Vegetarisch; [W]= Weizen; [X]= Weizen; [Y]= Weizen; [Z]= Weizen  
 Hb= Panarus, HZ= Patate, Hb= Macadamianuss und Hb= Queeninduss; [J]= Schokolade/ Schokolade; [K]= Kakao/ Kakaoerzeugnisse; [L]= Schokolade/ Schokolade; [M]= Mehl; [N]= Nüsse; [O]= Öle/ Fettsäuren; [P]= Pflanzenöle; [R]= Rind; [S]= Schinken; [T]= Thunfisch; [U]= Urdarstellung; [V]= Vegetarisch; [W]= Weizen; [X]= Weizen; [Y]= Weizen; [Z]= Weizen  
 G= Geflügel, We= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm, Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet. Alle Menüs mit glutenhaltigen Getreide werden gesondert gekennzeichnet. BE= Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.