



































Speiseplan 7. KW	Montag, 12.02.24	Dienstag, 13.02.24	Mittwoch, 14.02.24	Donnerstag, 15.02.24	Freitag, 16.02.24	Samstag, 17.02.24	Sonntag, 18.02.24
------------------	------------------	--------------------	--------------------	----------------------	-------------------	-------------------	-------------------







Gut Bürgerlich herzhaft & beliebt 	Makkaroni al Forno Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni 	Buntes Hühnerfrühstück mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis 	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln 	Hähnchen Hackbraten in Sauce dazu buntes Gemüse und Reis 	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus 	Reispfanne Malube mit Blumenkohl und Hähnchen 	Schweinerückenbraten in Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln 																																																																																																	
	<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,F,G,I,5,9</td><td>557kJ</td><td>2,2 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>2,6 SA</td><td>7,0 BE</td></tr> <tr><td>G</td><td>4,3 F</td><td>16,7 KH</td><td>6,5 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,F,G,I,5,9	557kJ	2,2 g.F	1,2 ZU	2,6 SA	7,0 BE	G	4,3 F	16,7 KH	6,5 EW				<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,G,I,2,9</td><td>401kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,3 SA</td><td>5,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td>1,1 F</td><td>15,7 KH</td><td>5,5 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,G,I,2,9	401kJ	0,3 g.F	1,1 ZU	1,3 SA	5,9 BE		1,1 F	15,7 KH	5,5 EW				<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,F,G</td><td>426kJ</td><td>2,0 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>1,9 SA</td><td>3,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td>1,2,5,9</td><td>5,1 F</td><td>9,1 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,F,G	426kJ	2,0 g.F	1,4 ZU	1,9 SA	3,7 BE		1,2,5,9	5,1 F	9,1 KH	4,0 EW			<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,F</td><td>429kJ</td><td>0,5 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>6,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td>G,I,1,5,9</td><td>2,6 F</td><td>14,3 KH</td><td>4,9 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,F	429kJ	0,5 g.F	1,0 ZU	1,2 SA	6,1 BE		G,I,1,5,9	2,6 F	14,3 KH	4,9 EW			<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C</td><td>576kJ</td><td>0,5 g.F</td><td>7,3 ZU</td><td>0,7 SA</td><td>6,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td>6,1 F</td><td>18,1 KH</td><td>1,6 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C	576kJ	0,5 g.F	7,3 ZU	0,7 SA	6,9 BE		6,1 F	18,1 KH	1,6 EW				<table border="1"> <tr><td>G</td><td>I</td><td>486kJ</td><td>0,2 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>1,7 SA</td><td>7,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td>1,6 F</td><td>16,9 KH</td><td>8,1 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	G	I	486kJ	0,2 g.F	2,4 ZU	1,7 SA	7,1 BE		1,6 F	16,9 KH	8,1 EW				<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,5</td><td>274kJ</td><td>0,1 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>1,5 SA</td><td>3,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td>1,1 F</td><td>7,3 KH</td><td>5,8 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,5	274kJ	0,1 g.F	1,0 ZU	1,5 SA	3,1 BE		1,1 F	7,3 KH	5,8 EW		
R	A1,F,G,I,5,9	557kJ	2,2 g.F	1,2 ZU	2,6 SA	7,0 BE																																																																																																		
G	4,3 F	16,7 KH	6,5 EW																																																																																																					
G	A1,G,I,2,9	401kJ	0,3 g.F	1,1 ZU	1,3 SA	5,9 BE																																																																																																		
	1,1 F	15,7 KH	5,5 EW																																																																																																					
S	A1,F,G	426kJ	2,0 g.F	1,4 ZU	1,9 SA	3,7 BE																																																																																																		
	1,2,5,9	5,1 F	9,1 KH	4,0 EW																																																																																																				
G	A1,C,F	429kJ	0,5 g.F	1,0 ZU	1,2 SA	6,1 BE																																																																																																		
	G,I,1,5,9	2,6 F	14,3 KH	4,9 EW																																																																																																				
V	A1,C	576kJ	0,5 g.F	7,3 ZU	0,7 SA	6,9 BE																																																																																																		
	6,1 F	18,1 KH	1,6 EW																																																																																																					
G	I	486kJ	0,2 g.F	2,4 ZU	1,7 SA	7,1 BE																																																																																																		
	1,6 F	16,9 KH	8,1 EW																																																																																																					
S	A1,I,5	274kJ	0,1 g.F	1,0 ZU	1,5 SA	3,1 BE																																																																																																		
	1,1 F	7,3 KH	5,8 EW																																																																																																					







Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert 	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree 	Frischer Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und feiner Geflügel-Bockwurst 	Geflügelgrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Salzkartoffeln 	Räuberfleisch auf Schwein mit pikantem Balkangemüse und Kartoffeln 	gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree 	pikanter Linseneintopf mit Wiener Würstchen 	Rindergulasch in Paprikasauce mit Kartoffeln 																																																																																																	
	<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G,I,5,9</td><td>438kJ</td><td>0,8 g.F</td><td>1,3 ZU</td><td>0,6 SA</td><td>4,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td>4,3 F</td><td>9,7 KH</td><td>5,9 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,F,G,I,5,9	438kJ	0,8 g.F	1,3 ZU	0,6 SA	4,5 BE		4,3 F	9,7 KH	5,9 EW				<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,I,2,4</td><td>417kJ</td><td>2,0 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>0,9 SA</td><td>4,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td>6,7 F</td><td>8,3 KH</td><td>2,5 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,I,2,4	417kJ	2,0 g.F	1,2 ZU	0,9 SA	4,0 BE		6,7 F	8,3 KH	2,5 EW				<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,F</td><td>375kJ</td><td>0,4 g.F</td><td>0,7 ZU</td><td>1,5 SA</td><td>5,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td>G,I,1,5,9</td><td>2,5 F</td><td>11,8 KH</td><td>4,6 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,F	375kJ	0,4 g.F	0,7 ZU	1,5 SA	5,2 BE		G,I,1,5,9	2,5 F	11,8 KH	4,6 EW			<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,5</td><td>317kJ</td><td>0,2 g.F</td><td>2,1 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>3,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td>1,7 F</td><td>8,6 KH</td><td>6,0 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,5	317kJ	0,2 g.F	2,1 ZU	1,4 SA	3,9 BE		1,7 F	8,6 KH	6,0 EW				<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>521kJ</td><td>2,9 g.F</td><td>1,3 ZU</td><td>0,9 SA</td><td>3,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td>2,4,5,9</td><td>7,6 F</td><td>9,5 KH</td><td>4,1 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I	521kJ	2,9 g.F	1,3 ZU	0,9 SA	3,8 BE		2,4,5,9	7,6 F	9,5 KH	4,1 EW			<table border="1"> <tr><td>S</td><td>G,I,1,2,5,9</td><td>380kJ</td><td>1,6 g.F</td><td>0,7 ZU</td><td>0,8 SA</td><td>4,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td>4,0 F</td><td>8,7 KH</td><td>4,1 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	S	G,I,1,2,5,9	380kJ	1,6 g.F	0,7 ZU	0,8 SA	4,2 BE		4,0 F	8,7 KH	4,1 EW				<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,I,5</td><td>376kJ</td><td>0,4 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>2,0 SA</td><td>4,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td>1,6 F</td><td>10,7 KH</td><td>7,1 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,I,5	376kJ	0,4 g.F	1,2 ZU	2,0 SA	4,2 BE		1,6 F	10,7 KH	7,1 EW		
G	A1,F,G,I,5,9	438kJ	0,8 g.F	1,3 ZU	0,6 SA	4,5 BE																																																																																																		
	4,3 F	9,7 KH	5,9 EW																																																																																																					
G	A1,I,2,4	417kJ	2,0 g.F	1,2 ZU	0,9 SA	4,0 BE																																																																																																		
	6,7 F	8,3 KH	2,5 EW																																																																																																					
G	A1,C,F	375kJ	0,4 g.F	0,7 ZU	1,5 SA	5,2 BE																																																																																																		
	G,I,1,5,9	2,5 F	11,8 KH	4,6 EW																																																																																																				
S	A1,I,5	317kJ	0,2 g.F	2,1 ZU	1,4 SA	3,9 BE																																																																																																		
	1,7 F	8,6 KH	6,0 EW																																																																																																					
S	A1,G,I	521kJ	2,9 g.F	1,3 ZU	0,9 SA	3,8 BE																																																																																																		
	2,4,5,9	7,6 F	9,5 KH	4,1 EW																																																																																																				
S	G,I,1,2,5,9	380kJ	1,6 g.F	0,7 ZU	0,8 SA	4,2 BE																																																																																																		
	4,0 F	8,7 KH	4,1 EW																																																																																																					
R	A1,I,5	376kJ	0,4 g.F	1,2 ZU	2,0 SA	4,2 BE																																																																																																		
	1,6 F	10,7 KH	7,1 EW																																																																																																					







Bunte Vielfalt Rund um die Welt. 	Wirsingrolade Hausmacher Art in Specksauce dazu Kartoffeln 	Schweinebraten in deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln 	Fischfilet Napoli in fruchtiger Tomatensauce dazu Gemüseris 	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree 	Saftiges Schweinegulasch auf Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln 	Vegetarische Pastinakentaler auf Karottensauce mit Erbsenpüree 	Käsemakkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce 																																																																																																	
	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,4</td><td>448kJ</td><td>2,2 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>4,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td>5,4 F</td><td>10,3 KH</td><td>3,5 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,4	448kJ	2,2 g.F	1,6 ZU	1,4 SA	4,8 BE		5,4 F	10,3 KH	3,5 EW				<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,5</td><td>275kJ</td><td>0,1 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,8 SA</td><td>3,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td>1,0 F</td><td>7,9 KH</td><td>5,8 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,5	275kJ	0,1 g.F	1,1 ZU	1,8 SA	3,5 BE		1,0 F	7,9 KH	5,8 EW				<table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,I</td><td>337kJ</td><td>0,1 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>5,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td>0,7 F</td><td>12,7 KH</td><td>6,2 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	F	A1,D,I	337kJ	0,1 g.F	1,9 ZU	1,1 SA	5,0 BE		0,7 F	12,7 KH	6,2 EW				<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C</td><td>399kJ</td><td>1,3 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>4,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td>G,I,1,5,9</td><td>3,5 F</td><td>10,3 KH</td><td>4,9 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,C	399kJ	1,3 g.F	1,8 ZU	1,2 SA	4,9 BE		G,I,1,5,9	3,5 F	10,3 KH	4,9 EW			<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,9</td><td>515kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>0,7 ZU</td><td>1,3 SA</td><td>5,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td>2,1 F</td><td>13,4 KH</td><td>8,3 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I,9	515kJ	0,3 g.F	0,7 ZU	1,3 SA	5,8 BE		2,1 F	13,4 KH	8,3 EW				<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,A,4,C</td><td>437kJ</td><td>1,1 g.F</td><td>2,7 ZU</td><td>0,7 SA</td><td>4,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td>G,I,5,9</td><td>4,4 F</td><td>12,9 KH</td><td>2,8 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,A,4,C	437kJ	1,1 g.F	2,7 ZU	0,7 SA	4,3 BE		G,I,5,9	4,4 F	12,9 KH	2,8 EW			<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,5,9</td><td>478kJ</td><td>1,7 g.F</td><td>2,7 ZU</td><td>1,7 SA</td><td>7,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td>2,7 F</td><td>17,3 KH</td><td>4,6 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,I,5,9	478kJ	1,7 g.F	2,7 ZU	1,7 SA	7,2 BE		2,7 F	17,3 KH	4,6 EW		
S	A1,I,4	448kJ	2,2 g.F	1,6 ZU	1,4 SA	4,8 BE																																																																																																		
	5,4 F	10,3 KH	3,5 EW																																																																																																					
S	A1,I,5	275kJ	0,1 g.F	1,1 ZU	1,8 SA	3,5 BE																																																																																																		
	1,0 F	7,9 KH	5,8 EW																																																																																																					
F	A1,D,I	337kJ	0,1 g.F	1,9 ZU	1,1 SA	5,0 BE																																																																																																		
	0,7 F	12,7 KH	6,2 EW																																																																																																					
S	A1,C	399kJ	1,3 g.F	1,8 ZU	1,2 SA	4,9 BE																																																																																																		
	G,I,1,5,9	3,5 F	10,3 KH	4,9 EW																																																																																																				
S	A1,G,I,9	515kJ	0,3 g.F	0,7 ZU	1,3 SA	5,8 BE																																																																																																		
	2,1 F	13,4 KH	8,3 EW																																																																																																					
V	A1,A,4,C	437kJ	1,1 g.F	2,7 ZU	0,7 SA	4,3 BE																																																																																																		
	G,I,5,9	4,4 F	12,9 KH	2,8 EW																																																																																																				
V	A1,G,I,5,9	478kJ	1,7 g.F	2,7 ZU	1,7 SA	7,2 BE																																																																																																		
	2,7 F	17,3 KH	4,6 EW																																																																																																					







Gaumenfreude für Feinschmecker. 	Fleischpfanne Hubertus mit Rotkohl und Kartoffelklöße 	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat 	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln Menü- Aufpreis + 1,00 € 	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle 	Gedünstetes Rotbarschfilet Natur in milder Sensesauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln 	Gefüllte Rinderrolade Hausfrauen Art in Sauce mit Fingermöhren dazu Salzkartoffeln Menü- Aufpreis + 1,50 € 	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat 																																																																																																	
	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>348kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>1,6 SA</td><td>4,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td>2,5,9</td><td>2,0 F</td><td>9,8 KH</td><td>5,9 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,G,I	348kJ	0,3 g.F	1,4 ZU	1,6 SA	4,2 BE		2,5,9	2,0 F	9,8 KH	5,9 EW			<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,I</td><td>517kJ</td><td>2,0 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>5,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td>1,2,3,5</td><td>5,2 F</td><td>11,8 KH</td><td>6,5 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,C,I	517kJ	2,0 g.F	2,4 ZU	1,4 SA	5,2 BE		1,2,3,5	5,2 F	11,8 KH	6,5 EW			<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,5</td><td>376kJ</td><td>0,2 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>1,6 SA</td><td>4,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td>1,7 F</td><td>9,3 KH</td><td>8,4 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,5	376kJ	0,2 g.F	1,7 ZU	1,6 SA	4,4 BE		1,7 F	9,3 KH	8,4 EW				<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C</td><td>405kJ</td><td>0,4 g.F</td><td>0,7 ZU</td><td>0,8 SA</td><td>5,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td>G,I,5,9</td><td>1,2 F</td><td>13,4 KH</td><td>7,9 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,C	405kJ	0,4 g.F	0,7 ZU	0,8 SA	5,2 BE		G,I,5,9	1,2 F	13,4 KH	7,9 EW			<table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D</td><td>318kJ</td><td>0,6 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>1,3 SA</td><td>4,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td>G,I,1,5,9</td><td>1,9 F</td><td>8,7 KH</td><td>5,6 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	F	A1,D	318kJ	0,6 g.F	2,3 ZU	1,3 SA	4,1 BE		G,I,1,5,9	1,9 F	8,7 KH	5,6 EW			<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,3</td><td>672kJ</td><td>0,5 g.F</td><td>2,3 ZU</td><td>1,6 SA</td><td>4,2 BE</td></tr> <tr><td>R</td><td>1,4 F</td><td>8,0 KH</td><td>5,1 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,3	672kJ	0,5 g.F	2,3 ZU	1,6 SA	4,2 BE	R	1,4 F	8,0 KH	5,1 EW				<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,F</td><td>581kJ</td><td>1,1 g.F</td><td>4,3 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>7,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td>1,2,3,5</td><td>5,2 F</td><td>16,9 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,F	581kJ	1,1 g.F	4,3 ZU	1,2 SA	7,2 BE		1,2,3,5	5,2 F	16,9 KH	5,7 EW	
S	A1,G,I	348kJ	0,3 g.F	1,4 ZU	1,6 SA	4,2 BE																																																																																																		
	2,5,9	2,0 F	9,8 KH	5,9 EW																																																																																																				
S	A1,C,I	517kJ	2,0 g.F	2,4 ZU	1,4 SA	5,2 BE																																																																																																		
	1,2,3,5	5,2 F	11,8 KH	6,5 EW																																																																																																				
R	A1,5	376kJ	0,2 g.F	1,7 ZU	1,6 SA	4,4 BE																																																																																																		
	1,7 F	9,3 KH	8,4 EW																																																																																																					
G	A1,C	405kJ	0,4 g.F	0,7 ZU	0,8 SA	5,2 BE																																																																																																		
	G,I,5,9	1,2 F	13,4 KH	7,9 EW																																																																																																				
F	A1,D	318kJ	0,6 g.F	2,3 ZU	1,3 SA	4,1 BE																																																																																																		
	G,I,1,5,9	1,9 F	8,7 KH	5,6 EW																																																																																																				
S	A1,I,3	672kJ	0,5 g.F	2,3 ZU	1,6 SA	4,2 BE																																																																																																		
R	1,4 F	8,0 KH	5,1 EW																																																																																																					
G	A1,C,F	581kJ	1,1 g.F	4,3 ZU	1,2 SA	7,2 BE																																																																																																		
	1,2,3,5	5,2 F	16,9 KH	5,7 EW																																																																																																				

Vegetarisch Fleischlos lecker. 	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln 	Vegetarische Currywurst mit Reis und Zucchinisalat 	Gemüse-Köttbular mit Käselauchsauce und Bulgur 	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis 	Champignons a la Creme mit grünen Nudeln 																																																																					
	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C</td><td>364kJ</td><td>0,8 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,9 SA</td><td>4,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td>G,I,5,9</td><td>3,3 F</td><td>10,0 KH</td><td>4,1 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C	364kJ	0,8 g.F	1,5 ZU	1,9 SA	4,0 BE		G,I,5,9	3,3 F	10,0 KH	4,1 EW			<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,F</td><td>496kJ</td><td>0,4 g.F</td><td>3,3 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>7,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td>G,I,3,5,9</td><td>4,0 F</td><td>16,3 KH</td><td>4,1 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,F	496kJ	0,4 g.F	3,3 ZU	1,2 SA	7,1 BE		G,I,3,5,9	4,0 F	16,3 KH	4,1 EW			<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C</td><td>469kJ</td><td>1,0 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>0,6 SA</td><td>7,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td>G,I,5,9</td><td>2,6 F</td><td>17,4 KH</td><td>3,6 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C	469kJ	1,0 g.F	1,9 ZU	0,6 SA	7,3 BE		G,I,5,9	2,6 F	17,4 KH	3,6 EW			<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,I,3</td><td>406kJ</td><td>0,1 g.F</td><td>2,8 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>7,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td>0,4 F</td><td>17,4 KH</td><td>2,2 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,I,3	406kJ	0,1 g.F	2,8 ZU	1,2 SA	7,0 BE		0,4 F	17,4 KH	2,2 EW				<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,5,9</td><td>394kJ</td><td>1,1 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>6,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td>2,3 F</td><td>15,1 KH</td><td>2,8 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,I,5,9	394kJ	1,1 g.F	0,8 ZU	1,4 SA	6,0 BE		2,3 F	15,1 KH	2,8 EW		
V	A1,C	364kJ	0,8 g.F	1,5 ZU	1,9 SA	4,0 BE																																																																				
	G,I,5,9	3,3 F	10,0 KH	4,1 EW																																																																						
V	A1,C,F	496kJ	0,4 g.F	3,3 ZU	1,2 SA	7,1 BE																																																																				
	G,I,3,5,9	4,0 F	16,3 KH	4,1 EW																																																																						
V	A1,C	469kJ	1,0 g.F	1,9 ZU	0,6 SA	7,3 BE																																																																				
	G,I,5,9	2,6 F	17,4 KH	3,6 EW																																																																						
V	A1,I,3	406kJ	0,1 g.F	2,8 ZU	1,2 SA	7,0 BE																																																																				
	0,4 F	17,4 KH	2,2 EW																																																																							
V	A1,G,I,5,9	394kJ	1,1 g.F	0,8 ZU	1,4 SA	6,0 BE																																																																				
	2,3 F	15,1 KH	2,8 EW																																																																							

Eintopf & Pasta Einfach gut! 	Kräutiger Rindfleischsuppentopf mit reichlich frischem Gemüse 	Rigatoni al Arrabiata mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce 	leckerer Möhreeneintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen 	Bunte Nudeln mit Brokkoli-Gemüsesauce 	Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfeln 																																																																					
	<table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,I,5</td><td>277kJ</td><td>0,5 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>2,1 SA</td><td>4,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td>1,5 F</td><td>9,1 KH</td><td>3,8 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	R	A1,I,5	277kJ	0,5 g.F	1,6 ZU	2,1 SA	4,1 BE		1,5 F	9,1 KH	3,8 EW				<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,I,3,5</td><td>409kJ</td><td>0,3 g.F</td><td>2,6 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>7,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td>1,1 F</td><td>18,4 KH</td><td>2,9 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,I,3,5	409kJ	0,3 g.F	2,6 ZU	1,4 SA	7,7 BE		1,1 F	18,4 KH	2,9 EW				<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,F,I,1,5</td><td>327kJ</td><td>0,5 g.F</td><td>3,0 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>4,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td>2,9 F</td><td>8,8 KH</td><td>3,8 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,F,I,1,5	327kJ	0,5 g.F	3,0 ZU	1,2 SA	4,3 BE		2,9 F	8,8 KH	3,8 EW				<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,5,9</td><td>392kJ</td><td>0,7 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>6,3 BE</td></tr> <tr><td></td><td>1,7 F</td><td>15,6 KH</td><td>3,4 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,I,5,9	392kJ	0,7 g.F	1,5 ZU	1,1 SA	6,3 BE		1,7 F	15,6 KH	3,4 EW				<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,5</td><td>267kJ</td><td>0,5 g.F</td><td>0,1 ZU</td><td>0,6 SA</td><td>3,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td>1,1 F</td><td>8,4 KH</td><td>3,9 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,I,5	267kJ	0,5 g.F	0,1 ZU	0,6 SA	3,8 BE		1,1 F	8,4 KH	3,9 EW		
R	A1,I,5	277kJ	0,5 g.F	1,6 ZU	2,1 SA	4,1 BE																																																																				
	1,5 F	9,1 KH	3,8 EW																																																																							
V	A1,I,3,5	409kJ	0,3 g.F	2,6 ZU	1,4 SA	7,7 BE																																																																				
	1,1 F	18,4 KH	2,9 EW																																																																							
G	A1,C,F,I,1,5	327kJ	0,5 g.F	3,0 ZU	1,2 SA	4,3 BE																																																																				
	2,9 F	8,8 KH	3,8 EW																																																																							
V	A1,G,I,5,9	392kJ	0,7 g.F	1,5 ZU	1,1 SA	6,3 BE																																																																				
	1,7 F	15,6 KH	3,4 EW																																																																							
S	A1,I,5	267kJ	0,5 g.F	0,1 ZU	0,6 SA	3,8 BE																																																																				
	1,1 F	8,4 KH	3,9 EW																																																																							

Salat & Co. kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. 	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur 	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing 	FrISChe Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing 	FrIScher Salateller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing 	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur 																																																																					
	<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,F,G</td><td>861kJ</td><td>5,4 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,0 SA</td><td>4,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td>1,1,2,3,5,9</td><td>13,2 F</td><td>12,8 KH</td><td>8,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,F,G	861kJ	5,4 g.F	0,9 ZU	1,0 SA	4,2 BE		1,1,2,3,5,9	13,2 F	12,8 KH	8,7 EW			<table border="1"> <tr><td>S</td><td>C,G,I</td><td>300kJ</td><td>1,2 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>0,5 SA</td><td>0,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td>2,3,5,9</td><td>3,7 F</td><td>3,3 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	C,G,I	300kJ	1,2 g.F	2,2 ZU	0,5 SA	0,9 BE		2,3,5,9	3,7 F	3,3 KH	5,7 EW			<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G,2,9</td><td>472kJ</td><td>0,5 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>0,9 SA</td><td>2,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td>3,2 F</td><td>10,7 KH</td><td>9,7 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,F,G,2,9	472kJ	0,5 g.F	1,9 ZU	0,9 SA	2,9 BE		3,2 F	10,7 KH	9,7 EW				<table border="1"> <tr><td>F</td><td>C,D,G,I</td><td>331kJ</td><td>1,5 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>0,4 SA</td><td>0,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td>2,3,5,9</td><td>3,5 F</td><td>3,4 KH</td><td>5,1 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	F	C,D,G,I	331kJ	1,5 g.F	1,7 ZU	0,4 SA	0,9 BE		2,3,5,9	3,5 F	3,4 KH	5,1 EW			<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,A2,G</td><td>816kJ</td><td>6,2 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>2,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td>2,3,4,5,9</td><td>15,0 F</td><td>8,3 KH</td><td>5,9 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,A2,G	816kJ	6,2 g.F	1,5 ZU	1,2 SA	2,9 BE		2,3,4,5,9	15,0 F	8,3 KH	5,9 EW	
G	A1,C,F,G	861kJ	5,4 g.F	0,9 ZU	1,0 SA	4,2 BE																																																																				
	1,1,2,3,5,9	13,2 F	12,8 KH	8,7 EW																																																																						
S	C,G,I	300kJ	1,2 g.F	2,2 ZU	0,5 SA	0,9 BE																																																																				
	2,3,5,9	3,7 F	3,3 KH	5,7 EW																																																																						
G	A1,F,G,2,9	472kJ	0,5 g.F	1,9 ZU	0,9 SA	2,9 BE																																																																				
	3,2 F	10,7 KH	9,7 EW																																																																							
F	C,D,G,I	331kJ	1,5 g.F	1,7 ZU	0,4 SA	0,9 BE																																																																				
	2,3,5,9	3,5 F	3,4 KH	5,1 EW																																																																						
S	A1,A2,G	816kJ	6,2 g.F	1,5 ZU	1,2 SA	2,9 BE																																																																				
	2,3,4,5,9	15,0 F	8,3 KH	5,9 EW																																																																						

Süßer Schmaus Schlemmerfreude! 	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott 	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott 	feiner Grießbrei mit roter Grütze 	Quarkkeulchen mit Vanillesauce 	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott 																																																																					
	<table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,5,9</td><td>453kJ</td><td>0,7 g.F</td><td>13,2 ZU</td><td>0,1 SA</td><td>8,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td>1,5 F</td><td>20,9 KH</td><td>2,5 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	V	G,5,9	453kJ	0,7 g.F	13,2 ZU	0,1 SA	8,8 BE		1,5 F	20,9 KH	2,5 EW				<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,9</td><td>548kJ</td><td>0,7 g.F</td><td>10,4 ZU</td><td>0,3 SA</td><td>9,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td>2,6 F</td><td>22,1 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,C,G,9	548kJ	0,7 g.F	10,4 ZU	0,3 SA	9,4 BE		2,6 F	22,1 KH	3,7 EW				<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,5,9</td><td>555kJ</td><td>1,1 g.F</td><td>18,8 ZU</td><td>0,1 SA</td><td>10,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td>2,3 F</td><td>24,7 KH</td><td>2,8 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,5,9	555kJ	1,1 g.F	18,8 ZU	0,1 SA	10,4 BE		2,3 F	24,7 KH	2,8 EW				<table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,5,9</td><td>634kJ</td><td>1,2 g.F</td><td>17,0 ZU</td><td>0,3 SA</td><td>8,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td>3,5 F</td><td>26,2 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	V	A1,G,5,9	634kJ	1,2 g.F	17,0 ZU	0,3 SA	8,8 BE		3,5 F	26,2 KH	4,0 EW				<table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,9</td><td>443kJ</td><td>0,7 g.F</td><td>13,4 ZU</td><td>0,1 SA</td><td>8,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td>1,6 F</td><td>20,5 KH</td><td>2,4 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	V	G,9	443kJ	0,7 g.F	13,4 ZU	0,1 SA	8,6 BE		1,6 F	20,5 KH	2,4 EW		
V	G,5,9	453kJ	0,7 g.F	13,2 ZU	0,1 SA	8,8 BE																																																																				
	1,5 F	20,9 KH	2,5 EW																																																																							
V	A1,C,G,9	548kJ	0,7 g.F	10,4 ZU	0,3 SA	9,4 BE																																																																				
	2,6 F	22,1 KH	3,7 EW																																																																							
V	A1,G,5,9	555kJ	1,1 g.F	18,8 ZU	0,1 SA	10,4 BE																																																																				
	2,3 F	24,7 KH	2,8 EW																																																																							
V	A1,G,5,9	634kJ	1,2 g.F	17,0 ZU	0,3 SA	8,8 BE																																																																				
	3,5 F	26,2 KH	4,0 EW																																																																							
V	G,9	443kJ	0,7 g.F	13,4 ZU	0,1 SA	8,6 BE																																																																				
	1,6 F	20,5 KH	2,4 EW																																																																							

Zum Abend kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. 	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat 	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur 	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot 	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat 	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur 																																																																					
	<table border="1"> <tr><td>S</td><td>C,G,I</td><td>612kJ</td><td>3,5 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>0,5 SA</td><td>3,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td>2,3,5,9</td><td>8,1 F</td><td>12,3 KH</td><td>6,0 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	C,G,I	612kJ	3,5 g.F	0,8 ZU	0,5 SA	3,7 BE		2,3,5,9	8,1 F	12,3 KH	6,0 EW			<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,A2</td><td>1043kJ</td><td>6,4 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>5,9 BE</td></tr> <tr><td>G</td><td>G,2,4,9</td><td>11,3 F</td><td>27,1 KH</td><td>8,5 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,A2	1043kJ	6,4 g.F	1,5 ZU	1,4 SA	5,9 BE	G	G,2,4,9	11,3 F	27,1 KH	8,5 EW			<table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,A2,C</td><td>980kJ</td><td>4,1 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,8 SA</td><td>2,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td>G,I,1,2,3,9</td><td>15,9 F</td><td>14,6 KH</td><td>7,9 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	A1,A2,C	980kJ	4,1 g.F	1,5 ZU	1,8 SA	2,6 BE		G,I,1,2,3,9	15,9 F	14,6 KH	7,9 EW			<table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,G,I</td><td>942kJ</td><td>6,3 g.F</td><td>2,8 ZU</td><td>0,8 SA</td><td>4,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td>2,3,5,9</td><td>16,4 F</td><td>11,3 KH</td><td>8,4 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	G	A1,C,G,I	942kJ	6,3 g.F	2,8 ZU	0,8 SA	4,7 BE		2,3,5,9	16,4 F	11,3 KH	8,4 EW			<table border="1"> <tr><td>S</td><td>F</td><td>661kJ</td><td>2,1 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>0,6 SA</td><td>4,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td>A1,D,2,3,4</td><td>8,7 F</td><td>11,5 KH</td><td>8,2 EW</td><td></td><td></td></tr> </table>	S	F	661kJ	2,1 g.F	0,9 ZU	0,6 SA	4,0 BE		A1,D,2,3,4	8,7 F	11,5 KH	8,2 EW	
S	C,G,I	612kJ	3,5 g.F	0,8 ZU	0,5 SA	3,7 BE																																																																				
	2,3,5,9	8,1 F	12,3 KH	6,0 EW																																																																						
S	A1,A2	1043kJ	6,4 g.F	1,5 ZU	1,4 SA	5,9 BE																																																																				
G	G,2,4,9	11,3 F	27,1 KH	8,5 EW																																																																						
S	A1,A2,C	980kJ	4,1 g.F	1,5 ZU	1,8 SA	2,6 BE																																																																				
	G,I,1,2,3,9	15,9 F	14,6 KH	7,9 EW																																																																						
G	A1,C,G,I	942kJ	6,3 g.F	2,8 ZU	0,8 SA	4,7 BE																																																																				
	2,3,5,9	16,4 F	11,3 KH	8,4 EW																																																																						
S	F	661kJ	2,1 g.F	0,9 ZU	0,6 SA	4,0 BE																																																																				
	A1,D,2,3,4	8,7 F	11,5 KH	8,2 EW																																																																						

Kuchen jew. in Verbindung mit einer Menülieferung.	Käsekuchen	Berliner mit Guß und roter Konfitüre	Apfelschnitte	Pflaumen-Streuselkuchen	Butterkuchen Mandel	Nußschnecke	Bienenstich
---	-------------------	---	----------------------	--------------------------------	----------------------------	--------------------	--------------------



**seit über
40 Jahren**

Hanse

MENÜ-DIENST

040-727 6727

Fax **040-727 6720**

www.hanse-menuedienst.de