

Speiseplan 34. KW	Montag, 18.08.25	Dienstag, 19.08.25	Mittwoch, 20.08.25	Donnerstag, 21.08.25	Freitag, 22.08.25	Samstag, 23.08.25	Sonntag, 24.08.25																																																																																											
Gut Bürgerlich herzhaft & beliebt M1 rot	Spaghetti Bolognese dazu Krautsalat <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,C,I</td><td>483kj</td><td>1,4 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,3 SA</td><td rowspan="2">7,4 BE</td></tr> <tr><td>G</td><td>J,1,3</td><td>3,3 F</td><td>16,3 KH</td><td>4,6 EW</td><td></td></tr> </table>	R	A1,C,I	483kj	1,4 g.F	2,2 ZU	1,3 SA	7,4 BE	G	J,1,3	3,3 F	16,3 KH	4,6 EW		Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G</td><td>450kj</td><td>1,3 g.F</td><td>2,6 ZU</td><td>2,0 SA</td><td rowspan="2">5,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td>L,1</td><td>3,3 F</td><td>12,4 KH</td><td>6,6 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G	450kj	1,3 g.F	2,6 ZU	2,0 SA	5,8 BE		L,1	3,3 F	12,4 KH	6,6 EW		Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,1,2,3</td><td>392kj</td><td>1,9 g.F</td><td>2,0 ZU</td><td>1,4 SA</td><td rowspan="2">3,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>4,6 F</td><td>8,8 KH</td><td>3,3 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,1,2,3	392kj	1,9 g.F	2,0 ZU	1,4 SA	3,8 BE			4,6 F	8,8 KH	3,3 EW		Schweinerahmgulasch in Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G</td><td>462kj</td><td>0,9 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,0 SA</td><td rowspan="2">6,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td>L,1,3</td><td>3,1 F</td><td>14,6 KH</td><td>5,6 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G	462kj	0,9 g.F	1,1 ZU	1,0 SA	6,5 BE		L,1,3	3,1 F	14,6 KH	5,6 EW		Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>467kj</td><td>2,2 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,7 SA</td><td rowspan="2">4,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,8 F</td><td>11,0 KH</td><td>3,8 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I,1	467kj	2,2 g.F	2,2 ZU	1,7 SA	4,4 BE			5,8 F	11,0 KH	3,8 EW		Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,L,1</td><td>473kj</td><td>1,8 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>0,8 SA</td><td rowspan="2">4,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,8 F</td><td>10,0 KH</td><td>4,2 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,L,1	473kj	1,8 g.F	1,2 ZU	0,8 SA	4,4 BE			5,8 F	10,0 KH	4,2 EW		Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseries <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,E,G,3</td><td>420kj</td><td>0,7 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>1,4 SA</td><td rowspan="2">5,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,0 F</td><td>13,8 KH</td><td>6,5 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,E,G,3	420kj	0,7 g.F	1,6 ZU	1,4 SA	5,2 BE			2,0 F	13,8 KH	6,5 EW	
R	A1,C,I	483kj	1,4 g.F	2,2 ZU	1,3 SA	7,4 BE																																																																																												
G	J,1,3	3,3 F	16,3 KH	4,6 EW																																																																																														
S	A1,C,G	450kj	1,3 g.F	2,6 ZU	2,0 SA	5,8 BE																																																																																												
	L,1	3,3 F	12,4 KH	6,6 EW																																																																																														
S	A1,G,1,2,3	392kj	1,9 g.F	2,0 ZU	1,4 SA	3,8 BE																																																																																												
		4,6 F	8,8 KH	3,3 EW																																																																																														
S	A1,C,G	462kj	0,9 g.F	1,1 ZU	1,0 SA	6,5 BE																																																																																												
	L,1,3	3,1 F	14,6 KH	5,6 EW																																																																																														
S	A1,G,I,1	467kj	2,2 g.F	2,2 ZU	1,7 SA	4,4 BE																																																																																												
		5,8 F	11,0 KH	3,8 EW																																																																																														
S	A1,L,1	473kj	1,8 g.F	1,2 ZU	0,8 SA	4,4 BE																																																																																												
		5,8 F	10,0 KH	4,2 EW																																																																																														
G	A1,E,G,3	420kj	0,7 g.F	1,6 ZU	1,4 SA	5,2 BE																																																																																												
		2,0 F	13,8 KH	6,5 EW																																																																																														
Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert M2 blau	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Nudeln <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,G,I</td><td>367kj</td><td>0,3 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>0,9 SA</td><td rowspan="2">6,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>14,3 KH</td><td>5,4 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,G,I	367kj	0,3 g.F	1,9 ZU	0,9 SA	6,2 BE			1,0 F	14,3 KH	5,4 EW		Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt <table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,1</td><td>449kj</td><td>1,0 g.F</td><td>11,0 ZU</td><td>0,1 SA</td><td rowspan="2">9,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>19,8 KH</td><td>3,0 EW</td><td></td></tr> </table>	V	G,1	449kj	1,0 g.F	11,0 ZU	0,1 SA	9,1 BE			1,9 F	19,8 KH	3,0 EW		Gedünstetes Seelachsfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln <table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>336kj</td><td>0,9 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,7 SA</td><td rowspan="2">4,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,1 F</td><td>10,6 KH</td><td>4,6 EW</td><td></td></tr> </table>	F	A1,D,G,I,1	336kj	0,9 g.F	1,9 ZU	1,7 SA	4,5 BE			2,1 F	10,6 KH	4,6 EW		Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,C,G,1</td><td>503kj</td><td>1,6 g.F</td><td>2,7 ZU</td><td>2,1 SA</td><td rowspan="2">6,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,6 F</td><td>12,9 KH</td><td>8,3 EW</td><td></td></tr> </table>	R	A1,C,G,1	503kj	1,6 g.F	2,7 ZU	2,1 SA	6,1 BE			3,6 F	12,9 KH	8,3 EW		Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Nudeln <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G,I</td><td>380kj</td><td>0,3 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>1,0 SA</td><td rowspan="2">5,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>13,1 KH</td><td>6,5 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,F,G,I	380kj	0,3 g.F	0,8 ZU	1,0 SA	5,9 BE			1,0 F	13,1 KH	6,5 EW		Trentiner Markttopf Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,L,1</td><td>291kj</td><td>0,5 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>0,6 SA</td><td rowspan="2">4,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,1 F</td><td>9,8 KH</td><td>3,8 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,L,1	291kj	0,5 g.F	1,7 ZU	0,6 SA	4,4 BE			1,1 F	9,8 KH	3,8 EW		Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>271kj</td><td>0,1 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>1,8 SA</td><td rowspan="2">3,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,8 F</td><td>8,0 KH</td><td>5,4 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I	271kj	0,1 g.F	1,4 ZU	1,8 SA	3,5 BE			0,8 F	8,0 KH	5,4 EW	
G	A1,G,I	367kj	0,3 g.F	1,9 ZU	0,9 SA	6,2 BE																																																																																												
		1,0 F	14,3 KH	5,4 EW																																																																																														
V	G,1	449kj	1,0 g.F	11,0 ZU	0,1 SA	9,1 BE																																																																																												
		1,9 F	19,8 KH	3,0 EW																																																																																														
F	A1,D,G,I,1	336kj	0,9 g.F	1,9 ZU	1,7 SA	4,5 BE																																																																																												
		2,1 F	10,6 KH	4,6 EW																																																																																														
R	A1,C,G,1	503kj	1,6 g.F	2,7 ZU	2,1 SA	6,1 BE																																																																																												
		3,6 F	12,9 KH	8,3 EW																																																																																														
G	A1,F,G,I	380kj	0,3 g.F	0,8 ZU	1,0 SA	5,9 BE																																																																																												
		1,0 F	13,1 KH	6,5 EW																																																																																														
S	A1,L,1	291kj	0,5 g.F	1,7 ZU	0,6 SA	4,4 BE																																																																																												
		1,1 F	9,8 KH	3,8 EW																																																																																														
S	A1,G,I	271kj	0,1 g.F	1,4 ZU	1,8 SA	3,5 BE																																																																																												
		0,8 F	8,0 KH	5,4 EW																																																																																														
Bunte Vielfalt Rund um die Welt. M3 rosa	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>286kj</td><td>0,3 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>2,4 SA</td><td rowspan="2">3,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>7,6 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I,1	286kj	0,3 g.F	1,1 ZU	2,4 SA	3,4 BE			1,5 F	7,6 KH	5,7 EW		Geflügel-Schashlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,E,I</td><td>414kj</td><td>0,4 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,1 SA</td><td rowspan="2">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></tr> </table>	G	A1,E,I	414kj	0,4 g.F	1,9 ZU	1,1 SA	5,8 BE			1,4 F	15,5 KH	5,7 EW		Bifteki Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G</td><td>461kj</td><td>2,2 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>1,0 SA</td><td rowspan="2">4,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td>L,1,3</td><td>5,3 F</td><td>10,3 KH</td><td>4,9 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G	461kj	2,2 g.F	2,3 ZU	1,0 SA	4,4 BE		L,1,3	5,3 F	10,3 KH	4,9 EW		Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,I,1</td><td>609kj</td><td>2,1 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,2 SA</td><td rowspan="2">5,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>7,2 F</td><td>12,2 KH</td><td>7,6 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,I,1	609kj	2,1 g.F	1,5 ZU	1,2 SA	5,6 BE			7,2 F	12,2 KH	7,6 EW		Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüseries <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>409kj</td><td>0,3 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>1,5 SA</td><td rowspan="2">6,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,8 F</td><td>16,2 KH</td><td>6,2 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,G,I,1	409kj	0,3 g.F	1,0 ZU	1,5 SA	6,1 BE			0,8 F	16,2 KH	6,2 EW		Deftige Käsespätzle Allgäuer Art mit Zucchini-Möhren-Salat <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>439kj</td><td>1,9 g.F</td><td>2,0 ZU</td><td>1,0 SA</td><td rowspan="2">6,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>4,0 F</td><td>13,2 KH</td><td>3,8 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,I,1	439kj	1,9 g.F	2,0 ZU	1,0 SA	6,4 BE			4,0 F	13,2 KH	3,8 EW		Ratatouille Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,I,1</td><td>422kj</td><td>0,3 g.F</td><td>4,6 ZU</td><td>1,3 SA</td><td rowspan="2">7,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>18,3 KH</td><td>3,0 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,I,1	422kj	0,3 g.F	4,6 ZU	1,3 SA	7,1 BE			1,2 F	18,3 KH	3,0 EW	
S	A1,G,I,1	286kj	0,3 g.F	1,1 ZU	2,4 SA	3,4 BE																																																																																												
		1,5 F	7,6 KH	5,7 EW																																																																																														
G	A1,E,I	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,C,G	461kj	2,2 g.F	2,3 ZU	1,0 SA	4,4 BE																																																																																												
	L,1,3	5,3 F	10,3 KH	4,9 EW																																																																																														
G	A1,I,1	609kj	2,1 g.F	1,5 ZU	1,2 SA	5,6 BE																																																																																												
		7,2 F	12,2 KH	7,6 EW																																																																																														
G	A1,C,G,I,1	409kj	0,3 g.F	1,0 ZU	1,5 SA	6,1 BE																																																																																												
		0,8 F	16,2 KH	6,2 EW																																																																																														
V	A1,C,G,I,1	439kj	1,9 g.F	2,0 ZU	1,0 SA	6,4 BE																																																																																												
		4,0 F	13,2 KH	3,8 EW																																																																																														
V	A1,I,1	422kj	0,3 g.F	4,6 ZU	1,3 SA	7,1 BE																																																																																												
		1,2 F	18,3 KH	3,0 EW																																																																																														
Gaumenfreude für Feinschmecker. M4 gold	Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Menü- Aufpreis + 2,70 € <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>672kj</td><td>0,5 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>1,6 SA</td><td rowspan="2">4,2 BE</td></tr> <tr><td>R</td><td>J,1,3</td><td>1,4 F</td><td>8,0 KH</td><td>5,1 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I,1	672kj	0,5 g.F	2,3 ZU	1,6 SA	4,2 BE	R	J,1,3	1,4 F	8,0 KH	5,1 EW		Cordon Bleu vom Schwein mit Bratensauce mit Erbsengemüse und Paprikakartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,1,3</td><td>487kj</td><td>1,4 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>1,6 SA</td><td rowspan="2">6,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,2 F</td><td>14,1 KH</td><td>6,7 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I,1,3	487kj	1,4 g.F	2,3 ZU	1,6 SA	6,6 BE			3,2 F	14,1 KH	6,7 EW		Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Nudeln <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,G,I,1</td><td>492kj</td><td>0,5 g.F</td><td>3,3 ZU</td><td>2,1 SA</td><td rowspan="2">8,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>17,6 KH</td><td>8,0 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,G,I,1	492kj	0,5 g.F	3,3 ZU	2,1 SA	8,1 BE			1,3 F	17,6 KH	8,0 EW		„Sauerkrautplatte“ mit Kasseler, Bratwürstchen und Wienerle auf mildem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Menü- Aufpreis + 1,90 € <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,5,9</td><td>382kj</td><td>1,1 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,6 SA</td><td rowspan="2">4,0 BE</td></tr> <tr><td>F</td><td>1,2,3</td><td>3,0 F</td><td>9,3 KH</td><td>5,9 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,5,9	382kj	1,1 g.F	2,2 ZU	1,6 SA	4,0 BE	F	1,2,3	3,0 F	9,3 KH	5,9 EW		Gebratenes Schollenfilet Finkenwerder Art mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat Menü- Aufpreis + 1,00 € <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,D,I</td><td>522kj</td><td>1,1 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>0,5 SA</td><td rowspan="2">4,6 BE</td></tr> <tr><td>F</td><td>1,2,3</td><td>5,9 F</td><td>11,4 KH</td><td>6,5 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,D,I	522kj	1,1 g.F	1,4 ZU	0,5 SA	4,6 BE	F	1,2,3	5,9 F	11,4 KH	6,5 EW		Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Bandnudeln <table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>432kj</td><td>0,6 g.F</td><td>4,1 ZU</td><td>2,4 SA</td><td rowspan="2">6,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,4 F</td><td>15,5 KH</td><td>4,7 EW</td><td></td></tr> </table>	F	A1,D,G,I,1	432kj	0,6 g.F	4,1 ZU	2,4 SA	6,2 BE			2,4 F	15,5 KH	4,7 EW		Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln Menü- Aufpreis + 1,70 € <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,I</td><td>353kj</td><td>0,0 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,8 SA</td><td rowspan="2">4,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>8,9 KH</td><td>8,2 EW</td><td></td></tr> </table>	R	A1,I	353kj	0,0 g.F	0,9 ZU	1,8 SA	4,1 BE			1,3 F	8,9 KH	8,2 EW	
S	A1,G,I,1	672kj	0,5 g.F	2,3 ZU	1,6 SA	4,2 BE																																																																																												
R	J,1,3	1,4 F	8,0 KH	5,1 EW																																																																																														
S	A1,G,I,1,3	487kj	1,4 g.F	2,3 ZU	1,6 SA	6,6 BE																																																																																												
		3,2 F	14,1 KH	6,7 EW																																																																																														
G	A1,G,I,1	492kj	0,5 g.F	3,3 ZU	2,1 SA	8,1 BE																																																																																												
		1,3 F	17,6 KH	8,0 EW																																																																																														
S	A1,G,5,9	382kj	1,1 g.F	2,2 ZU	1,6 SA	4,0 BE																																																																																												
F	1,2,3	3,0 F	9,3 KH	5,9 EW																																																																																														
S	A1,D,I	522kj	1,1 g.F	1,4 ZU	0,5 SA	4,6 BE																																																																																												
F	1,2,3	5,9 F	11,4 KH	6,5 EW																																																																																														
F	A1,D,G,I,1	432kj	0,6 g.F	4,1 ZU	2,4 SA	6,2 BE																																																																																												
		2,4 F	15,5 KH	4,7 EW																																																																																														
R	A1,I	353kj	0,0 g.F	0,9 ZU	1,8 SA	4,1 BE																																																																																												
		1,3 F	8,9 KH	8,2 EW																																																																																														
Vegetarisch Fleischlos lecker. M5 grün	Bulgur-Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfeln <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>391kj</td><td>0,3 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>0,3 SA</td><td rowspan="2">6,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,2 F</td><td>15,7 KH</td><td>3,6 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,F,G,I,1	391kj	0,3 g.F	1,5 ZU	0,3 SA	6,3 BE			1,2 F	15,7 KH	3,6 EW		Rührei mit Rahmspinat und Püree <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>418kj</td><td>2,1 g.F</td><td>1,3 ZU</td><td>1,2 SA</td><td rowspan="2">3,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,4 F</td><td>7,9 KH</td><td>4,7 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,I,1	418kj	2,1 g.F	1,3 ZU	1,2 SA	3,5 BE			5,4 F	7,9 KH	4,7 EW		Kürbiscurry mit Reis <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>411kj</td><td>1,2 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>1,0 SA</td><td rowspan="2">7,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,5 F</td><td>17,1 KH</td><td>2,0 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,I,1	411kj	1,2 g.F	1,8 ZU	1,0 SA	7,0 BE			2,5 F	17,1 KH	2,0 EW		Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,A,4,C,G,I,1,3</td><td>439kj</td><td>0,3 g.F</td><td>3,4 ZU</td><td>1,4 SA</td><td rowspan="2">6,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>18,3 KH</td><td>3,4 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,A,4,C,G,I,1,3	439kj	0,3 g.F	3,4 ZU	1,4 SA	6,8 BE			1,6 F	18,3 KH	3,4 EW		Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>380kj</td><td>2,1 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,2 SA</td><td rowspan="2">4,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,3 F</td><td>10,6 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,I,1	380kj	2,1 g.F	1,1 ZU	1,2 SA	4,9 BE			3,3 F	10,6 KH	3,7 EW																													
V	A1,F,G,I,1	391kj	0,3 g.F	1,5 ZU	0,3 SA	6,3 BE																																																																																												
		1,2 F	15,7 KH	3,6 EW																																																																																														
V	A1,C,G,I,1	418kj	2,1 g.F	1,3 ZU	1,2 SA	3,5 BE																																																																																												
		5,4 F	7,9 KH	4,7 EW																																																																																														
V	A1,G,I,1	411kj	1,2 g.F	1,8 ZU	1,0 SA	7,0 BE																																																																																												
		2,5 F	17,1 KH	2,0 EW																																																																																														
V	A1,A,4,C,G,I,1,3	439kj	0,3 g.F	3,4 ZU	1,4 SA	6,8 BE																																																																																												
		1,6 F	18,3 KH	3,4 EW																																																																																														
V	A1,G,I,1	380kj	2,1 g.F	1,1 ZU	1,2 SA	4,9 BE																																																																																												
		3,3 F	10,6 KH	3,7 EW																																																																																														
Eintopf & Pasta Einfach gut! M6 gelb	Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,I,1</td><td>301kj</td><td>0,4 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>0,7 SA</td><td rowspan="2">4,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>9,2 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td></tr> </table>	R	A1,I,1	301kj	0,4 g.F	1,8 ZU	0,7 SA	4,2 BE			1,9 F	9,2 KH	3,7 EW		Deftige Erbsensuppe mit Geflügelwienener <table border="1"> <tr><td>G</td><td>I,1,2,3</td><td>317kj</td><td>0,2 g.F</td><td>0,7 ZU</td><td>0,6 SA</td><td rowspan="2">4,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,8 F</td><td>8,9 KH</td><td>3,6 EW</td><td></td></tr> </table>	G	I,1,2,3	317kj	0,2 g.F	0,7 ZU	0,6 SA	4,1 BE			2,8 F	8,9 KH	3,6 EW		Spaghetti Carbonara Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>612kj</td><td>3,0 g.F</td><td>2,8 ZU</td><td>1,2 SA</td><td rowspan="2">7,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td>1,2,3</td><td>6,5 F</td><td>16,4 KH</td><td>5,3 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I	612kj	3,0 g.F	2,8 ZU	1,2 SA	7,1 BE		1,2,3	6,5 F	16,4 KH	5,3 EW		Rheinischer Kartoffeleintopf 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 rowspan="2">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></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		Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,E,I,1</td><td>355kj</td><td>0,1 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>0,6 SA</td><td rowspan="2">6,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,6 F</td><td>14,6 KH</td><td>4,1 EW</td><td></td></tr> </table>	G	A1,E,I,1	355kj	0,1 g.F	1,5 ZU	0,6 SA	6,5 BE			0,6 F	14,6 KH	4,1 EW																													
R	A1,I,1	301kj	0,4 g.F	1,8 ZU	0,7 SA	4,2 BE																																																																																												
		1,9 F	9,2 KH	3,7 EW																																																																																														
G	I,1,2,3	317kj	0,2 g.F	0,7 ZU	0,6 SA	4,1 BE																																																																																												
		2,8 F	8,9 KH	3,6 EW																																																																																														
S	A1,G,I	612kj	3,0 g.F	2,8 ZU	1,2 SA	7,1 BE																																																																																												
	1,2,3	6,5 F	16,4 KH	5,3 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																																																																																														
G	A1,E,I,1	355kj	0,1 g.F	1,5 ZU	0,6 SA	6,5 BE																																																																																												
		0,6 F	14,6 KH	4,1 EW																																																																																														
Salat & Co. kalt serviert. M7 lila	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G</td><td>724kj</td><td>4,0 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,6 SA</td><td rowspan="2">3,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td>J,1,3</td><td>9,9 F</td><td>12,4 KH</td><td>8,4 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G	724kj	4,0 g.F	1,1 ZU	1,6 SA	3,9 BE		J,1,3	9,9 F	12,4 KH	8,4 EW		Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing <table border="1"> <tr><td>S</td><td>C,G,I,1,2,3</td><td>379kj</td><td>2,3 g.F</td><td>2,9 ZU</td><td>0,7 SA</td><td rowspan="2">1,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>5,0 F</td><td>4,0 KH</td><td>6,8 EW</td><td></td></tr> </table>	S	C,G,I,1,2,3	379kj	2,3 g.F	2,9 ZU	0,7 SA	1,0 BE			5,0 F	4,0 KH	6,8 EW		Salatteller „Köttbullar“ mit Gemüsebällchen und verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing <table border="1"> <tr><td>V</td><td>C,G,I,1,3</td><td>296kj</td><td>1,1 g.F</td><td>3,1 ZU</td><td>0,5 SA</td><td rowspan="2">2,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,2 F</td><td>7,5 KH</td><td>2,2 EW</td><td></td></tr> </table>	V	C,G,I,1,3	296kj	1,1 g.F	3,1 ZU	0,5 SA	2,7 BE			3,2 F	7,5 KH	2,2 EW		Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing <table border="1"> <tr><td>V</td><td>C,G,I,1,3</td><td>507kj</td><td>4,3 g.F</td><td>2,9 ZU</td><td>1,0 SA</td><td rowspan="2">1,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>9,6 F</td><td>3,9 KH</td><td>4,1 EW</td><td></td></tr> </table>	V	C,G,I,1,3	507kj	4,3 g.F	2,9 ZU	1,0 SA	1,1 BE			9,6 F	3,9 KH	4,1 EW		Salatteller „Rustica“ mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm- Dressing <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>345kj</td><td>1,5 g.F</td><td>2,7 ZU</td><td>0,6 SA</td><td rowspan="2">1,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,7 F</td><td>5,2 KH</td><td>6,5 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G,I,1	345kj	1,5 g.F	2,7 ZU	0,6 SA	1,7 BE			3,7 F	5,2 KH	6,5 EW																													
S	A1,C,G	724kj	4,0 g.F	1,1 ZU	1,6 SA	3,9 BE																																																																																												
	J,1,3	9,9 F	12,4 KH	8,4 EW																																																																																														
S	C,G,I,1,2,3	379kj	2,3 g.F	2,9 ZU	0,7 SA	1,0 BE																																																																																												
		5,0 F	4,0 KH	6,8 EW																																																																																														
V	C,G,I,1,3	296kj	1,1 g.F	3,1 ZU	0,5 SA	2,7 BE																																																																																												
		3,2 F	7,5 KH	2,2 EW																																																																																														
V	C,G,I,1,3	507kj	4,3 g.F	2,9 ZU	1,0 SA	1,1 BE																																																																																												
		9,6 F	3,9 KH	4,1 EW																																																																																														
S	A1,C,G,I,1	345kj	1,5 g.F	2,7 ZU	0,6 SA	1,7 BE																																																																																												
		3,7 F	5,2 KH	6,5 EW																																																																																														
Süßer Schmaus Schlemmerfreude! M8 weiß	Milchreis 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 rowspan="2">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></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		Germknödel 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 rowspan="2">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></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		Sahnegrießbrei mit Himbeeren <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>472kj</td><td>0,7 g.F</td><td>15,5 ZU</td><td>0,1 SA</td><td rowspan="2">8,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,5 F</td><td>21,2 KH</td><td>2,7 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,1	472kj	0,7 g.F	15,5 ZU	0,1 SA	8,9 BE			1,5 F	21,2 KH	2,7 EW		Eierpfannkuchen 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 rowspan="2">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></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		Beerengrütze mit Vanillesauce <table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,1</td><td>521kj</td><td>0,3 g.F</td><td>24,6 ZU</td><td>0,0 SA</td><td rowspan="2">11,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,6 F</td><td>27,5 KH</td><td>1,1 EW</td><td></td></tr> </table>	V	G,1	521kj	0,3 g.F	24,6 ZU	0,0 SA	11,5 BE			0,6 F	27,5 KH	1,1 EW		Milchreis 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 rowspan="2">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></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		Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,1,2,3</td><td>879kj</td><td>5,1 g.F</td><td>10,6 ZU</td><td>0,4 SA</td><td rowspan="2">10,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>10,6 F</td><td>25,8 KH</td><td>3,0 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,1,2,3	879kj	5,1 g.F	10,6 ZU	0,4 SA	10,8 BE			10,6 F	25,8 KH	3,0 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	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	472kj	0,7 g.F	15,5 ZU	0,1 SA	8,9 BE																																																																																												
		1,5 F	21,2 KH	2,7 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	G,1	521kj	0,3 g.F	24,6 ZU	0,0 SA	11,5 BE																																																																																												
		0,6 F	27,5 KH	1,1 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,G,1,2,3	879kj	5,1 g.F	10,6 ZU	0,4 SA	10,8 BE																																																																																												
		10,6 F	25,8 KH	3,0 EW																																																																																														
Zum Abend kalt serviert. M9 braun	Herzhafter Rindfleischsalat 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 rowspan="2">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></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		Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G</td><td>787kj</td><td>3,9 g.F</td><td>3,7 ZU</td><td>1,3 SA</td><td rowspan="2">1,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td>I,1,2,3</td><td>15,2 F</td><td>4,9 KH</td><td>7,1 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G	787kj	3,9 g.F	3,7 ZU	1,3 SA	1,5 BE		I,1,2,3	15,2 F	4,9 KH	7,1 EW		Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G</td><td>751kj</td><td>5,3 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>1,1 SA</td><td rowspan="2">2,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td>J,1,3</td><td>13,5 F</td><td>7,8 KH</td><td>6,6 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G	751kj	5,3 g.F	2,4 ZU	1,1 SA	2,2 BE		J,1,3	13,5 F	7,8 KH	6,6 EW		Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G</td><td>1086kj</td><td>7,0 g.F</td><td>4,1 ZU</td><td>1,1 SA</td><td rowspan="2">5,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td>J,1,3</td><td>15,2 F</td><td>20,7 KH</td><td>9,5 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G	1086kj	7,0 g.F	4,1 ZU	1,1 SA	5,1 BE		J,1,3	15,2 F	20,7 KH	9,5 EW		Fischplatte 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 rowspan="2">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></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		Gebratenes Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G</td><td>326kj</td><td>1,8 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>0,6 SA</td><td rowspan="2">1,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td>L,1,3</td><td>4,3 F</td><td>3,2 KH</td><td>6,5 EW</td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,G	326kj	1,8 g.F	1,2 ZU	0,6 SA	1,2 BE		L,1,3	4,3 F	3,2 KH	6,5 EW		Käseplatte Winzer Art mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,A2</td><td>988kj</td><td>3,9 g.F</td><td>2,1 ZU</td><td>1,6 SA</td><td rowspan="2">6,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td>G,1,2</td><td>6,2 F</td><td>32,5 KH</td><td>10,8 EW</td><td></td></tr> </table>	V	A1,A2	988kj	3,9 g.F	2,1 ZU	1,6 SA	6,0 BE		G,1,2	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	787kj	3,9 g.F	3,7 ZU	1,3 SA	1,5 BE																																																																																												
	I,1,2,3	15,2 F	4,9 KH	7,1 EW																																																																																														
V	A1,C,G	751kj	5,3 g.F	2,4 ZU	1,1 SA	2,2 BE																																																																																												
	J,1,3	13,5 F	7,8 KH	6,6 EW																																																																																														
S	A1,C,G	1086kj	7,0 g.F	4,1 ZU	1,1 SA	5,1 BE																																																																																												
	J,1,3	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	326kj	1,8 g.F	1,2 ZU	0,6 SA	1,2 BE																																																																																												
	L,1,3	4,3 F	3,2 KH	6,5 EW																																																																																														
V	A1,A2	988kj	3,9 g.F	2,1 ZU	1,6 SA	6,0 BE																																																																																												
	G,1,2	6,2 F	32,5 KH	10,8 EW																																																																																														
Kuchen jew. in Verbindung mit einer Menülieferung.	Käsekuchen	Franzbrötchen	Muffin Schoko	Butterkuchen Stück Mandel	Muffin Zitrone	Apfelschnitte	Bienenstich																																																																																											



seit über 40 Jahren

040-727 6727
Fax **040-727 6720**
www.hanse-menuedienst.de

*...genießen Sie die
Extra-Portion Herzlichkeit!*



Dessert immer inklusive!

Menüpreise „all inclusive“:
Zu jedem heißen Mittagessen gehört selbstverständlich ein leckeres Dessert!

Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.
Nährwertangaben = Ca-Werte/ Menü ohne Salat, Dessert

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Fruchtzucker, 6= geschwärzt, 7= Alkohol, 8= Familienpackung, 9= mit Milchprodukt zubereitet, [A]= glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel), [AG]= Kamut oder A7= Hybridstämme davon, [B]= Krabbiere / Korbweizen, [C]= Eier / Eizugabe, [D]= Fisch / Fischzuzugabe, [E]= Erdnuss, [F]= Soja / Sojaerzeugnisse, [G]= Milch / Milcherzeugnisse einsch. Laktose, [H]= Mandel, [I2]= Haselnuss, [H3]= Walnuss, [H4]= Cashew, [H5]= Pecanuss, [H6]= Paranuss, [H7]= Pistazie, [H8]= Macadamianuss, [I]= Sojalein / Sojalerzeugnisse, [J]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse, [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse, [L]= Schwefeldioxid und Sulfite, [M]= Weichhäute / Weichhäuterzeugnisse, [N]= Weichhäute / Weichhäuterzeugnisse, [O]= Samen / Samenerzeugnisse, [P]= Sonnenblumenöl und -öl, [Q]= Sonnenblumenöl und -öl, [R]= Sonnenblumenöl und -öl, [S]= Sonnenblumenöl und -öl, [T]= Sonnenblumenöl und -öl, [U]= Sonnenblumenöl und -öl, [V]= Sonnenblumenöl und -öl, [W]= Sonnenblumenöl und -öl, [X]= Sonnenblumenöl und -öl, [Y]= Sonnenblumenöl und -öl, [Z]= Sonnenblumenöl und -öl

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.