

Speiseplan 20. KW	Montag, 11.05.26	Dienstag, 12.05.26	Mittwoch, 13.05.26	Do., 14.05.26 Christi Himmelfahrt	Freitag, 15.05.26	Samstag, 16.05.26	Sonntag, 17.05.26																																																																																																																
Gut Bürgerlich herzhaft & beliebt M1 rot	Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>446kj</td><td>0,5 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>2,2 SA</td><td></td><td>6,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>14,3 KH</td><td>8,3 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,F,G,I,1	446kj	0,5 g.F	1,2 ZU	2,2 SA		6,6 BE			1,5 F	14,3 KH	8,3 EW				Wiegebraten (Hackbraten) in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C, G,I,1</td><td>342kj</td><td>1,5 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td>3,3 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,1 F</td><td>7,4 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,C, G,I,1	342kj	1,5 g.F	1,6 ZU	1,0 SA		3,3 BE			4,1 F	7,4 KH	4,0 EW				Heisse Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,1, 2,3,7</td><td>464kj</td><td>2,7 g.F</td><td>2,0 ZU</td><td>1,5 SA</td><td></td><td>4,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>6,6 F</td><td>8,6 KH</td><td>3,4 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,G,1, 2,3,7	464kj	2,7 g.F	2,0 ZU	1,5 SA		4,0 BE			6,6 F	8,6 KH	3,4 EW				Putengeschnetzeltes Züricher Art in Pilzrahmsauce mit Erbsengemüse und Langkornreis <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,G,I,1</td><td>377kj</td><td>0,4 g.F</td><td>0,5 ZU</td><td>0,9 SA</td><td></td><td>5,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>13,1 KH</td><td>5,9 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,G,I,1	377kj	0,4 g.F	0,5 ZU	0,9 SA		5,7 BE			1,3 F	13,1 KH	5,9 EW				Gemischte Vollkornspirelli Bolognese vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat <table border="1"><tr><td>R</td><td>A1,C,I, 1,1,3,8</td><td>449kj</td><td>1,6 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>1,2 SA</td><td></td><td>6,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,9 F</td><td>13,7 KH</td><td>4,2 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	R	A1,C,I, 1,1,3,8	449kj	1,6 g.F	1,4 ZU	1,2 SA		6,1 BE			3,9 F	13,7 KH	4,2 EW				Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>300kj</td><td>0,1 g.F</td><td>1,3 ZU</td><td>1,8 SA</td><td></td><td>3,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>8,9 KH</td><td>5,1 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,G,I	300kj	0,1 g.F	1,3 ZU	1,8 SA		3,8 BE			1,4 F	8,9 KH	5,1 EW				Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>353kj</td><td>0,9 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,1 SA</td><td></td><td>4,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,6 F</td><td>8,7 KH</td><td>5,8 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,G,I,1	353kj	0,9 g.F	1,1 ZU	1,1 SA		4,0 BE			2,6 F	8,7 KH	5,8 EW			
G	A1,F,G,I,1	446kj	0,5 g.F	1,2 ZU	2,2 SA		6,6 BE																																																																																																																
		1,5 F	14,3 KH	8,3 EW																																																																																																																			
S	A1,C, G,I,1	342kj	1,5 g.F	1,6 ZU	1,0 SA		3,3 BE																																																																																																																
		4,1 F	7,4 KH	4,0 EW																																																																																																																			
S	A1,G,1, 2,3,7	464kj	2,7 g.F	2,0 ZU	1,5 SA		4,0 BE																																																																																																																
		6,6 F	8,6 KH	3,4 EW																																																																																																																			
G	A1,G,I,1	377kj	0,4 g.F	0,5 ZU	0,9 SA		5,7 BE																																																																																																																
		1,3 F	13,1 KH	5,9 EW																																																																																																																			
R	A1,C,I, 1,1,3,8	449kj	1,6 g.F	1,4 ZU	1,2 SA		6,1 BE																																																																																																																
		3,9 F	13,7 KH	4,2 EW																																																																																																																			
S	A1,G,I	300kj	0,1 g.F	1,3 ZU	1,8 SA		3,8 BE																																																																																																																
		1,4 F	8,9 KH	5,1 EW																																																																																																																			
S	A1,G,I,1	353kj	0,9 g.F	1,1 ZU	1,1 SA		4,0 BE																																																																																																																
		2,6 F	8,7 KH	5,8 EW																																																																																																																			
Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert M2 blau	Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,I</td><td>536kj</td><td>2,2 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>1,7 SA</td><td></td><td>4,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>6,0 F</td><td>10,4 KH</td><td>3,6 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,I	536kj	2,2 g.F	2,4 ZU	1,7 SA		4,8 BE			6,0 F	10,4 KH	3,6 EW				Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,G,I,1</td><td>435kj</td><td>1,8 g.F</td><td>0,6 ZU</td><td>1,4 SA</td><td></td><td>4,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,8 F</td><td>8,7 KH</td><td>6,2 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,G,I,1	435kj	1,8 g.F	0,6 ZU	1,4 SA		4,7 BE			4,8 F	8,7 KH	6,2 EW				Geflügelrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,I</td><td>431kj</td><td>1,1 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,4 SA</td><td></td><td>7,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,5 F</td><td>16,7 KH</td><td>2,7 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,C,G,I,I	431kj	1,1 g.F	2,2 ZU	1,4 SA		7,1 BE			2,5 F	16,7 KH	2,7 EW				Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree <table border="1"><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>367kj</td><td>0,7 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>0,8 SA</td><td></td><td>4,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,1 F</td><td>11,6 KH</td><td>5,1 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	F	A1,D,G,I,1	367kj	0,7 g.F	2,2 ZU	0,8 SA		4,8 BE			2,1 F	11,6 KH	5,1 EW				Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,I,1</td><td>343kj</td><td>0,2 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>0,9 SA</td><td></td><td>5,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>11,3 KH</td><td>5,9 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,C,I,1	343kj	0,2 g.F	1,5 ZU	0,9 SA		5,0 BE			1,4 F	11,3 KH	5,9 EW				Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit Suppengemüse (Rüben, Sellerie, Blumenkohl) und Kartoffeln <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,I</td><td>298kj</td><td>0,4 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>0,7 SA</td><td></td><td>4,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>9,7 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,I	298kj	0,4 g.F	1,0 ZU	0,7 SA		4,5 BE			1,7 F	9,7 KH	4,0 EW				Rinderhacksteak mit Blumenkohl und Salzkartoffeln <table border="1"><tr><td>R</td><td>A1,C,I,1,1</td><td>328kj</td><td>0,8 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,1 SA</td><td></td><td>4,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>9,6 KH</td><td>2,2 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	R	A1,C,I,1,1	328kj	0,8 g.F	0,9 ZU	1,1 SA		4,6 BE			1,9 F	9,6 KH	2,2 EW			
S	A1,I	536kj	2,2 g.F	2,4 ZU	1,7 SA		4,8 BE																																																																																																																
		6,0 F	10,4 KH	3,6 EW																																																																																																																			
G	A1,G,I,1	435kj	1,8 g.F	0,6 ZU	1,4 SA		4,7 BE																																																																																																																
		4,8 F	8,7 KH	6,2 EW																																																																																																																			
G	A1,C,G,I,I	431kj	1,1 g.F	2,2 ZU	1,4 SA		7,1 BE																																																																																																																
		2,5 F	16,7 KH	2,7 EW																																																																																																																			
F	A1,D,G,I,1	367kj	0,7 g.F	2,2 ZU	0,8 SA		4,8 BE																																																																																																																
		2,1 F	11,6 KH	5,1 EW																																																																																																																			
S	A1,C,I,1	343kj	0,2 g.F	1,5 ZU	0,9 SA		5,0 BE																																																																																																																
		1,4 F	11,3 KH	5,9 EW																																																																																																																			
G	A1,I	298kj	0,4 g.F	1,0 ZU	0,7 SA		4,5 BE																																																																																																																
		1,7 F	9,7 KH	4,0 EW																																																																																																																			
R	A1,C,I,1,1	328kj	0,8 g.F	0,9 ZU	1,1 SA		4,6 BE																																																																																																																
		1,9 F	9,6 KH	2,2 EW																																																																																																																			
Bunte Vielfalt Rund um die Welt. M3 rosa	Nasi Goreng Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,F,I,8</td><td>428kj</td><td>0,2 g.F</td><td>3,3 ZU</td><td>1,3 SA</td><td></td><td>6,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,7 F</td><td>18,4 KH</td><td>5,3 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,F,I,8	428kj	0,2 g.F	3,3 ZU	1,3 SA		6,6 BE			0,7 F	18,4 KH	5,3 EW				Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,I,2,3,7</td><td>378kj</td><td>1,6 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>1,7 SA</td><td></td><td>3,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,2 F</td><td>8,6 KH</td><td>3,8 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,I,2,3,7	378kj	1,6 g.F	1,6 ZU	1,7 SA		3,4 BE			4,2 F	8,6 KH	3,8 EW				Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <table border="1"><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>439kj</td><td>1,2 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,1 SA</td><td></td><td>4,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,4 F</td><td>11,2 KH</td><td>4,6 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	F	A1,D,G,I,1	439kj	1,2 g.F	1,5 ZU	1,1 SA		4,5 BE			4,4 F	11,2 KH	4,6 EW				Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,C,I, 1,3,8</td><td>658kj</td><td>2,7 g.F</td><td>5,2 ZU</td><td>1,3 SA</td><td></td><td>8,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>6,7 F</td><td>21,4 KH</td><td>2,3 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,C,I, 1,3,8	658kj	2,7 g.F	5,2 ZU	1,3 SA		8,6 BE			6,7 F	21,4 KH	2,3 EW				Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,G,I,3</td><td>399kj</td><td>0,4 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,3 SA</td><td></td><td>5,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>15,3 KH</td><td>5,6 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,G,I,3	399kj	0,4 g.F	1,1 ZU	1,3 SA		5,8 BE			1,2 F	15,3 KH	5,6 EW				Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,G,I,K</td><td>485kj</td><td>1,7 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,3 SA</td><td></td><td>6,3 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,7 F</td><td>15,1 KH</td><td>2,9 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	V	A1,G,I,K	485kj	1,7 g.F	1,5 ZU	1,3 SA		6,3 BE			4,7 F	15,1 KH	2,9 EW				Tortellini Vegetarische Art in fruchtiger Tomatensauce <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I</td><td>283kj</td><td>0,2 g.F</td><td>2,8 ZU</td><td>1,1 SA</td><td></td><td>4,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,7 F</td><td>12,5 KH</td><td>2,2 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	V	A1,C,G,I	283kj	0,2 g.F	2,8 ZU	1,1 SA		4,9 BE			0,7 F	12,5 KH	2,2 EW			
G	A1,F,I,8	428kj	0,2 g.F	3,3 ZU	1,3 SA		6,6 BE																																																																																																																
		0,7 F	18,4 KH	5,3 EW																																																																																																																			
S	A1,I,2,3,7	378kj	1,6 g.F	1,6 ZU	1,7 SA		3,4 BE																																																																																																																
		4,2 F	8,6 KH	3,8 EW																																																																																																																			
F	A1,D,G,I,1	439kj	1,2 g.F	1,5 ZU	1,1 SA		4,5 BE																																																																																																																
		4,4 F	11,2 KH	4,6 EW																																																																																																																			
G	A1,C,I, 1,3,8	658kj	2,7 g.F	5,2 ZU	1,3 SA		8,6 BE																																																																																																																
		6,7 F	21,4 KH	2,3 EW																																																																																																																			
G	A1,G,I,3	399kj	0,4 g.F	1,1 ZU	1,3 SA		5,8 BE																																																																																																																
		1,2 F	15,3 KH	5,6 EW																																																																																																																			
V	A1,G,I,K	485kj	1,7 g.F	1,5 ZU	1,3 SA		6,3 BE																																																																																																																
		4,7 F	15,1 KH	2,9 EW																																																																																																																			
V	A1,C,G,I	283kj	0,2 g.F	2,8 ZU	1,1 SA		4,9 BE																																																																																																																
		0,7 F	12,5 KH	2,2 EW																																																																																																																			
Gaumenfreude für Feinschmecker. M4 gold	Schweineroulade Hausfrauen Art Menü- Aufpreis + 1,70 € mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,I,1, 1,2,8</td><td>321kj</td><td>0,8 g.F</td><td>3,1 ZU</td><td>2,3 SA</td><td></td><td>4,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>9,9 KH</td><td>4,2 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,I,1, 1,2,8	321kj	0,8 g.F	3,1 ZU	2,3 SA		4,7 BE			1,9 F	9,9 KH	4,2 EW				Zartes Geflügelfilet Alfredo in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,G,I,1</td><td>403kj</td><td>1,2 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>1,1 SA</td><td></td><td>4,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,3 F</td><td>10,6 KH</td><td>8,1 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,G,I,1	403kj	1,2 g.F	1,4 ZU	1,1 SA		4,1 BE			2,3 F	10,6 KH	8,1 EW				Frischer Stangenspargel Menü- Aufpreis + 5,95 € mit Sauce Hollandaise, dazu Lachsfilet und Salzkartoffeln <table border="1"><tr><td>F</td><td>C,D,G,I,2</td><td>288kj</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>4,5 BE</td></tr></table>	F	C,D,G,I,2	288kj					4,5 BE	Rinderschmorbraten Menü- Aufpreis + 1,70 € mit Sauce dazu Pariser Karotten und Knödel <table border="1"><tr><td>R</td><td>A1,G,I,3</td><td>334kj</td><td>0,0 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>1,3 SA</td><td></td><td>4,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,9 F</td><td>11,4 KH</td><td>5,8 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	R	A1,G,I,3	334kj	0,0 g.F	1,7 ZU	1,3 SA		4,7 BE			0,9 F	11,4 KH	5,8 EW				Seelachsfilet gedünstet Menü- Aufpreis + 1,00 € mit Kräuterbuttersauce, dazu Zucchini-Gemüse und Salzkartoffeln <table border="1"><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I</td><td>281kj</td><td>0,6 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>2,2 SA</td><td></td><td>4,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>9,7 KH</td><td>4,4 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	F	A1,D,G,I	281kj	0,6 g.F	1,6 ZU	2,2 SA		4,1 BE			1,3 F	9,7 KH	4,4 EW				Maischollenfilet paniert Menü- Aufpreis + 1,70 € mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat <table border="1"><tr><td>F</td><td>A1,D,G, 1,5,9</td><td>468kj</td><td>0,8 g.F</td><td>2,5 ZU</td><td>1,8 SA</td><td></td><td>5,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,6 F</td><td>11,2 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	F	A1,D,G, 1,5,9	468kj	0,8 g.F	2,5 ZU	1,8 SA		5,0 BE			4,6 F	11,2 KH	5,7 EW				Frischer Stangenspargel Menü- Aufpreis + 5,95 € mit Sauce Hollandaise, dazu Schweineschnitzel und Salzkartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A,C,G,I,2</td><td>396kj</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>5,4 BE</td></tr></table>	S	A,C,G,I,2	396kj					5,4 BE																
S	A1,I,1, 1,2,8	321kj	0,8 g.F	3,1 ZU	2,3 SA		4,7 BE																																																																																																																
		1,9 F	9,9 KH	4,2 EW																																																																																																																			
G	A1,G,I,1	403kj	1,2 g.F	1,4 ZU	1,1 SA		4,1 BE																																																																																																																
		2,3 F	10,6 KH	8,1 EW																																																																																																																			
F	C,D,G,I,2	288kj					4,5 BE																																																																																																																
R	A1,G,I,3	334kj	0,0 g.F	1,7 ZU	1,3 SA		4,7 BE																																																																																																																
		0,9 F	11,4 KH	5,8 EW																																																																																																																			
F	A1,D,G,I	281kj	0,6 g.F	1,6 ZU	2,2 SA		4,1 BE																																																																																																																
		1,3 F	9,7 KH	4,4 EW																																																																																																																			
F	A1,D,G, 1,5,9	468kj	0,8 g.F	2,5 ZU	1,8 SA		5,0 BE																																																																																																																
		4,6 F	11,2 KH	5,7 EW																																																																																																																			
S	A,C,G,I,2	396kj					5,4 BE																																																																																																																
Vegetarisch Fleischlos lecker. M5 grün	Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis <table border="1"><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><td>6,8 BE</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></td><td></td></tr></table>	V	A1,C,I	413kj	0,7 g.F	2,6 ZU	1,0 SA		6,8 BE			2,1 F	14,9 KH	4,4 EW				Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken <table border="1"><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><td>4,8 BE</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></td><td></td></tr></table>	V	A1,G,I,1	420kj	2,6 g.F	1,5 ZU	1,1 SA		4,8 BE			4,5 F	10,6 KH	4,2 EW				Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis <table border="1"><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><td>6,9 BE</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></td><td></td></tr></table>	V	A1,I,8	402kj	0,1 g.F	2,8 ZU	1,2 SA		6,9 BE			0,4 F	17,2 KH	2,2 EW				Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce Holländische Art und Petersilienkartoffeln <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,G,H,I,1</td><td>353kj</td><td>1,2 g.F</td><td>2,0 ZU</td><td>1,9 SA</td><td></td><td>4,7 BE</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></td><td></td></tr></table>	V	A1,G,H,I,1	353kj	1,2 g.F	2,0 ZU	1,9 SA		4,7 BE			2,6 F	11,3 KH	2,9 EW				Leckeres Paprikagemüse mit Risotto (Reis) <table border="1"><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><td>5,0 BE</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></td><td></td></tr></table>	V	A1,G,I,1	407kj	1,9 g.F	3,2 ZU	0,5 SA		5,0 BE			3,6 F	13,2 KH	2,7 EW				 seit über 40 Jahren Hanse MENÜ-DIENST 040-727 6727 Fax 040-727 6720 www.hanse-menuedienst.de																																	
V	A1,C,I	413kj	0,7 g.F	2,6 ZU	1,0 SA		6,8 BE																																																																																																																
		2,1 F	14,9 KH	4,4 EW																																																																																																																			
V	A1,G,I,1	420kj	2,6 g.F	1,5 ZU	1,1 SA		4,8 BE																																																																																																																
		4,5 F	10,6 KH	4,2 EW																																																																																																																			
V	A1,I,8	402kj	0,1 g.F	2,8 ZU	1,2 SA		6,9 BE																																																																																																																
		0,4 F	17,2 KH	2,2 EW																																																																																																																			
V	A1,G,H,I,1	353kj	1,2 g.F	2,0 ZU	1,9 SA		4,7 BE																																																																																																																
		2,6 F	11,3 KH	2,9 EW																																																																																																																			
V	A1,G,I,1	407kj	1,9 g.F	3,2 ZU	0,5 SA		5,0 BE																																																																																																																
		3,6 F	13,2 KH	2,7 EW																																																																																																																			
Eintopf & Pasta Einfach gut! M6 gelb	Leckere Kartoffelsuppe Schlesische Art mit Krakauerwurst <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G, 1,1,2,3</td><td>398kj</td><td>1,9 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>0,8 SA</td><td></td><td>4,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,5 F</td><td>9,7 KH</td><td>3,8 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,G, 1,1,2,3	398kj	1,9 g.F	1,1 ZU	0,8 SA		4,9 BE			4,5 F	9,7 KH	3,8 EW				Rigatoni mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce, dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I, 1,1,2,3,8</td><td>497kj</td><td>1,1 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td>8,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,6 F</td><td>19,3 KH</td><td>4,3 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,C,G,I, 1,1,2,3,8	497kj	1,1 g.F	2,4 ZU	1,0 SA		8,4 BE			2,6 F	19,3 KH	4,3 EW				Möhreneintopf mit zartem Rindfleisch <table border="1"><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><td>3,7 BE</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></td><td></td></tr></table>	R	A1,I,1	264kj	0,7 g.F	2,5 ZU	0,5 SA		3,7 BE			2,1 F	8,2 KH	2,6 EW				Porree-Schlemmertopf Rinderhack mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln <table border="1"><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><td>6,4 BE</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></td><td></td></tr></table>	R	A1,G,I,1	495kj	1,5 g.F	1,8 ZU	1,0 SA		6,4 BE			3,0 F	16,2 KH	6,3 EW				Frischer Sommereintopf mit Geflügelwursteinlage <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,I,2,3</td><td>350kj</td><td>0,4 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>0,5 SA</td><td></td><td>4,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,6 F</td><td>10,5 KH</td><td>2,6 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,I,2,3	350kj	0,4 g.F	0,8 ZU	0,5 SA		4,8 BE			3,6 F	10,5 KH	2,6 EW																																					
S	A1,G, 1,1,2,3	398kj	1,9 g.F	1,1 ZU	0,8 SA		4,9 BE																																																																																																																
		4,5 F	9,7 KH	3,8 EW																																																																																																																			
S	A1,C,G,I, 1,1,2,3,8	497kj	1,1 g.F	2,4 ZU	1,0 SA		8,4 BE																																																																																																																
		2,6 F	19,3 KH	4,3 EW																																																																																																																			
R	A1,I,1	264kj	0,7 g.F	2,5 ZU	0,5 SA		3,7 BE																																																																																																																
		2,1 F	8,2 KH	2,6 EW																																																																																																																			
R	A1,G,I,1	495kj	1,5 g.F	1,8 ZU	1,0 SA		6,4 BE																																																																																																																
		3,0 F	16,2 KH	6,3 EW																																																																																																																			
G	A1,I,2,3	350kj	0,4 g.F	0,8 ZU	0,5 SA		4,8 BE																																																																																																																
		3,6 F	10,5 KH	2,6 EW																																																																																																																			
Salat & Co. kalt serviert. M7 lila	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,G, 1,1,3,8</td><td>602kj</td><td>3,4 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>0,4 SA</td><td></td><td>4,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>8,2 F</td><td>11,3 KH</td><td>6,1 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,C,G, 1,1,3,8	602kj	3,4 g.F	0,9 ZU	0,4 SA		4,5 BE			8,2 F	11,3 KH	6,1 EW				Thunfischsalat nach Art des Hause mit frischen Salaten und Pikantem Hausdressing <table border="1"><tr><td>F</td><td>C,D,G, 1,1,3,8</td><td>487kj</td><td>3,4 g.F</td><td>2,0 ZU</td><td>0,5 SA</td><td></td><td>1,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>9,2 F</td><td>3,9 KH</td><td>4,2 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	F	C,D,G, 1,1,3,8	487kj	3,4 g.F	2,0 ZU	0,5 SA		1,0 BE			9,2 F	3,9 KH	4,2 EW				Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktailsdressing <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,C,F,G, 1,1,3,8</td><td>423kj</td><td>0,7 g.F</td><td>2,0 ZU</td><td>0,4 SA</td><td></td><td>2,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,4 F</td><td>9,3 KH</td><td>7,8 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,C,F,G, 1,1,3,8	423kj	0,7 g.F	2,0 ZU	0,4 SA		2,7 BE			3,4 F	9,3 KH	7,8 EW				Frikadelle mit Nudelsalat und Senf <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,G, 1,1,1,3,8</td><td>931kj</td><td>6,9 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>1,1 SA</td><td></td><td>4,3 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>16,6 F</td><td>13,2 KH</td><td>6,2 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,C,G, 1,1,1,3,8	931kj	6,9 g.F	0,8 ZU	1,1 SA		4,3 BE			16,6 F	13,2 KH	6,2 EW				Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,A2, G,2,7,8</td><td>818kj</td><td>3,8 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>1,4 SA</td><td></td><td>3,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>14,4 F</td><td>10,2 KH</td><td>5,2 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,A2, G,2,7,8	818kj	3,8 g.F	1,6 ZU	1,4 SA		3,6 BE			14,4 F	10,2 KH	5,2 EW				Menüpreise „all inclusive“: Zu jedem heißen Mittagessen gehört selbstverständlich ein leckeres Dessert! Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost. 																																	
S	A1,C,G, 1,1,3,8	602kj	3,4 g.F	0,9 ZU	0,4 SA		4,5 BE																																																																																																																
		8,2 F	11,3 KH	6,1 EW																																																																																																																			
F	C,D,G, 1,1,3,8	487kj	3,4 g.F	2,0 ZU	0,5 SA		1,0 BE																																																																																																																
		9,2 F	3,9 KH	4,2 EW																																																																																																																			
G	A1,C,F,G, 1,1,3,8	423kj	0,7 g.F	2,0 ZU	0,4 SA		2,7 BE																																																																																																																
		3,4 F	9,3 KH	7,8 EW																																																																																																																			
S	A1,C,G, 1,1,1,3,8	931kj	6,9 g.F	0,8 ZU	1,1 SA		4,3 BE																																																																																																																
		16,6 F	13,2 KH	6,2 EW																																																																																																																			
S	A1,A2, G,2,7,8	818kj	3,8 g.F	1,6 ZU	1,4 SA		3,6 BE																																																																																																																
		14,4 F	10,2 KH	5,2 EW																																																																																																																			
Süßer Schmaus Schlemmerfreude! M8 weiß	Milchreis mit heißen Kirschen <table border="1"><tr><td>V</td><td>G,I</td><td>583kj</td><td>0,8 g.F</td><td>14,0 ZU</td><td>0,1 SA</td><td></td><td>9,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>21,7 KH</td><td>2,4 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	V	G,I	583kj	0,8 g.F	14,0 ZU	0,1 SA		9,1 BE			1,6 F	21,7 KH	2,4 EW				Quarkstrudel mit Vanillesauce <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I</td><td>882kj</td><td>4,9 g.F</td><td>12,2 ZU</td><td>0,4 SA</td><td></td><td>11,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>10,5 F</td><td>25,3 KH</td><td>3,9 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	V	A1,C,G,I	882kj	4,9 g.F	12,2 ZU	0,4 SA		11,7 BE			10,5 F	25,3 KH	3,9 EW				Griesflammeri Baden Baden mit Fruchtsoße <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,G,I</td><td>440kj</td><td>0,6 g.F</td><td>14,9 ZU</td><td>0,1 SA</td><td></td><td>8,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>20,4 KH</td><td>2,6 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	V	A1,G,I	440kj	0,6 g.F	14,9 ZU	0,1 SA		8,6 BE			1,2 F	20,4 KH	2,6 EW				Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,7</td><td>509kj</td><td>0,9 g.F</td><td>14,1 ZU</td><td>0,2 SA</td><td></td><td>7,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,1 F</td><td>21,7 KH</td><td>3,8 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	V	A1,C,G,I,7	509kj	0,9 g.F	14,1 ZU	0,2 SA		7,7 BE			2,1 F	21,7 KH	3,8 EW				Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,G,I</td><td>436kj</td><td>0,6 g.F</td><td>14,1 ZU</td><td>0,1 SA</td><td></td><td>8,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>20,1 KH</td><td>2,6 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	V	A1,G,I	436kj	0,6 g.F	14,1 ZU	0,1 SA		8,4 BE			1,3 F	20,1 KH	2,6 EW				Milchreis mit Zimtpflaumenkompott <table border="1"><tr><td>V</td><td>G,I</td><td>469kj</td><td>0,7 g.F</td><td>14,3 ZU</td><td>0,1 SA</td><td></td><td>9,3 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>22,2 KH</td><td>2,4 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	V	G,I	469kj	0,7 g.F	14,3 ZU	0,1 SA		9,3 BE			1,5 F	22,2 KH	2,4 EW				Germknödel mit Vanillesauce <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I</td><td>699kj</td><td>0,9 g.F</td><td>14,7 ZU</td><td>0,4 SA</td><td></td><td>10,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>33,1 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	V	A1,C,G,I	699kj	0,9 g.F	14,7 ZU	0,4 SA		10,0 BE			1,9 F	33,1 KH	4,0 EW			
V	G,I	583kj	0,8 g.F	14,0 ZU	0,1 SA		9,1 BE																																																																																																																
		1,6 F	21,7 KH	2,4 EW																																																																																																																			
V	A1,C,G,I	882kj	4,9 g.F	12,2 ZU	0,4 SA		11,7 BE																																																																																																																
		10,5 F	25,3 KH	3,9 EW																																																																																																																			
V	A1,G,I	440kj	0,6 g.F	14,9 ZU	0,1 SA		8,6 BE																																																																																																																
		1,2 F	20,4 KH	2,6 EW																																																																																																																			
V	A1,C,G,I,7	509kj	0,9 g.F	14,1 ZU	0,2 SA		7,7 BE																																																																																																																
		2,1 F	21,7 KH	3,8 EW																																																																																																																			
V	A1,G,I	436kj	0,6 g.F	14,1 ZU	0,1 SA		8,4 BE																																																																																																																
		1,3 F	20,1 KH	2,6 EW																																																																																																																			
V	G,I	469kj	0,7 g.F	14,3 ZU	0,1 SA		9,3 BE																																																																																																																
		1,5 F	22,2 KH	2,4 EW																																																																																																																			
V	A1,C,G,I	699kj	0,9 g.F	14,7 ZU	0,4 SA		10,0 BE																																																																																																																
		1,9 F	33,1 KH	4,0 EW																																																																																																																			
Zum Abend kalt serviert. M9 braun	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter <table border="1"><tr><td>R</td><td>A1,A2,8</td><td>613kj</td><td>3,1 g.F</td><td>4,5 ZU</td><td>0,9 SA</td><td></td><td>4,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>6,8 F</td><td>13,1 KH</td><td>7,4 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	R	A1,A2,8	613kj	3,1 g.F	4,5 ZU	0,9 SA		4,7 BE			6,8 F	13,1 KH	7,4 EW				Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,G, 1,1,3,8</td><td>616kj</td><td>2,8 g.F</td><td>2,8 ZU</td><td>0,8 SA</td><td></td><td>1,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>10,9 F</td><td>4,0 KH</td><td>7,6 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,C,G, 1,1,3,8	616kj	2,8 g.F	2,8 ZU	0,8 SA		1,1 BE			10,9 F	4,0 KH	7,6 EW				Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,G, 1,1,3,8</td><td>714kj</td><td>3,9 g.F</td><td>2,7 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td>4,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>10,1 F</td><td>13,5 KH</td><td>6,1 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	V	A1,C,G, 1,1,3,8	714kj	3,9 g.F	2,7 ZU	1,0 SA		4,8 BE			10,1 F	13,5 KH	6,1 EW				Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,C,G, 1,1,3,7</td><td>979kj</td><td>4,9 g.F</td><td>0,5 ZU</td><td>1,9 SA</td><td></td><td>5,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>8,8 F</td><td>22,3 KH</td><td>15,6 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,C,G, 1,1,3,7	979kj	4,9 g.F	0,5 ZU	1,9 SA		5,5 BE			8,8 F	22,3 KH	15,6 EW				Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter <table border="1"><tr><td>F</td><td>A1,A2,D,8</td><td>853kj</td><td>5,0 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,6 SA</td><td></td><td>3,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>12,1 F</td><td>14,6 KH</td><td>8,5 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	F	A1,A2,D,8	853kj	5,0 g.F	1,9 ZU	1,6 SA		3,4 BE			12,1 F	14,6 KH	8,5 EW				Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,G, 1,1,1,3,8</td><td>796kj</td><td>6,0 g.F</td><td>3,4 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td>5,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>13,9 F</td><td>12,7 KH</td><td>4,4 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,C,G, 1,1,1,3,8	796kj	6,0 g.F	3,4 ZU	1,0 SA		5,8 BE			13,9 F	12,7 KH	4,4 EW				Käseplatte Winzer Art mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,A2, G,1,2</td><td>1022kj</td><td>8,6 g.F</td><td>4,1 ZU</td><td>1,4 SA</td><td></td><td>3,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>13,6 F</td><td>18,4 KH</td><td>11,5 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	V	A1,A2, G,1,2	1022kj	8,6 g.F	4,1 ZU	1,4 SA		3,6 BE			13,6 F	18,4 KH	11,5 EW			
R	A1,A2,8	613kj	3,1 g.F	4,5 ZU	0,9 SA		4,7 BE																																																																																																																
		6,8 F	13,1 KH	7,4 EW																																																																																																																			
S	A1,C,G, 1,1,3,8	616kj	2,8 g.F	2,8 ZU	0,8 SA		1,1 BE																																																																																																																
		10,9 F	4,0 KH	7,6 EW																																																																																																																			
V	A1,C,G, 1,1,3,8	714kj	3,9 g.F	2,7 ZU	1,0 SA		4,8 BE																																																																																																																
		10,1 F	13,5 KH	6,1 EW																																																																																																																			
G	A1,C,G, 1,1,3,7	979kj	4,9 g.F	0,5 ZU	1,9 SA		5,5 BE																																																																																																																
		8,8 F	22,3 KH	15,6 EW																																																																																																																			
F	A1,A2,D,8	853kj	5,0 g.F	1,9 ZU	1,6 SA		3,4 BE																																																																																																																
		12,1 F	14,6 KH	8,5 EW																																																																																																																			
S	A1,C,G, 1,1,1,3,8	796kj	6,0 g.F	3,4 ZU	1,0 SA		5,8 BE																																																																																																																
		13,9 F	12,7 KH	4,4 EW																																																																																																																			
V	A1,A2, G,1,2	1022kj	8,6 g.F	4,1 ZU	1,4 SA		3,6 BE																																																																																																																
		13,6 F	18,4 KH	11,5 EW																																																																																																																			
Kuchen jew. in Verbindung mit einer Menülieferung.	Käsekuchen	Franzbrötchen	Muffin Schoko		Muffin Zitrone	Apfelschnitte	Bienenstich																																																																																																																

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Nahrungsinhalt = Ca-Wert/ Menü ohne Salat, Dessert

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Fruchtzucker, 6= geschwärtzt, 7= Alkohol, 8= Familienpackung, 9= mit Milchprodukten zubereitet, [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel), [AG]= Kamut oder A7= Hybridstämme davon; [B]= Krabbler / Knebelrezepte; [C]= Eier / Eizutensilien; [D]= Fisch / Fischrezepte; [E]= Erdnüsse / Erdnussrezepte; [F]= Soja / Sojarezepte; [G]= Milch / Milchrezepte; [H]= Mandel / Haselnuss; [I]= Haselnuss; [J]= Weizen / Weizenrezepte; [K]= Samen / Samenrezepte; [L]= Schokolade / Schokoladenrezepte; [M]= Weichkäse / Weichkäse; [N]= Weichkäse / Weichkäse; [O]= Weichkäse / Weichkäse; [P]= Weichkäse / Weichkäse; [Q]= Weichkäse / Weichkäse; [R]= Weichkäse / Weichkäse; [S]= Weichkäse / Weichkäse; [T]= Weichkäse / Weichkäse; [U]= Weichkäse / Weichkäse; [V]= Weichkäse / Weichkäse; [W]= Weichkäse / Weichkäse; [X]= Weichkäse / Weichkäse; [Y]= Weichkäse / Weichkäse; [Z]= Weichkäse / Weichkäse

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.