

Speiseplan 18. KW	Montag, 27.04.26	Dienstag, 28.04.26	Mittwoch, 29.04.26	Donnerstag, 30.04.26	Fr., 01.05.26, Maifeiertag	Samstag, 02.05.26	Sonntag, 03.05.26																																																	
<b>Gut Bürgerlich</b> herzhaft & beliebt <b>M1</b> rot	<b>Gebackener Leberkäse</b> auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,1,3,7</td><td>422kj 5,5 F</td><td>2,2 g.F 8,6 KH</td><td>2,0 ZU 3,3 EW</td><td>1,5 SA</td><td>3,7 BE</td></tr></table>	S	A1,G,1,3,7	422kj 5,5 F	2,2 g.F 8,6 KH	2,0 ZU 3,3 EW	1,5 SA	3,7 BE	<b>Putenpfanne</b> mit Gemüse in Sauce dazu Reis <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,G,1</td><td>386kj 1,1 F</td><td>0,5 g.F 15,3 KH</td><td>0,5 ZU 5,0 EW</td><td>0,8 SA</td><td>6,0 BE</td></tr></table>	G	A1,G,1	386kj 1,1 F	0,5 g.F 15,3 KH	0,5 ZU 5,0 EW	0,8 SA	6,0 BE	<b>Currywurstpfanne</b> mit frischen Zwiebeln und Paprikakartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,1,8</td><td>531kj 6,3 F</td><td>2,2 g.F 14,0 KH</td><td>3,4 ZU 3,2 EW</td><td>1,1 SA</td><td>5,3 BE</td></tr></table>	S	A1,1,8	531kj 6,3 F	2,2 g.F 14,0 KH	3,4 ZU 3,2 EW	1,1 SA	5,3 BE	<b>Fischfrikadelle</b> mit Ratatouille und Kartoffelpüree <table border="1"><tr><td>F</td><td>A1,D,G, 1,1,8</td><td>380kj 2,1 F</td><td>0,7 g.F 11,6 KH</td><td>3,9 ZU 5,5 EW</td><td>1,2 SA</td><td>4,2 BE</td></tr></table>	F	A1,D,G, 1,1,8	380kj 2,1 F	0,7 g.F 11,6 KH	3,9 ZU 5,5 EW	1,2 SA	4,2 BE	<b>Frische Reibekuchen</b> mit leckerem Apfelmus <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,3</td><td>559kj 5,0 F</td><td>0,5 g.F 18,9 KH</td><td>8,6 ZU 1,7 EW</td><td>0,7 SA</td><td>7,2 BE</td></tr></table>	V	A1,C,3	559kj 5,0 F	0,5 g.F 18,9 KH	8,6 ZU 1,7 EW	0,7 SA	7,2 BE	<b>Herzhaftes Saftgulasch</b> vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,G,1, 1,1,3,8</td><td>480kj 2,9 F</td><td>0,8 g.F 15,8 KH</td><td>1,1 ZU 5,7 EW</td><td>2,6 SA</td><td>6,9 BE</td></tr></table>	S	A1,C,G,1, 1,1,3,8	480kj 2,9 F	0,8 g.F 15,8 KH	1,1 ZU 5,7 EW	2,6 SA	6,9 BE	<b>Thüringer Bratwurst</b> in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,1,1</td><td>403kj 5,0 F</td><td>1,9 g.F 9,5 KH</td><td>0,9 ZU 3,3 EW</td><td>1,5 SA</td><td>4,4 BE</td></tr></table>	S	A1,G,1,1	403kj 5,0 F	1,9 g.F 9,5 KH	0,9 ZU 3,3 EW	1,5 SA	4,4 BE
S	A1,G,1,3,7	422kj 5,5 F	2,2 g.F 8,6 KH	2,0 ZU 3,3 EW	1,5 SA	3,7 BE																																																		
G	A1,G,1	386kj 1,1 F	0,5 g.F 15,3 KH	0,5 ZU 5,0 EW	0,8 SA	6,0 BE																																																		
S	A1,1,8	531kj 6,3 F	2,2 g.F 14,0 KH	3,4 ZU 3,2 EW	1,1 SA	5,3 BE																																																		
F	A1,D,G, 1,1,8	380kj 2,1 F	0,7 g.F 11,6 KH	3,9 ZU 5,5 EW	1,2 SA	4,2 BE																																																		
V	A1,C,3	559kj 5,0 F	0,5 g.F 18,9 KH	8,6 ZU 1,7 EW	0,7 SA	7,2 BE																																																		
S	A1,C,G,1, 1,1,3,8	480kj 2,9 F	0,8 g.F 15,8 KH	1,1 ZU 5,7 EW	2,6 SA	6,9 BE																																																		
S	A1,G,1,1	403kj 5,0 F	1,9 g.F 9,5 KH	0,9 ZU 3,3 EW	1,5 SA	4,4 BE																																																		
<b>Diabetikerkost</b> brennwertkontrolliert wahlweise püriert <b>M2</b> blau	<b>Rinderbraten</b> in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln <table border="1"><tr><td>R</td><td>A1,I</td><td>307kj 0,9 F</td><td>0,0 g.F 9,3 KH</td><td>1,1 ZU 6,1 EW</td><td>1,8 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>	R	A1,I	307kj 0,9 F	0,0 g.F 9,3 KH	1,1 ZU 6,1 EW	1,8 SA	4,1 BE	<b>Grobe Bratwurst</b> in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,1,3,8</td><td>291kj 1,8 F</td><td>0,7 g.F 9,0 KH</td><td>2,2 ZU 3,7 EW</td><td>1,7 SA</td><td>4,2 BE</td></tr></table>	S	A1,1,3,8	291kj 1,8 F	0,7 g.F 9,0 KH	2,2 ZU 3,7 EW	1,7 SA	4,2 BE	<b>Geflügel-Hackbraten</b> in würziger Sauce mit Mischgemüse und Nudeln <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,C,G,1,1</td><td>433kj 2,4 F</td><td>1,0 g.F 16,3 KH</td><td>2,3 ZU 3,3 EW</td><td>1,6 SA</td><td>7,2 BE</td></tr></table>	G	A1,C,G,1,1	433kj 2,4 F	1,0 g.F 16,3 KH	2,3 ZU 3,3 EW	1,6 SA	7,2 BE	<b>Belgischer Gemüseeintopf</b> mit Geflügelwieser <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,1,2,3</td><td>312kj 3,3 F</td><td>1,0 g.F 8,0 KH</td><td>0,9 ZU 2,8 EW</td><td>0,9 SA</td><td>3,9 BE</td></tr></table>	G	A1,1,2,3	312kj 3,3 F	1,0 g.F 8,0 KH	0,9 ZU 2,8 EW	0,9 SA	3,9 BE	<b>Rinderfrikadelle</b> in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Langkornreis <table border="1"><tr><td>R</td><td>A1,C,1,1,1</td><td>371kj 1,6 F</td><td>0,7 g.F 14,1 KH</td><td>1,6 ZU 4,3 EW</td><td>1,2 SA</td><td>6,4 BE</td></tr></table>	R	A1,C,1,1,1	371kj 1,6 F	0,7 g.F 14,1 KH	1,6 ZU 4,3 EW	1,2 SA	6,4 BE	<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> mit Wursteinlage <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,1,3</td><td>321kj 2,6 F</td><td>1,1 g.F 10,4 KH</td><td>0,9 ZU 2,7 EW</td><td>0,8 SA</td><td>4,8 BE</td></tr></table>	S	A1,G,1,3	321kj 2,6 F	1,1 g.F 10,4 KH	0,9 ZU 2,7 EW	0,8 SA	4,8 BE	<b>Zarte Hähnchenbrust</b> in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Langkornreis <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,F,G,1</td><td>419kj 2,0 F</td><td>0,4 g.F 14,1 KH</td><td>1,5 ZU 6,5 EW</td><td>1,8 SA</td><td>6,7 BE</td></tr></table>	G	A1,F,G,1	419kj 2,0 F	0,4 g.F 14,1 KH	1,5 ZU 6,5 EW	1,8 SA	6,7 BE
R	A1,I	307kj 0,9 F	0,0 g.F 9,3 KH	1,1 ZU 6,1 EW	1,8 SA	4,1 BE																																																		
S	A1,1,3,8	291kj 1,8 F	0,7 g.F 9,0 KH	2,2 ZU 3,7 EW	1,7 SA	4,2 BE																																																		
G	A1,C,G,1,1	433kj 2,4 F	1,0 g.F 16,3 KH	2,3 ZU 3,3 EW	1,6 SA	7,2 BE																																																		
G	A1,1,2,3	312kj 3,3 F	1,0 g.F 8,0 KH	0,9 ZU 2,8 EW	0,9 SA	3,9 BE																																																		
R	A1,C,1,1,1	371kj 1,6 F	0,7 g.F 14,1 KH	1,6 ZU 4,3 EW	1,2 SA	6,4 BE																																																		
S	A1,G,1,3	321kj 2,6 F	1,1 g.F 10,4 KH	0,9 ZU 2,7 EW	0,8 SA	4,8 BE																																																		
G	A1,F,G,1	419kj 2,0 F	0,4 g.F 14,1 KH	1,5 ZU 6,5 EW	1,8 SA	6,7 BE																																																		
<b>Bunte Vielfalt</b> Rund um die Welt. <b>M3</b> rosa	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Paprikagemüse und Butterreis <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,G,1,1</td><td>493kj 2,8 F</td><td>0,8 g.F 18,7 KH</td><td>1,3 ZU 4,0 EW</td><td>0,9 SA</td><td>6,9 BE</td></tr></table>	G	A1,G,1,1	493kj 2,8 F	0,8 g.F 18,7 KH	1,3 ZU 4,0 EW	0,9 SA	6,9 BE	<b>Schweinegulasch</b> in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,1</td><td>463kj 1,6 F</td><td>0,2 g.F 17,1 KH</td><td>0,2 ZU 6,4 EW</td><td>2,8 SA</td><td>6,5 BE</td></tr></table>	S	A1,G,1	463kj 1,6 F	0,2 g.F 17,1 KH	0,2 ZU 6,4 EW	2,8 SA	6,5 BE	<b>Vollkorn-Spaghetti Tonno</b> Nudeln in Tomaten-Thunfischsauce dazu Möhrensalat <table border="1"><tr><td>F</td><td>A1,D,1,1,8</td><td>453kj 2,3 F</td><td>0,4 g.F 17,1 KH</td><td>3,5 ZU 3,8 EW</td><td>1,2 SA</td><td>7,4 BE</td></tr></table>	F	A1,D,1,1,8	453kj 2,3 F	0,4 g.F 17,1 KH	3,5 ZU 3,8 EW	1,2 SA	7,4 BE	<b>Chicken-Nuggets</b> mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,C,1, 1,1,3,8</td><td>514kj 4,6 F</td><td>1,6 g.F 16,6 KH</td><td>3,0 ZU 3,4 EW</td><td>1,5 SA</td><td>7,2 BE</td></tr></table>	G	A1,C,1, 1,1,3,8	514kj 4,6 F	1,6 g.F 16,6 KH	3,0 ZU 3,4 EW	1,5 SA	7,2 BE	<b>Deftige Kohlroulade</b> in Speck-Zwiebel-Sauce mit Kartoffelpüree <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,1,2,3</td><td>432kj 5,3 F</td><td>2,0 g.F 9,6 KH</td><td>1,9 ZU 3,6 EW</td><td>0,8 SA</td><td>4,2 BE</td></tr></table>	S	A1,G,1,2,3	432kj 5,3 F	2,0 g.F 9,6 KH	1,9 ZU 3,6 EW	0,8 SA	4,2 BE	<b>Curry-Spinat-Pfanne</b> mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,1,K</td><td>407kj 2,9 F</td><td>0,3 g.F 13,0 KH</td><td>0,7 ZU 3,9 EW</td><td>0,9 SA</td><td>5,4 BE</td></tr></table>	V	A1,1,K	407kj 2,9 F	0,3 g.F 13,0 KH	0,7 ZU 3,9 EW	0,9 SA	5,4 BE	<b>Nudeln</b> in Spinat-Käse-Sauce <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,G,1,1</td><td>524kj 2,6 F</td><td>1,3 g.F 20,1 KH</td><td>0,9 ZU 4,8 EW</td><td>3,1 SA</td><td>8,1 BE</td></tr></table>	V	A1,G,1,1	524kj 2,6 F	1,3 g.F 20,1 KH	0,9 ZU 4,8 EW	3,1 SA	8,1 BE
G	A1,G,1,1	493kj 2,8 F	0,8 g.F 18,7 KH	1,3 ZU 4,0 EW	0,9 SA	6,9 BE																																																		
S	A1,G,1	463kj 1,6 F	0,2 g.F 17,1 KH	0,2 ZU 6,4 EW	2,8 SA	6,5 BE																																																		
F	A1,D,1,1,8	453kj 2,3 F	0,4 g.F 17,1 KH	3,5 ZU 3,8 EW	1,2 SA	7,4 BE																																																		
G	A1,C,1, 1,1,3,8	514kj 4,6 F	1,6 g.F 16,6 KH	3,0 ZU 3,4 EW	1,5 SA	7,2 BE																																																		
S	A1,G,1,2,3	432kj 5,3 F	2,0 g.F 9,6 KH	1,9 ZU 3,6 EW	0,8 SA	4,2 BE																																																		
V	A1,1,K	407kj 2,9 F	0,3 g.F 13,0 KH	0,7 ZU 3,9 EW	0,9 SA	5,4 BE																																																		
V	A1,G,1,1	524kj 2,6 F	1,3 g.F 20,1 KH	0,9 ZU 4,8 EW	3,1 SA	8,1 BE																																																		
<b>Gaumenfreude</b> für Feinschmecker. <b>M4</b> gold	<b>Schweizer Sahnegeschnetzeltes</b> mit kleinen Möhren und Spätzle <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,G,1</td><td>303kj 2,6 F</td><td>0,6 g.F 9,1 KH</td><td>2,0 ZU 3,0 EW</td><td>1,7 SA</td><td>3,9 BE</td></tr></table>	S	A1,C,G,1	303kj 2,6 F	0,6 g.F 9,1 KH	2,0 ZU 3,0 EW	1,7 SA	3,9 BE	<b>Zartes Hähnchenbrustfilet Florentiner Art</b> auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,F,G,1,1</td><td>418kj 2,3 F</td><td>1,1 g.F 11,9 KH</td><td>1,2 ZU 7,7 EW</td><td>1,3 SA</td><td>5,1 BE</td></tr></table>	G	A1,F,G,1,1	418kj 2,3 F	1,1 g.F 11,9 KH	1,2 ZU 7,7 EW	1,3 SA	5,1 BE	<b>Rindersauerbraten</b> in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel <table border="1"><tr><td>R</td><td>A1,G,1,3,8</td><td>380kj 1,1 F</td><td>0,1 g.F 13,5 KH</td><td>4,6 ZU 5,6 EW</td><td>2,0 SA</td><td>5,9 BE</td></tr></table> <b>Menü- Aufpreis + 1,70 €</b>	R	A1,G,1,3,8	380kj 1,1 F	0,1 g.F 13,5 KH	4,6 ZU 5,6 EW	2,0 SA	5,9 BE	<b>Spießbraten</b> in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,1,1</td><td>388kj 4,1 F</td><td>1,5 g.F 9,3 KH</td><td>2,1 ZU 3,5 EW</td><td>1,7 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>	S	A1,G,1,1	388kj 4,1 F	1,5 g.F 9,3 KH	2,1 ZU 3,5 EW	1,7 SA	4,1 BE	<b>Maischollenfilet, paniert</b> 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 4,6 F</td><td>0,8 g.F 11,2 KH</td><td>2,5 ZU 5,7 EW</td><td>1,8 SA</td><td>5,0 BE</td></tr></table> <b>Menü- Aufpreis + 1,70 €</b>	F	A1,D,G, 1,5,9	468kj 4,6 F	0,8 g.F 11,2 KH	2,5 ZU 5,7 EW	1,8 SA	5,0 BE	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> auf Blattspinat mit Kräutersenfesauce und Reis <table border="1"><tr><td>F</td><td>A1,D,G, 1,1,1</td><td>353kj 1,3 F</td><td>0,5 g.F 12,5 KH</td><td>0,9 ZU 5,9 EW</td><td>0,9 SA</td><td>6,0 BE</td></tr></table>	F	A1,D,G, 1,1,1	353kj 1,3 F	0,5 g.F 12,5 KH	0,9 ZU 5,9 EW	0,9 SA	6,0 BE	<b>Gefüllte Rinderroulade</b> „Hausfrauen Art“ (mit Speck, Gurke, und Zwiebeln gefüllt) in typischer Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,1,3</td><td>672kj 1,4 F</td><td>0,5 g.F 8,0 KH</td><td>2,3 ZU 5,1 EW</td><td>1,6 SA</td><td>4,2 BE</td></tr></table> <b>Menü- Aufpreis + 2,70 €</b>	S	A1,1,3	672kj 1,4 F	0,5 g.F 8,0 KH	2,3 ZU 5,1 EW	1,6 SA	4,2 BE
S	A1,C,G,1	303kj 2,6 F	0,6 g.F 9,1 KH	2,0 ZU 3,0 EW	1,7 SA	3,9 BE																																																		
G	A1,F,G,1,1	418kj 2,3 F	1,1 g.F 11,9 KH	1,2 ZU 7,7 EW	1,3 SA	5,1 BE																																																		
R	A1,G,1,3,8	380kj 1,1 F	0,1 g.F 13,5 KH	4,6 ZU 5,6 EW	2,0 SA	5,9 BE																																																		
S	A1,G,1,1	388kj 4,1 F	1,5 g.F 9,3 KH	2,1 ZU 3,5 EW	1,7 SA	4,1 BE																																																		
F	A1,D,G, 1,5,9	468kj 4,6 F	0,8 g.F 11,2 KH	2,5 ZU 5,7 EW	1,8 SA	5,0 BE																																																		
F	A1,D,G, 1,1,1	353kj 1,3 F	0,5 g.F 12,5 KH	0,9 ZU 5,9 EW	0,9 SA	6,0 BE																																																		
S	A1,1,3	672kj 1,4 F	0,5 g.F 8,0 KH	2,3 ZU 5,1 EW	1,6 SA	4,2 BE																																																		
<b>Vegetarisch</b> Fleischlos lecker. <b>M5</b> grün	<b>Spaghetti Funghi</b> Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>411kj 2,5 F</td><td>0,6 g.F 15,5 KH</td><td>0,9 ZU 3,0 EW</td><td>0,9 SA</td><td>5,7 BE</td></tr></table>	V	A1,G,1	411kj 2,5 F	0,6 g.F 15,5 KH	0,9 ZU 3,0 EW	0,9 SA	5,7 BE	<b>Mini-Frühlingsrollen</b> mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,F, G,1,8</td><td>443kj 1,7 F</td><td>0,2 g.F 19,8 KH</td><td>3,7 ZU 2,4 EW</td><td>1,1 SA</td><td>7,5 BE</td></tr></table>	V	A1,C,F, G,1,8	443kj 1,7 F	0,2 g.F 19,8 KH	3,7 ZU 2,4 EW	1,1 SA	7,5 BE	<b>Rührei</b> mit Rahmspinat und Kartoffeln <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,G,1,1</td><td>414kj 4,7 F</td><td>1,5 g.F 8,7 KH</td><td>0,9 ZU 5,2 EW</td><td>1,7 SA</td><td>3,6 BE</td></tr></table>	V	A1,C,G,1,1	414kj 4,7 F	1,5 g.F 8,7 KH	0,9 ZU 5,2 EW	1,7 SA	3,6 BE	<b>Gedünstetes Gemüse</b> mit Sauce Holländische Art dazu Pasta <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>453kj 2,4 F</td><td>1,3 g.F 17,8 KH</td><td>1,9 ZU 3,5 EW</td><td>1,7 SA</td><td>6,5 BE</td></tr></table>	V	A1,G,1	453kj 2,4 F	1,3 g.F 17,8 KH	1,9 ZU 3,5 EW	1,7 SA	6,5 BE	<b>Tortellini Vegetarische Art</b> in fruchtiger Tomatensauce <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>283kj 0,7 F</td><td>0,2 g.F 12,5 KH</td><td>2,8 ZU 2,2 EW</td><td>1,1 SA</td><td>4,9 BE</td></tr></table>	V	A1,C,G,1	283kj 0,7 F	0,2 g.F 12,5 KH	2,8 ZU 2,2 EW	1,1 SA	4,9 BE	 <b>seit über 40 Jahren</b> <b>Hanse</b> MENÜ-DIENST															
V	A1,G,1	411kj 2,5 F	0,6 g.F 15,5 KH	0,9 ZU 3,0 EW	0,9 SA	5,7 BE																																																		
V	A1,C,F, G,1,8	443kj 1,7 F	0,2 g.F 19,8 KH	3,7 ZU 2,4 EW	1,1 SA	7,5 BE																																																		
V	A1,C,G,1,1	414kj 4,7 F	1,5 g.F 8,7 KH	0,9 ZU 5,2 EW	1,7 SA	3,6 BE																																																		
V	A1,G,1	453kj 2,4 F	1,3 g.F 17,8 KH	1,9 ZU 3,5 EW	1,7 SA	6,5 BE																																																		
V	A1,C,G,1	283kj 0,7 F	0,2 g.F 12,5 KH	2,8 ZU 2,2 EW	1,1 SA	4,9 BE																																																		
<b>Eintopf &amp; Pasta</b> Einfach gut! <b>M6</b> gelb	<b>Möhrengemüse Hausfrauenart</b> mit Fleischer-Frikadelle <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,1,1,1</td><td>344kj 3,9 F</td><td>1,4 g.F 8,9 KH</td><td>2,0 ZU 3,1 EW</td><td>0,4 SA</td><td>4,3 BE</td></tr></table>	S	A1,C,1,1,1	344kj 3,9 F	1,4 g.F 8,9 KH	2,0 ZU 3,1 EW	0,4 SA	4,3 BE	<b>Gärtnerin-Eintopf</b> mit viel Gemüse und Rindfleischeinlage <table border="1"><tr><td>R</td><td>A1,1,1</td><td>263kj 1,5 F</td><td>0,4 g.F 8,9 KH</td><td>0,9 ZU 3,0 EW</td><td>1,2 SA</td><td>4,1 BE</td></tr></table>	R	A1,1,1	263kj 1,5 F	0,4 g.F 8,9 KH	0,9 ZU 3,0 EW	1,2 SA	4,1 BE	<b>Chilli Con Carne</b> mit roten Bohnen und körnigem Reis <table border="1"><tr><td>R</td><td>A1,1</td><td>494kj 1,3 F</td><td>0,5 g.F 16,8 KH</td><td>1,5 ZU 4,3 EW</td><td>1,1 SA</td><td>6,3 BE</td></tr></table>	R	A1,1	494kj 1,3 F	0,5 g.F 16,8 KH	1,5 ZU 4,3 EW	1,1 SA	6,3 BE	<b>Bulgurpfanne</b> mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse in Tomatensauce <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>202kj 1,8 F</td><td>1,2 g.F 4,4 KH</td><td>2,2 ZU 2,7 EW</td><td>0,8 SA</td><td>1,8 BE</td></tr></table>	V	A1,G,1	202kj 1,8 F	1,2 g.F 4,4 KH	2,2 ZU 2,7 EW	0,8 SA	1,8 BE	<b>Eintopf</b> von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C, G,1,1</td><td>368kj 3,9 F</td><td>1,5 g.F 9,9 KH</td><td>0,5 ZU 3,7 EW</td><td>0,8 SA</td><td>4,8 BE</td></tr></table>	S	A1,C, G,1,1	368kj 3,9 F	1,5 g.F 9,9 KH	0,5 ZU 3,7 EW	0,8 SA	4,8 BE	<b>Menüpreise „all inclusive“:</b> <b>Zu jedem heißen Mittagessen gehört selbstverständlich ein leckeres Dessert!</b>															
S	A1,C,1,1,1	344kj 3,9 F	1,4 g.F 8,9 KH	2,0 ZU 3,1 EW	0,4 SA	4,3 BE																																																		
R	A1,1,1	263kj 1,5 F	0,4 g.F 8,9 KH	0,9 ZU 3,0 EW	1,2 SA	4,1 BE																																																		
R	A1,1	494kj 1,3 F	0,5 g.F 16,8 KH	1,5 ZU 4,3 EW	1,1 SA	6,3 BE																																																		
V	A1,G,1	202kj 1,8 F	1,2 g.F 4,4 KH	2,2 ZU 2,7 EW	0,8 SA	1,8 BE																																																		
S	A1,C, G,1,1	368kj 3,9 F	1,5 g.F 9,9 KH	0,5 ZU 3,7 EW	0,8 SA	4,8 BE																																																		
<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, 1,1,3,8</td><td>602kj 8,2 F</td><td>3,4 g.F 11,3 KH</td><td>0,9 ZU 6,1 EW</td><td>0,4 SA</td><td>4,5 BE</td></tr></table>	S	A1,C,G, 1,1,3,8	602kj 8,2 F	3,4 g.F 11,3 KH	0,9 ZU 6,1 EW	0,4 SA	4,5 BE	<b>Chefsalat</b> mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing <table border="1"><tr><td>S</td><td>C,G,1,1, 2,3,8</td><td>345kj 4,5 F</td><td>2,1 g.F 3,4 KH</td><td>2,2 ZU 6,7 EW</td><td>0,7 SA</td><td>1,0 BE</td></tr></table>	S	C,G,1,1, 2,3,8	345kj 4,5 F	2,1 g.F 3,4 KH	2,2 ZU 6,7 EW	0,7 SA	1,0 BE	<b>Salatteller</b> mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing <table border="1"><tr><td>V</td><td>C,G,1,3,8</td><td>196kj 2,6 F</td><td>1,1 g.F 3,6 KH</td><td>1,9 ZU 1,3 EW</td><td>0,2 SA</td><td>1,2 BE</td></tr></table>	V	C,G,1,3,8	196kj 2,6 F	1,1 g.F 3,6 KH	1,9 ZU 1,3 EW	0,2 SA	1,2 BE	<b>Hirten-Käse</b> mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing <table border="1"><tr><td>V</td><td>C,G,1,1,3,8</td><td>428kj 7,6 F</td><td>3,4 g.F 3,8 KH</td><td>2,1 ZU 3,7 EW</td><td>1,5 SA</td><td>1,3 BE</td></tr></table>	V	C,G,1,1,3,8	428kj 7,6 F	3,4 g.F 3,8 KH	2,1 ZU 3,7 EW	1,5 SA	1,3 BE	<b>Salatteller Rustica</b> mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,G,1,1</td><td>294kj 4,2 F</td><td>1,6 g.F 4,1 KH</td><td>2,4 ZU 4,0 EW</td><td>0,4 SA</td><td>1,5 BE</td></tr></table>	S	A1,C,G,1,1	294kj 4,2 F	1,6 g.F 4,1 KH	2,4 ZU 4,0 EW	0,4 SA	1,5 BE	<b>Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.</b>															
S	A1,C,G, 1,1,3,8	602kj 8,2 F	3,4 g.F 11,3 KH	0,9 ZU 6,1 EW	0,4 SA	4,5 BE																																																		
S	C,G,1,1, 2,3,8	345kj 4,5 F	2,1 g.F 3,4 KH	2,2 ZU 6,7 EW	0,7 SA	1,0 BE																																																		
V	C,G,1,3,8	196kj 2,6 F	1,1 g.F 3,6 KH	1,9 ZU 1,3 EW	0,2 SA	1,2 BE																																																		
V	C,G,1,1,3,8	428kj 7,6 F	3,4 g.F 3,8 KH	2,1 ZU 3,7 EW	1,5 SA	1,3 BE																																																		
S	A1,C,G,1,1	294kj 4,2 F	1,6 g.F 4,1 KH	2,4 ZU 4,0 EW	0,4 SA	1,5 BE																																																		
<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>583kj 1,6 F</td><td>0,8 g.F 21,7 KH</td><td>14,0 ZU 2,4 EW</td><td>0,1 SA</td><td>9,1 BE</td></tr></table>	V	G,1	583kj 1,6 F	0,8 g.F 21,7 KH	14,0 ZU 2,4 EW	0,1 SA	9,1 BE	<b>Germknödel</b> mit Vanillesauce <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>699kj 1,9 F</td><td>0,9 g.F 33,1 KH</td><td>14,7 ZU 4,0 EW</td><td>0,4 SA</td><td>10,0 BE</td></tr></table>	V	A1,C,G,1	699kj 1,9 F	0,9 g.F 33,1 KH	14,7 ZU 4,0 EW	0,4 SA	10,0 BE	<b>Griesflammeri</b> Baden Baden mit Fruchtsoße <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>440kj 1,2 F</td><td>0,6 g.F 20,4 KH</td><td>14,9 ZU 2,6 EW</td><td>0,1 SA</td><td>8,6 BE</td></tr></table>	V	A1,G,1	440kj 1,2 F	0,6 g.F 20,4 KH	14,9 ZU 2,6 EW	0,1 SA	8,6 BE	<b>Sahnegrießbrei</b> mit Waldfrüchten <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>436kj 1,3 F</td><td>0,6 g.F 20,1 KH</td><td>14,1 ZU 2,6 EW</td><td>0,1 SA</td><td>8,4 BE</td></tr></table>	V	A1,G,1	436kj 1,3 F	0,6 g.F 20,1 KH	14,1 ZU 2,6 EW	0,1 SA	8,4 BE	<b>Eierpfannkuchen</b> gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,G,1,7</td><td>494kj 2,2 F</td><td>0,9 g.F 21,5 KH</td><td>12,6 ZU 3,1 EW</td><td>0,2 SA</td><td>7,6 BE</td></tr></table>	V	A1,C,G,1,7	494kj 2,2 F	0,9 g.F 21,5 KH	12,6 ZU 3,1 EW	0,2 SA	7,6 BE	<b>Milchreis</b> mit roter Grütze <table border="1"><tr><td>V</td><td>G,1</td><td>453kj 1,5 F</td><td>0,7 g.F 20,8 KH</td><td>12,8 ZU 2,4 EW</td><td>0,1 SA</td><td>8,7 BE</td></tr></table>	V	G,1	453kj 1,5 F	0,7 g.F 20,8 KH	12,8 ZU 2,4 EW	0,1 SA	8,7 BE	<b>Heißer Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,G,1,2,3</td><td>879kj 10,6 F</td><td>5,1 g.F 25,8 KH</td><td>10,7 ZU 3,0 EW</td><td>0,4 SA</td><td>10,8 BE</td></tr></table>	V	A1,G,1,2,3	879kj 10,6 F	5,1 g.F 25,8 KH	10,7 ZU 3,0 EW	0,4 SA	10,8 BE
V	G,1	583kj 1,6 F	0,8 g.F 21,7 KH	14,0 ZU 2,4 EW	0,1 SA	9,1 BE																																																		
V	A1,C,G,1	699kj 1,9 F	0,9 g.F 33,1 KH	14,7 ZU 4,0 EW	0,4 SA	10,0 BE																																																		
V	A1,G,1	440kj 1,2 F	0,6 g.F 20,4 KH	14,9 ZU 2,6 EW	0,1 SA	8,6 BE																																																		
V	A1,G,1	436kj 1,3 F	0,6 g.F 20,1 KH	14,1 ZU 2,6 EW	0,1 SA	8,4 BE																																																		
V	A1,C,G,1,7	494kj 2,2 F	0,9 g.F 21,5 KH	12,6 ZU 3,1 EW	0,2 SA	7,6 BE																																																		
V	G,1	453kj 1,5 F	0,7 g.F 20,8 KH	12,8 ZU 2,4 EW	0,1 SA	8,7 BE																																																		
V	A1,G,1,2,3	879kj 10,6 F	5,1 g.F 25,8 KH	10,7 ZU 3,0 EW	0,4 SA	10,8 BE																																																		
<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,A2,8</td><td>613kj 6,8 F</td><td>3,1 g.F 13,1 KH</td><td>4,5 ZU 7,4 EW</td><td>0,9 SA</td><td>4,7 BE</td></tr></table>	R	A1,A2,8	613kj 6,8 F	3,1 g.F 13,1 KH	4,5 ZU 7,4 EW	0,9 SA	4,7 BE	<b>Gyrosbraten</b> mit Zaziki und Krautsalat <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,G, 1,1,3,8</td><td>616kj 10,9 F</td><td>2,8 g.F 4,0 KH</td><td>2,8 ZU 7,6 EW</td><td>0,8 SA</td><td>1,1 BE</td></tr></table>	S	A1,C,G, 1,1,3,8	616kj 10,9 F	2,8 g.F 4,0 KH	2,8 ZU 7,6 EW	0,8 SA	1,1 BE	<b>Eiersalat</b> mit Obstgarnitur und Weißbrot <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,G, 1,1,3,8</td><td>714kj 10,1 F</td><td>3,9 g.F 13,5 KH</td><td>2,7 ZU 6,1 EW</td><td>1,0 SA</td><td>4,8 BE</td></tr></table>	V	A1,C,G, 1,1,3,8	714kj 10,1 F	3,9 g.F 13,5 KH	2,7 ZU 6,1 EW	1,0 SA	4,8 BE	<b>Sandwichteller</b> - 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 8,8 F</td><td>4,9 g.F 22,3 KH</td><td>0,5 ZU 15,6 EW</td><td>1,9 SA</td><td>5,5 BE</td></tr></table>	G	A1,C,G, 1,1,3,7	979kj 8,8 F	4,9 g.F 22,3 KH	0,5 ZU 15,6 EW	1,9 SA	5,5 BE	<b>Fischplatte</b> nach Angebot mit Brot und Butter <table border="1"><tr><td>F</td><td>A1,A2,D,8</td><td>853kj 12,1 F</td><td>5,0 g.F 14,6 KH</td><td>1,9 ZU 8,5 EW</td><td>1,6 SA</td><td>3,4 BE</td></tr></table>	F	A1,A2,D,8	853kj 12,1 F	5,0 g.F 14,6 KH	1,9 ZU 8,5 EW	1,6 SA	3,4 BE	<b>Gebratene Fleischbällchen</b> 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 13,9 F</td><td>6,0 g.F 12,7 KH</td><td>3,4 ZU 4,4 EW</td><td>1,0 SA</td><td>5,8 BE</td></tr></table>	S	A1,C,G, 1,1,1,3,8	796kj 13,9 F	6,0 g.F 12,7 KH	3,4 ZU 4,4 EW	1,0 SA	5,8 BE	<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>1022kj 13,6 F</td><td>8,6 g.F 18,4 KH</td><td>4,1 ZU 11,5 EW</td><td>1,4 SA</td><td>3,6 BE</td></tr></table>	V	A1,A2, G,1,2	1022kj 13,6 F	8,6 g.F 18,4 KH	4,1 ZU 11,5 EW	1,4 SA	3,6 BE
R	A1,A2,8	613kj 6,8 F	3,1 g.F 13,1 KH	4,5 ZU 7,4 EW	0,9 SA	4,7 BE																																																		
S	A1,C,G, 1,1,3,8	616kj 10,9 F	2,8 g.F 4,0 KH	2,8 ZU 7,6 EW	0,8 SA	1,1 BE																																																		
V	A1,C,G, 1,1,3,8	714kj 10,1 F	3,9 g.F 13,5 KH	2,7 ZU 6,1 EW	1,0 SA	4,8 BE																																																		
G	A1,C,G, 1,1,3,7	979kj 8,8 F	4,9 g.F 22,3 KH	0,5 ZU 15,6 EW	1,9 SA	5,5 BE																																																		
F	A1,A2,D,8	853kj 12,1 F	5,0 g.F 14,6 KH	1,9 ZU 8,5 EW	1,6 SA	3,4 BE																																																		
S	A1,C,G, 1,1,1,3,8	796kj 13,9 F	6,0 g.F 12,7 KH	3,4 ZU 4,4 EW	1,0 SA	5,8 BE																																																		
V	A1,A2, G,1,2	1022kj 13,6 F	8,6 g.F 18,4 KH	4,1 ZU 11,5 EW	1,4 SA	3,6 BE																																																		
<b>Kuchen</b> jew. in Verbindung mit einer Menülieferung.	<b>Käsekuchen</b>	<b>Franzbrötchen</b>	<b>Muffin Schoko</b>	<b>Butterkuchen Stück Mandel</b>		<b>Apfelschnitte</b>	<b>Bienenstich</b>																																																	

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.  
Nährwertangaben = Ca-Werte/ Menü ohne Salat, Dessert  
enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= Geschwärz, 7= Alkohol, 8= Fomfließschicht, 9= mit Milchprodukt zubereitet, [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel), [AG]= Kamut oder A7= Hybridstämme davon, [B]= Krabbler / Krebstiere, [C]= Eier, [D]= Eiweiß, [E]= Erdnüsse, [F]= Soja / Sojaprodukte, [G]= Sojaprodukte, [H]= Mandel, [I2]= Haselnüsse, [H3]= Walnüsse, [H4]= Cashew, [H5]= Pecanüsse, [H6]= Paranüsse, [H7]= Pistazien, [H8]= Macadamianüsse und [H9]= Queendinduss; [J]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse; [M]= Weichteile / Weichteilerzeugnisse; [N]= Weichteile / Weichteilerzeugnisse; [O]= Weichteile / Weichteilerzeugnisse; [P]= Weichteile / Weichteilerzeugnisse; [Q]= Weichteile / Weichteilerzeugnisse; [R]= Rind, [S]= Schwein, [F]= Fisch, [G]= Geflügel, [W]= Wild, [V]= Vegetarisch, [L]= Lamm. Alle Menüs sind mit pökeltem Salz zubereitet. Alle Menüs mit glutenhaltigen Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausgenommen werden gesondert gekennzeichnet. BE= Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.