

Speiseplan 17. KW	Montag, 22.04.24	Dienstag, 23.04.24	Mittwoch, 24.04.24	Donnerstag, 25.04.24	Freitag, 26.04.24	Samstag, 27.04.24	Sonntag, 28.04.24																																																	
Gut Bürgerlich herzhaft & beliebt M1 rot	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote-Beete-Salat <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G, L1,3,5,9</td><td>450kj 3,3 F</td><td>1,3 g.F 12,4 KH</td><td>2,6 ZU 6,6 EW</td><td>2,0 SA</td><td>5,8 BE</td></tr> </table>	S	A1,C,G, L1,3,5,9	450kj 3,3 F	1,3 g.F 12,4 KH	2,6 ZU 6,6 EW	2,0 SA	5,8 BE	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,I,LS</td><td>323kj 2,4 F</td><td>0,9 g.F 9,0 KH</td><td>1,6 ZU 4,3 EW</td><td>1,7 SA</td><td>4,2 BE</td></tr> </table>	S	A1,C,I,LS	323kj 2,4 F	0,9 g.F 9,0 KH	1,6 ZU 4,3 EW	1,7 SA	4,2 BE	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln <table border="1"> <tr><td>F</td><td>C,D,G,I, 2,3,5,9</td><td>477kj 5,7 F</td><td>2,1 g.F 11,1 KH</td><td>2,9 ZU 4,0 EW</td><td>2,6 SA</td><td>4,9 BE</td></tr> </table>	F	C,D,G,I, 2,3,5,9	477kj 5,7 F	2,1 g.F 11,1 KH	2,9 ZU 4,0 EW	2,6 SA	4,9 BE	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,LS</td><td>301kj 1,1 F</td><td>0,1 g.F 9,0 KH</td><td>1,0 ZU 5,7 EW</td><td>1,5 SA</td><td>4,0 BE</td></tr> </table>	S	A1,LS	301kj 1,1 F	0,1 g.F 9,0 KH	1,0 ZU 5,7 EW	1,5 SA	4,0 BE	Westfälische Dicke Bohnen mit Kasselener und Salzkartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,5,9</td><td>342kj 1,6 F</td><td>0,6 g.F 9,7 KH</td><td>1,3 ZU 6,3 EW</td><td>2,2 SA</td><td>4,3 BE</td></tr> </table>	S	A1,G,I,5,9	342kj 1,6 F	0,6 g.F 9,7 KH	1,3 ZU 6,3 EW	2,2 SA	4,3 BE	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,L3</td><td>310kj 0,8 F</td><td>0,2 g.F 9,0 KH</td><td>2,9 ZU 6,7 EW</td><td>1,6 SA</td><td>4,1 BE</td></tr> </table>	G	A1,L3	310kj 0,8 F	0,2 g.F 9,0 KH	2,9 ZU 6,7 EW	1,6 SA	4,1 BE	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,G,I,2,9</td><td>401kj 1,1 F</td><td>0,3 g.F 15,7 KH</td><td>1,1 ZU 5,5 EW</td><td>1,3 SA</td><td>5,9 BE</td></tr> </table>	G	A1,G,I,2,9	401kj 1,1 F	0,3 g.F 15,7 KH	1,1 ZU 5,5 EW	1,3 SA	5,9 BE
S	A1,C,G, L1,3,5,9	450kj 3,3 F	1,3 g.F 12,4 KH	2,6 ZU 6,6 EW	2,0 SA	5,8 BE																																																		
S	A1,C,I,LS	323kj 2,4 F	0,9 g.F 9,0 KH	1,6 ZU 4,3 EW	1,7 SA	4,2 BE																																																		
F	C,D,G,I, 2,3,5,9	477kj 5,7 F	2,1 g.F 11,1 KH	2,9 ZU 4,0 EW	2,6 SA	4,9 BE																																																		
S	A1,LS	301kj 1,1 F	0,1 g.F 9,0 KH	1,0 ZU 5,7 EW	1,5 SA	4,0 BE																																																		
S	A1,G,I,5,9	342kj 1,6 F	0,6 g.F 9,7 KH	1,3 ZU 6,3 EW	2,2 SA	4,3 BE																																																		
G	A1,L3	310kj 0,8 F	0,2 g.F 9,0 KH	2,9 ZU 6,7 EW	1,6 SA	4,1 BE																																																		
G	A1,G,I,2,9	401kj 1,1 F	0,3 g.F 15,7 KH	1,1 ZU 5,5 EW	1,3 SA	5,9 BE																																																		
Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert M2 blau	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,C, G,I,5,9</td><td>431kj 3,5 F</td><td>1,4 g.F 10,7 KH</td><td>1,4 ZU 6,4 EW</td><td>5,1 SA</td><td>5,3 BE</td></tr> </table>	R	A1,C, G,I,5,9	431kj 3,5 F	1,4 g.F 10,7 KH	1,4 ZU 6,4 EW	5,1 SA	5,3 BE	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,G,I,9</td><td>480kj 6,0 F</td><td>1,8 g.F 8,6 KH</td><td>0,6 ZU 6,3 EW</td><td>1,4 SA</td><td>4,7 BE</td></tr> </table>	G	A1,G,I,9	480kj 6,0 F	1,8 g.F 8,6 KH	0,6 ZU 6,3 EW	1,4 SA	4,7 BE	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,G,I,5,9</td><td>498kj 8,6 F</td><td>2,6 g.F 8,1 KH</td><td>1,3 ZU 3,1 EW</td><td>1,8 SA</td><td>3,7 BE</td></tr> </table>	G	A1,G,I,5,9	498kj 8,6 F	2,6 g.F 8,1 KH	1,3 ZU 3,1 EW	1,8 SA	3,7 BE	Gedünstetes Fischfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln <table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D, G,I,5,9</td><td>289kj 1,4 F</td><td>0,6 g.F 8,2 KH</td><td>1,9 ZU 5,2 EW</td><td>1,5 SA</td><td>3,7 BE</td></tr> </table>	F	A1,D, G,I,5,9	289kj 1,4 F	0,6 g.F 8,2 KH	1,9 ZU 5,2 EW	1,5 SA	3,7 BE	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Kartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,9</td><td>544kj 3,7 F</td><td>0,0 g.F 8,6 KH</td><td>0,6 ZU 14,7 EW</td><td>2,2 SA</td><td>3,4 BE</td></tr> </table>	S	A1,G,I,9	544kj 3,7 F	0,0 g.F 8,6 KH	0,6 ZU 14,7 EW	2,2 SA	3,4 BE	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,LS</td><td>271kj 1,3 F</td><td>0,4 g.F 8,8 KH</td><td>0,3 ZU 4,0 EW</td><td>0,5 SA</td><td>4,0 BE</td></tr> </table>	R	A1,LS	271kj 1,3 F	0,4 g.F 8,8 KH	0,3 ZU 4,0 EW	0,5 SA	4,0 BE	Hackbraten in Sauce mit Butterbohnen und Salzkartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,A3,C, F,G,I,LS,9</td><td>311kj 2,1 F</td><td>0,8 g.F 8,3 KH</td><td>0,8 ZU 5,1 EW</td><td>1,8 SA</td><td>3,7 BE</td></tr> </table>	S	A1,A3,C, F,G,I,LS,9	311kj 2,1 F	0,8 g.F 8,3 KH	0,8 ZU 5,1 EW	1,8 SA	3,7 BE
R	A1,C, G,I,5,9	431kj 3,5 F	1,4 g.F 10,7 KH	1,4 ZU 6,4 EW	5,1 SA	5,3 BE																																																		
G	A1,G,I,9	480kj 6,0 F	1,8 g.F 8,6 KH	0,6 ZU 6,3 EW	1,4 SA	4,7 BE																																																		
G	A1,G,I,5,9	498kj 8,6 F	2,6 g.F 8,1 KH	1,3 ZU 3,1 EW	1,8 SA	3,7 BE																																																		
F	A1,D, G,I,5,9	289kj 1,4 F	0,6 g.F 8,2 KH	1,9 ZU 5,2 EW	1,5 SA	3,7 BE																																																		
S	A1,G,I,9	544kj 3,7 F	0,0 g.F 8,6 KH	0,6 ZU 14,7 EW	2,2 SA	3,4 BE																																																		
R	A1,LS	271kj 1,3 F	0,4 g.F 8,8 KH	0,3 ZU 4,0 EW	0,5 SA	4,0 BE																																																		
S	A1,A3,C, F,G,I,LS,9	311kj 2,1 F	0,8 g.F 8,3 KH	0,8 ZU 5,1 EW	1,8 SA	3,7 BE																																																		
Bunte Vielfalt Rund um die Welt. M3 rosa	Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G,I, 5,9</td><td>716kj 3,5 F</td><td>1,8 g.F 20,2 KH</td><td>2,2 ZU 13,4 EW</td><td>0,4 SA</td><td>9,2 BE</td></tr> </table>	G	A1,F,G,I, 5,9	716kj 3,5 F	1,8 g.F 20,2 KH	2,2 ZU 13,4 EW	0,4 SA	9,2 BE	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,2,3,4</td><td>526kj 2,8 F</td><td>0,9 g.F 20,2 KH</td><td>2,9 ZU 4,4 EW</td><td>0,8 SA</td><td>8,0 BE</td></tr> </table>	S	A1,I,2,3,4	526kj 2,8 F	0,9 g.F 20,2 KH	2,9 ZU 4,4 EW	0,8 SA	8,0 BE	Schweinelebragout in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I, 2,5,9</td><td>269kj 1,7 F</td><td>0,6 g.F 8,0 KH</td><td>2,8 ZU 3,8 EW</td><td>0,7 SA</td><td>3,7 BE</td></tr> </table>	S	A1,G,I, 2,5,9	269kj 1,7 F	0,6 g.F 8,0 KH	2,8 ZU 3,8 EW	0,7 SA	3,7 BE	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,I, 2,3,5</td><td>567kj 5,8 F</td><td>2,1 g.F 15,7 KH</td><td>3,6 ZU 4,7 EW</td><td>1,5 SA</td><td>6,3 BE</td></tr> </table>	G	A1,C,I, 2,3,5	567kj 5,8 F	2,1 g.F 15,7 KH	3,6 ZU 4,7 EW	1,5 SA	6,3 BE	Kartoffelröstis mit Koriander, Brokkoli, Mais und Champignons in Mascarpone Sauce <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,I, 2,5,9</td><td>513kj 5,6 F</td><td>3,0 g.F 11,5 KH</td><td>2,4 ZU 3,6 EW</td><td>0,4 SA</td><td>4,3 BE</td></tr> </table>	V	A1,G,I,I, 2,5,9	513kj 5,6 F	3,0 g.F 11,5 KH	2,4 ZU 3,6 EW	0,4 SA	4,3 BE	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,9</td><td>463kj 1,9 F</td><td>1,2 g.F 18,5 KH</td><td>1,6 ZU 3,3 EW</td><td>0,4 SA</td><td>7,9 BE</td></tr> </table>	V	A1,G,I,9	463kj 1,9 F	1,2 g.F 18,5 KH	1,6 ZU 3,3 EW	0,4 SA	7,9 BE	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Reis <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C, G,I,5,9</td><td>403kj 1,3 F</td><td>0,1 g.F 18,0 KH</td><td>0,3 ZU 3,0 EW</td><td>1,0 SA</td><td>7,8 BE</td></tr> </table>	V	A1,C, G,I,5,9	403kj 1,3 F	0,1 g.F 18,0 KH	0,3 ZU 3,0 EW	1,0 SA	7,8 BE
G	A1,F,G,I, 5,9	716kj 3,5 F	1,8 g.F 20,2 KH	2,2 ZU 13,4 EW	0,4 SA	9,2 BE																																																		
S	A1,I,2,3,4	526kj 2,8 F	0,9 g.F 20,2 KH	2,9 ZU 4,4 EW	0,8 SA	8,0 BE																																																		
S	A1,G,I, 2,5,9	269kj 1,7 F	0,6 g.F 8,0 KH	2,8 ZU 3,8 EW	0,7 SA	3,7 BE																																																		
G	A1,C,I, 2,3,5	567kj 5,8 F	2,1 g.F 15,7 KH	3,6 ZU 4,7 EW	1,5 SA	6,3 BE																																																		
V	A1,G,I,I, 2,5,9	513kj 5,6 F	3,0 g.F 11,5 KH	2,4 ZU 3,6 EW	0,4 SA	4,3 BE																																																		
V	A1,G,I,9	463kj 1,9 F	1,2 g.F 18,5 KH	1,6 ZU 3,3 EW	0,4 SA	7,9 BE																																																		
V	A1,C, G,I,5,9	403kj 1,3 F	0,1 g.F 18,0 KH	0,3 ZU 3,0 EW	1,0 SA	7,8 BE																																																		
Gaumenfreude für Feinschmecker. M4 gold	Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C, G,I,5,9</td><td>446kj 3,6 F</td><td>1,1 g.F 11,6 KH</td><td>1,5 ZU 6,7 EW</td><td>0,6 SA</td><td>5,5 BE</td></tr> </table>	S	A1,C, G,I,5,9	446kj 3,6 F	1,1 g.F 11,6 KH	1,5 ZU 6,7 EW	0,6 SA	5,5 BE	Schweineroulade mit klassischer Füllung, Blumenkohl und Kartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,LS,3,4</td><td>309kj 1,3 F</td><td>0,5 g.F 11,1 KH</td><td>2,1 ZU 3,6 EW</td><td>3,2 SA</td><td>5,4 BE</td></tr> </table>	S	A1,I,LS,3,4	309kj 1,3 F	0,5 g.F 11,1 KH	2,1 ZU 3,6 EW	3,2 SA	5,4 BE	Kaiserfleisch (Kasselerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,5,9</td><td>382kj 3,0 F</td><td>1,1 g.F 9,3 KH</td><td>2,2 ZU 5,9 EW</td><td>1,6 SA</td><td>4,0 BE</td></tr> </table>	S	A1,G,5,9	382kj 3,0 F	1,1 g.F 9,3 KH	2,2 ZU 5,9 EW	1,6 SA	4,0 BE	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,C,5</td><td>431kj 1,8 F</td><td>0,5 g.F 14,0 KH</td><td>3,7 ZU 6,9 EW</td><td>1,1 SA</td><td>6,7 BE</td></tr> </table>	R	A1,C,5	431kj 1,8 F	0,5 g.F 14,0 KH	3,7 ZU 6,9 EW	1,1 SA	6,7 BE	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersensauce und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat <table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,C,D,G, L1,2,3,5,9</td><td>405kj 3,0 F</td><td>1,2 g.F 11,9 KH</td><td>1,5 ZU 5,6 EW</td><td>1,6 SA</td><td>5,4 BE</td></tr> </table>	F	A1,C,D,G, L1,2,3,5,9	405kj 3,0 F	1,2 g.F 11,9 KH	1,5 ZU 5,6 EW	1,6 SA	5,4 BE	Schweinebraten mit Kümmelsauce mit Romanescomüseau und Klößen <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,2,9</td><td>289kj 1,0 F</td><td>0,0 g.F 8,1 KH</td><td>0,8 ZU 6,0 EW</td><td>2,0 SA</td><td>3,1 BE</td></tr> </table>	S	A1,G,I,2,9	289kj 1,0 F	0,0 g.F 8,1 KH	0,8 ZU 6,0 EW	2,0 SA	3,1 BE	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,9</td><td>265kj 0,9 F</td><td>0,4 g.F 7,7 KH</td><td>1,8 ZU 5,8 EW</td><td>1,9 SA</td><td>3,5 BE</td></tr> </table>	S	A1,G,I,9	265kj 0,9 F	0,4 g.F 7,7 KH	1,8 ZU 5,8 EW	1,9 SA	3,5 BE
S	A1,C, G,I,5,9	446kj 3,6 F	1,1 g.F 11,6 KH	1,5 ZU 6,7 EW	0,6 SA	5,5 BE																																																		
S	A1,I,LS,3,4	309kj 1,3 F	0,5 g.F 11,1 KH	2,1 ZU 3,6 EW	3,2 SA	5,4 BE																																																		
S	A1,G,5,9	382kj 3,0 F	1,1 g.F 9,3 KH	2,2 ZU 5,9 EW	1,6 SA	4,0 BE																																																		
R	A1,C,5	431kj 1,8 F	0,5 g.F 14,0 KH	3,7 ZU 6,9 EW	1,1 SA	6,7 BE																																																		
F	A1,C,D,G, L1,2,3,5,9	405kj 3,0 F	1,2 g.F 11,9 KH	1,5 ZU 5,6 EW	1,6 SA	5,4 BE																																																		
S	A1,G,I,2,9	289kj 1,0 F	0,0 g.F 8,1 KH	0,8 ZU 6,0 EW	2,0 SA	3,1 BE																																																		
S	A1,G,I,9	265kj 0,9 F	0,4 g.F 7,7 KH	1,8 ZU 5,8 EW	1,9 SA	3,5 BE																																																		
Vegetarisch Fleischlos lecker. M5 grün	Italienische Gemüsepast mit Vollkornnudeln <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,I,3,5</td><td>426kj 1,0 F</td><td>0,3 g.F 18,8 KH</td><td>3,2 ZU 3,3 EW</td><td>1,6 SA</td><td>7,6 BE</td></tr> </table>	V	A1,I,3,5	426kj 1,0 F	0,3 g.F 18,8 KH	3,2 ZU 3,3 EW	1,6 SA	7,6 BE	Gebrautes Gemüse süßsauer mit Reis <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,F,G,I, 5,9</td><td>337kj 0,8 F</td><td>0,3 g.F 15,8 KH</td><td>2,4 ZU 2,3 EW</td><td>1,1 SA</td><td>6,4 BE</td></tr> </table>	V	A1,F,G,I, 5,9	337kj 0,8 F	0,3 g.F 15,8 KH	2,4 ZU 2,3 EW	1,1 SA	6,4 BE	Gemüseragout mit Erbsenpüree <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,5,9</td><td>320kj 3,0 F</td><td>1,5 g.F 9,6 KH</td><td>2,2 ZU 2,3 EW</td><td>0,5 SA</td><td>4,1 BE</td></tr> </table>	V	A1,G,I,5,9	320kj 3,0 F	1,5 g.F 9,6 KH	2,2 ZU 2,3 EW	0,5 SA	4,1 BE	Vegetarische Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüseris <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,F, G,I,5,9</td><td>541kj 4,5 F</td><td>0,9 g.F 16,0 KH</td><td>1,9 ZU 6,1 EW</td><td>1,4 SA</td><td>5,7 BE</td></tr> </table>	V	A1,C,F, G,I,5,9	541kj 4,5 F	0,9 g.F 16,0 KH	1,9 ZU 6,1 EW	1,4 SA	5,7 BE	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,I</td><td>404kj 1,1 F</td><td>0,1 g.F 18,0 KH</td><td>3,5 ZU 2,9 EW</td><td>2,6 SA</td><td>7,8 BE</td></tr> </table>	V	A1,I	404kj 1,1 F	0,1 g.F 18,0 KH	3,5 ZU 2,9 EW	2,6 SA	7,8 BE																
V	A1,I,3,5	426kj 1,0 F	0,3 g.F 18,8 KH	3,2 ZU 3,3 EW	1,6 SA	7,6 BE																																																		
V	A1,F,G,I, 5,9	337kj 0,8 F	0,3 g.F 15,8 KH	2,4 ZU 2,3 EW	1,1 SA	6,4 BE																																																		
V	A1,G,I,5,9	320kj 3,0 F	1,5 g.F 9,6 KH	2,2 ZU 2,3 EW	0,5 SA	4,1 BE																																																		
V	A1,C,F, G,I,5,9	541kj 4,5 F	0,9 g.F 16,0 KH	1,9 ZU 6,1 EW	1,4 SA	5,7 BE																																																		
V	A1,I	404kj 1,1 F	0,1 g.F 18,0 KH	3,5 ZU 2,9 EW	2,6 SA	7,8 BE																																																		
Eintopf & Pasta Einfach gut! M6 gelb	Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwurstchen <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I, L2,5,9</td><td>353kj 4,0 F</td><td>1,6 g.F 8,3 KH</td><td>1,1 ZU 3,2 EW</td><td>0,7 SA</td><td>4,0 BE</td></tr> </table>	S	A1,G,I, L2,5,9	353kj 4,0 F	1,6 g.F 8,3 KH	1,1 ZU 3,2 EW	0,7 SA	4,0 BE	Linseneintopf mit Geflügelbratwurst <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,L2,4,5</td><td>455kj 6,5 F</td><td>2,0 g.F 9,6 KH</td><td>0,7 ZU 3,6 EW</td><td>0,8 SA</td><td>4,6 BE</td></tr> </table>	G	A1,L2,4,5	455kj 6,5 F	2,0 g.F 9,6 KH	0,7 ZU 3,6 EW	0,8 SA	4,6 BE	klassischer Möhreeneintopf mit Geflügelbratwurst <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,F,I,LS</td><td>347kj 3,3 F</td><td>0,5 g.F 8,8 KH</td><td>2,4 ZU 4,4 EW</td><td>0,6 SA</td><td>4,4 BE</td></tr> </table>	G	A1,C,F,I,LS	347kj 3,3 F	0,5 g.F 8,8 KH	2,4 ZU 4,4 EW	0,6 SA	4,4 BE	Kürbis-Hähncheneintopf mit Kartoffeln <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,I</td><td>307kj 1,8 F</td><td>0,4 g.F 11,2 KH</td><td>1,0 ZU 3,7 EW</td><td>0,6 SA</td><td>5,2 BE</td></tr> </table>	G	A1,I	307kj 1,8 F	0,4 g.F 11,2 KH	1,0 ZU 3,7 EW	0,6 SA	5,2 BE	Porree-Eintopf mit Geflügelbratwurst <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,F, G,I,LS,9</td><td>306kj 3,2 F</td><td>0,9 g.F 7,4 KH</td><td>1,7 ZU 3,7 EW</td><td>0,4 SA</td><td>3,6 BE</td></tr> </table>	G	A1,C,F, G,I,LS,9	306kj 3,2 F	0,9 g.F 7,4 KH	1,7 ZU 3,7 EW	0,4 SA	3,6 BE																
S	A1,G,I, L2,5,9	353kj 4,0 F	1,6 g.F 8,3 KH	1,1 ZU 3,2 EW	0,7 SA	4,0 BE																																																		
G	A1,L2,4,5	455kj 6,5 F	2,0 g.F 9,6 KH	0,7 ZU 3,6 EW	0,8 SA	4,6 BE																																																		
G	A1,C,F,I,LS	347kj 3,3 F	0,5 g.F 8,8 KH	2,4 ZU 4,4 EW	0,6 SA	4,4 BE																																																		
G	A1,I	307kj 1,8 F	0,4 g.F 11,2 KH	1,0 ZU 3,7 EW	0,6 SA	5,2 BE																																																		
G	A1,C,F, G,I,LS,9	306kj 3,2 F	0,9 g.F 7,4 KH	1,7 ZU 3,7 EW	0,4 SA	3,6 BE																																																		
Salat & Co. kalt serviert. M7 lila	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf <table border="1"> <tr><td>S</td><td>C,G,I, 2,3,5,9</td><td>757kj 12,8 F</td><td>5,6 g.F 12,0 KH</td><td>1,1 ZU 4,2 EW</td><td>0,9 SA</td><td>3,7 BE</td></tr> </table>	S	C,G,I, 2,3,5,9	757kj 12,8 F	5,6 g.F 12,0 KH	1,1 ZU 4,2 EW	0,9 SA	3,7 BE	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing <table border="1"> <tr><td>V</td><td>C,G,I, 2,3,5,9</td><td>335kj 6,1 F</td><td>3,3 g.F 2,5 KH</td><td>1,5 ZU 3,4 EW</td><td>0,5 SA</td><td>0,7 BE</td></tr> </table>	V	C,G,I, 2,3,5,9	335kj 6,1 F	3,3 g.F 2,5 KH	1,5 ZU 3,4 EW	0,5 SA	0,7 BE	Bayern Mix Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing <table border="1"> <tr><td>S</td><td>G,2,9</td><td>387kj 4,1 F</td><td>3,2 g.F 4,3 KH</td><td>3,2 ZU 4,3 EW</td><td>0,5 SA</td><td>1,5 BE</td></tr> </table>	S	G,2,9	387kj 4,1 F	3,2 g.F 4,3 KH	3,2 ZU 4,3 EW	0,5 SA	1,5 BE	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,F,G,I, 2,3,5,9</td><td>447kj 3,7 F</td><td>0,8 g.F 10,4 KH</td><td>2,5 ZU 7,4 EW</td><td>0,4 SA</td><td>2,9 BE</td></tr> </table>	G	A1,C,F,G,I, 2,3,5,9	447kj 3,7 F	0,8 g.F 10,4 KH	2,5 ZU 7,4 EW	0,4 SA	2,9 BE	2 Frikadellen mit Nudelsalat <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I, L2,3,5,9</td><td>942kj 15,3 F</td><td>6,7 g.F 14,0 KH</td><td>0,8 ZU 8,4 EW</td><td>1,2 SA</td><td>4,5 BE</td></tr> </table>	S	A1,C,G,I, L2,3,5,9	942kj 15,3 F	6,7 g.F 14,0 KH	0,8 ZU 8,4 EW	1,2 SA	4,5 BE																
S	C,G,I, 2,3,5,9	757kj 12,8 F	5,6 g.F 12,0 KH	1,1 ZU 4,2 EW	0,9 SA	3,7 BE																																																		
V	C,G,I, 2,3,5,9	335kj 6,1 F	3,3 g.F 2,5 KH	1,5 ZU 3,4 EW	0,5 SA	0,7 BE																																																		
S	G,2,9	387kj 4,1 F	3,2 g.F 4,3 KH	3,2 ZU 4,3 EW	0,5 SA	1,5 BE																																																		
G	A1,C,F,G,I, 2,3,5,9	447kj 3,7 F	0,8 g.F 10,4 KH	2,5 ZU 7,4 EW	0,4 SA	2,9 BE																																																		
S	A1,C,G,I, L2,3,5,9	942kj 15,3 F	6,7 g.F 14,0 KH	0,8 ZU 8,4 EW	1,2 SA	4,5 BE																																																		
Süßer Schmaus Schlemmerfreude! M8 weiß	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott <table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,5,9</td><td>453kj 1,5 F</td><td>0,7 g.F 20,9 KH</td><td>13,2 ZU 2,5 EW</td><td>0,1 SA</td><td>8,8 BE</td></tr> </table>	V	G,5,9	453kj 1,5 F	0,7 g.F 20,9 KH	13,2 ZU 2,5 EW	0,1 SA	8,8 BE	feiner Grießbrei mit roter Grütze <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,5,9</td><td>555kj 2,3 F</td><td>1,1 g.F 24,7 KH</td><td>18,8 ZU 8,5 EW</td><td>0,1 SA</td><td>10,4 BE</td></tr> </table>	V	A1,G,5,9	555kj 2,3 F	1,1 g.F 24,7 KH	18,8 ZU 8,5 EW	0,1 SA	10,4 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,9</td><td>548kj 2,6 F</td><td>0,7 g.F 22,1 KH</td><td>10,4 ZU 3,7 EW</td><td>0,3 SA</td><td>9,4 BE</td></tr> </table>	V	A1,C,G,9	548kj 2,6 F	0,7 g.F 22,1 KH	10,4 ZU 3,7 EW	0,3 SA	9,4 BE	Quarkstrudel mit Vanillesauce <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,5,9</td><td>879kj 11,1 F</td><td>5,3 g.F 23,8 KH</td><td>10,9 ZU 3,9 EW</td><td>0,4 SA</td><td>11,0 BE</td></tr> </table>	V	A1,C,G,5,9	879kj 11,1 F	5,3 g.F 23,8 KH	10,9 ZU 3,9 EW	0,4 SA	11,0 BE	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott <table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,9</td><td>443kj 1,6 F</td><td>0,7 g.F 20,5 KH</td><td>13,4 ZU 2,4 EW</td><td>0,1 SA</td><td>8,6 BE</td></tr> </table>	V	G,9	443kj 1,6 F	0,7 g.F 20,5 KH	13,4 ZU 2,4 EW	0,1 SA	8,6 BE																
V	G,5,9	453kj 1,5 F	0,7 g.F 20,9 KH	13,2 ZU 2,5 EW	0,1 SA	8,8 BE																																																		
V	A1,G,5,9	555kj 2,3 F	1,1 g.F 24,7 KH	18,8 ZU 8,5 EW	0,1 SA	10,4 BE																																																		
V	A1,C,G,9	548kj 2,6 F	0,7 g.F 22,1 KH	10,4 ZU 3,7 EW	0,3 SA	9,4 BE																																																		
V	A1,C,G,5,9	879kj 11,1 F	5,3 g.F 23,8 KH	10,9 ZU 3,9 EW	0,4 SA	11,0 BE																																																		
V	G,9	443kj 1,6 F	0,7 g.F 20,5 KH	13,4 ZU 2,4 EW	0,1 SA	8,6 BE																																																		
Zum Abend kalt serviert. M9 braun	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat <table border="1"> <tr><td>S</td><td>C,G,I, 2,3,5,9</td><td>612kj 8,1 F</td><td>3,5 g.F 12,3 KH</td><td>0,8 ZU 6,0 EW</td><td>0,5 SA</td><td>3,7 BE</td></tr> </table>	S	C,G,I, 2,3,5,9	612kj 8,1 F	3,5 g.F 12,3 KH	0,8 ZU 6,0 EW	0,5 SA	3,7 BE	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,A2, G,2,4,9</td><td>1043kj 11,3 F</td><td>6,4 g.F 27,1 KH</td><td>1,5 ZU 8,5 EW</td><td>1,4 SA</td><td>5,9 BE</td></tr> </table>	S	A1,A2, G,2,4,9	1043kj 11,3 F	6,4 g.F 27,1 KH	1,5 ZU 8,5 EW	1,4 SA	5,9 BE	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,A2,C, G,I,LS,3,9</td><td>980kj 15,9 F</td><td>4,1 g.F 14,6 KH</td><td>1,5 ZU 7,9 EW</td><td>1,8 SA</td><td>2,6 BE</td></tr> </table>	S	A1,A2,C, G,I,LS,3,9	980kj 15,9 F	4,1 g.F 14,6 KH	1,5 ZU 7,9 EW	1,8 SA	2,6 BE	Gebrautes Hähnchenkeule mit Nudelsalat <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,G,I, 2,3,5,9</td><td>942kj 16,4 F</td><td>6,3 g.F 11,3 KH</td><td>2,8 ZU 8,4 EW</td><td>0,8 SA</td><td>4,7 BE</td></tr> </table>	G	A1,C,G,I, 2,3,5,9	942kj 16,4 F	6,3 g.F 11,3 KH	2,8 ZU 8,4 EW	0,8 SA	4,7 BE	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,D,2,3,4</td><td>661kj 8,7 F</td><td>2,1 g.F 11,5 KH</td><td>0,9 ZU 8,2 EW</td><td>0,6 SA</td><td>4,0 BE</td></tr> </table>	S	A1,D,2,3,4	661kj 8,7 F	2,1 g.F 11,5 KH	0,9 ZU 8,2 EW	0,6 SA	4,0 BE																
S	C,G,I, 2,3,5,9	612kj 8,1 F	3,5 g.F 12,3 KH	0,8 ZU 6,0 EW	0,5 SA	3,7 BE																																																		
S	A1,A2, G,2,4,9	1043kj 11,3 F	6,4 g.F 27,1 KH	1,5 ZU 8,5 EW	1,4 SA	5,9 BE																																																		
S	A1,A2,C, G,I,LS,3,9	980kj 15,9 F	4,1 g.F 14,6 KH	1,5 ZU 7,9 EW	1,8 SA	2,6 BE																																																		
G	A1,C,G,I, 2,3,5,9	942kj 16,4 F	6,3 g.F 11,3 KH	2,8 ZU 8,4 EW	0,8 SA	4,7 BE																																																		
S	A1,D,2,3,4	661kj 8,7 F	2,1 g.F 11,5 KH	0,9 ZU 8,2 EW	0,6 SA	4,0 BE																																																		
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

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.

Menüs mit diesem Zeichen  sind geeignet für **Leichte Vollkost**: vollwertig, magenschonend und bekömmlich.

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Nahrungsinhalt = Ca-Wert/Menu ohne Salat, Dessert
 enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Fruchtsaft, 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]= Krabbler / Krieblerzeugnisse, [C]= Eier / Eierzutzeugnisse, [D]= Fisch / Fischzertzeugnisse, [E]= Erdnuss / Erdnusszertzeugnisse, [F]= Soja / Sojaerzeugnisse, [G]= Milch / Milchzertzeugnisse, [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queendinduss), [I]= Sellerie / Selleriezertzeugnisse, [J]= Senf / Senfzertzeugnisse, [K]= Samen / Samenzeugnisse, [L]= Schweinefleisch / Schweinefleischzertzeugnisse, [M]= Weichhäute / Weichhäutezertzeugnisse, [N]= Weichhäute / Weichhäutezertzeugnisse, [O]= Schokolade / Schokoladezertzeugnisse, [P]= Süßholz / Süßholzwurzel, [Q]= Sesam / Sesamzertzeugnisse, [R]= Rind / Rindzertzeugnisse, [S]= Schinken / Schinken, [T]= Lamm, [U]= Vegetarisch, [V]= Milch / Milchzertzeugnisse, [W]= Weizen / Weizenzertzeugnisse, [X]= Weizen / Weizenzertzeugnisse, [Y]= Weizen / Weizenzertzeugnisse, [Z]= Weizen / Weizenzertzeugnisse
 LVK= Menü mit glutenhaltigen Getreide werden gesondert gekennzeichnet. BE= Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.