

| Speiseplan 16. KW | Montag, 14.04.25 | Dienstag, 15.04.25 | Mittwoch, 16.04.25 | Do., 17.04.25, Gründonnerstag | Fr., 18.04.25, Karfreitag | Samstag, 19.04.25 | So., 20.04.25, Ostersonntag | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|----------------------|----------------------|----------------------------------|---------------------------|----------------------|-----------------------------|--------|---|---|----------------------|-----------------|--------------------|-------------------|--------|---------|--|---|------------------|-----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|---|---|------------------|------------------|--------------------|-------------------|--------|--------|--|---|------------------|-----------------|--------------------|-------------------|--------|---------|---|---|------------------|-----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|---|---|------------------|----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|
| Gut Bürgerlich herzhaft & beliebt M1 rot | Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,F,G,I,1</td> <td>441kj 1,5 F</td> <td>0,5 g.F 13,8 KH</td> <td>1,4 ZU 8,4 EW</td> <td>2,0 SA</td> <td>6,3 BE</td> </tr> </table> | G | A1,F,G,I,1 | 441kj 1,5 F | 0,5 g.F 13,8 KH | 1,4 ZU 8,4 EW | 2,0 SA | 6,3 BE | Wiegebraten (Hackbraten) in delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C, G,I,1</td> <td>320kj 2,7 F</td> <td>1,1 g.F 7,6 KH</td> <td>1,7 ZU 5,2 EW</td> <td>1,1 SA</td> <td>3,4 BE</td> </tr> </table> | S | A1,C, G,I,1 | 320kj 2,7 F | 1,1 g.F 7,6 KH | 1,7 ZU 5,2 EW | 1,1 SA | 3,4 BE | Heisse Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,G, 1,2,3</td> <td>472kj 6,6 F</td> <td>2,7 g.F 9,0 KH</td> <td>1,8 ZU 3,3 EW</td> <td>1,2 SA</td> <td>4,1 BE</td> </tr> </table> | S | A1,G, 1,2,3 | 472kj 6,6 F | 2,7 g.F 9,0 KH | 1,8 ZU 3,3 EW | 1,2 SA | 4,1 BE | Hackfleischbällchen Schwedische Art in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C,G,I,J</td> <td>460kj 2,5 F</td> <td>0,9 g.F 14,7 KH</td> <td>1,0 ZU 6,4 EW</td> <td>2,1 SA</td> <td>6,3 BE</td> </tr> </table> | S | A1,C,G,I,J | 460kj 2,5 F | 0,9 g.F 14,7 KH | 1,0 ZU 6,4 EW | 2,1 SA | 6,3 BE | Putengeschnitzeltes Züricher Art in Pilzrahmsauce mit Erbsengemüse und Langkornteis <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,F,G,I,1</td> <td>392kj 1,2 F</td> <td>0,4 g.F 13,2 KH</td> <td>0,5 ZU 6,8 EW</td> <td>1,0 SA</td> <td>5,8 BE</td> </tr> </table> | G | A1,F,G,I,1 | 392kj 1,2 F | 0,4 g.F 13,2 KH | 0,5 ZU 6,8 EW | 1,0 SA | 5,8 BE | Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Gabelspaghetti <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,G,I</td> <td>437kj 1,8 F</td> <td>0,3 g.F 13,8 KH</td> <td>1,4 ZU 7,4 EW</td> <td>0,9 SA</td> <td>6,2 BE</td> </tr> </table> | S | A1,G,I | 437kj 1,8 F | 0,3 g.F 13,8 KH | 1,4 ZU 7,4 EW | 0,9 SA | 6,2 BE | Kalbfiletsbällchen in heller Sauce mit Brokkoli und Reis <table border="1"> <tr> <td>R</td> <td>A1,C, G,I,1</td> <td>458kj 2,7 F</td> <td>1,0 g.F 13,9 KH</td> <td>1,6 ZU 6,8 EW</td> <td>1,2 SA</td> <td>6,4 BE</td> </tr> </table> | R | A1,C, G,I,1 | 458kj 2,7 F | 1,0 g.F 13,9 KH | 1,6 ZU 6,8 EW | 1,2 SA | 6,4 BE |
| G | A1,F,G,I,1 | 441kj 1,5 F | 0,5 g.F 13,8 KH | 1,4 ZU 8,4 EW | 2,0 SA | 6,3 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| S | A1,C, G,I,1 | 320kj 2,7 F | 1,1 g.F 7,6 KH | 1,7 ZU 5,2 EW | 1,1 SA | 3,4 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| S | A1,G, 1,2,3 | 472kj 6,6 F | 2,7 g.F 9,0 KH | 1,8 ZU 3,3 EW | 1,2 SA | 4,1 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| S | A1,C,G,I,J | 460kj 2,5 F | 0,9 g.F 14,7 KH | 1,0 ZU 6,4 EW | 2,1 SA | 6,3 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| G | A1,F,G,I,1 | 392kj 1,2 F | 0,4 g.F 13,2 KH | 0,5 ZU 6,8 EW | 1,0 SA | 5,8 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| S | A1,G,I | 437kj 1,8 F | 0,3 g.F 13,8 KH | 1,4 ZU 7,4 EW | 0,9 SA | 6,2 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| R | A1,C, G,I,1 | 458kj 2,7 F | 1,0 g.F 13,9 KH | 1,6 ZU 6,8 EW | 1,2 SA | 6,4 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert M2 blau | Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,I,1</td> <td>531kj 6,1 F</td> <td>2,3 g.F 10,2 KH</td> <td>2,4 ZU 3,5 EW</td> <td>1,7 SA</td> <td>4,7 BE</td> </tr> </table> | S | A1,I,1 | 531kj 6,1 F | 2,3 g.F 10,2 KH | 2,4 ZU 3,5 EW | 1,7 SA | 4,7 BE | Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,G,I</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 | 480kj 6,0 F | 1,8 g.F 8,6 KH | 0,6 ZU 6,3 EW | 1,4 SA | 4,7 BE | Geflügelrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,C,F, G,I,1</td> <td>412kj 2,4 F</td> <td>0,3 g.F 13,7 KH</td> <td>1,2 ZU 4,8 EW</td> <td>1,3 SA</td> <td>5,9 BE</td> </tr> </table> | G | A1,C,F, G,I,1 | 412kj 2,4 F | 0,3 g.F 13,7 KH | 1,2 ZU 4,8 EW | 1,3 SA | 5,9 BE | Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree <table border="1"> <tr> <td>F</td> <td>A1,D,G,I,1</td> <td>391kj 2,3 F</td> <td>0,8 g.F 13,0 KH</td> <td>2,0 ZU 5,1 EW</td> <td>0,8 SA</td> <td>5,3 BE</td> </tr> </table> | F | A1,D,G,I,1 | 391kj 2,3 F | 0,8 g.F 13,0 KH | 2,0 ZU 5,1 EW | 0,8 SA | 5,3 BE | Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Spätzle <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C,G,I</td> <td>385kj 1,3 F</td> <td>0,2 g.F 13,0 KH</td> <td>1,6 ZU 6,8 EW</td> <td>1,0 SA</td> <td>5,8 BE</td> </tr> </table> | S | A1,C,G,I | 385kj 1,3 F | 0,2 g.F 13,0 KH | 1,6 ZU 6,8 EW | 1,0 SA | 5,8 BE | Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit Suppengemüse (Rüben, Sellerie, Blumenkohl) und Kartoffeln <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,I</td> <td>307kj 1,7 F</td> <td>0,4 g.F 10,6 KH</td> <td>1,0 ZU 3,5 EW</td> <td>0,7 SA</td> <td>4,9 BE</td> </tr> </table> | G | A1,I | 307kj 1,7 F | 0,4 g.F 10,6 KH | 1,0 ZU 3,5 EW | 0,7 SA | 4,9 BE | Rinderhacksteak mit Blumenkohl und Salzkartoffeln <table border="1"> <tr> <td>R</td> <td>A1,C,I,1</td> <td>449kj 3,3 F</td> <td>1,4 g.F 10,3 KH</td> <td>1,0 ZU 8,4 EW</td> <td>1,8 SA</td> <td>5,0 BE</td> </tr> </table> | R | A1,C,I,1 | 449kj 3,3 F | 1,4 g.F 10,3 KH | 1,0 ZU 8,4 EW | 1,8 SA | 5,0 BE |
| S | A1,I,1 | 531kj 6,1 F | 2,3 g.F 10,2 KH | 2,4 ZU 3,5 EW | 1,7 SA | 4,7 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| G | A1,G,I | 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,C,F, G,I,1 | 412kj 2,4 F | 0,3 g.F 13,7 KH | 1,2 ZU 4,8 EW | 1,3 SA | 5,9 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| F | A1,D,G,I,1 | 391kj 2,3 F | 0,8 g.F 13,0 KH | 2,0 ZU 5,1 EW | 0,8 SA | 5,3 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| S | A1,C,G,I | 385kj 1,3 F | 0,2 g.F 13,0 KH | 1,6 ZU 6,8 EW | 1,0 SA | 5,8 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| G | A1,I | 307kj 1,7 F | 0,4 g.F 10,6 KH | 1,0 ZU 3,5 EW | 0,7 SA | 4,9 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| R | A1,C,I,1 | 449kj 3,3 F | 1,4 g.F 10,3 KH | 1,0 ZU 8,4 EW | 1,8 SA | 5,0 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bunte Vielfalt Rund um die Welt. M3 rosa | Nasi Goreng Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,F,I</td> <td>436kj 0,7 F</td> <td>0,2 g.F 18,8 KH</td> <td>3,4 ZU 5,4 EW</td> <td>1,3 SA</td> <td>6,8 BE</td> </tr> </table> | G | A1,F,I | 436kj 0,7 F | 0,2 g.F 18,8 KH | 3,4 ZU 5,4 EW | 1,3 SA | 6,8 BE | Gebackener Fleischkäse in pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,G,I,2,3</td> <td>377kj 4,1 F</td> <td>1,7 g.F 8,6 KH</td> <td>1,5 ZU 3,8 EW</td> <td>1,7 SA</td> <td>3,4 BE</td> </tr> </table> | S | A1,G,I,2,3 | 377kj 4,1 F | 1,7 g.F 8,6 KH | 1,5 ZU 3,8 EW | 1,7 SA | 3,4 BE | Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <table border="1"> <tr> <td>F</td> <td>A1,D,G,I,1</td> <td>418kj 3,9 F</td> <td>1,1 g.F 11,1 KH</td> <td>1,7 ZU 4,7 EW</td> <td>1,1 SA</td> <td>4,5 BE</td> </tr> </table> | F | A1,D,G,I,1 | 418kj 3,9 F | 1,1 g.F 11,1 KH | 1,7 ZU 4,7 EW | 1,1 SA | 4,5 BE | Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,C, E,I,1,3</td> <td>576kj 5,8 F</td> <td>1,2 g.F 15,3 KH</td> <td>3,5 ZU 5,6 EW</td> <td>1,1 SA</td> <td>6,2 BE</td> </tr> </table> | G | A1,C, E,I,1,3 | 576kj 5,8 F | 1,2 g.F 15,3 KH | 3,5 ZU 5,6 EW | 1,1 SA | 6,2 BE | Tortellini Vegetarische Art in fruchtiger Tomatensauce <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,C,G,I</td> <td>331kj 0,8 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,I | 331kj 0,8 F | 0,2 g.F 12,5 KH | 2,8 ZU 2,2 EW | 1,1 SA | 4,9 BE | Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,G,I,K</td> <td>483kj 4,7 F</td> <td>1,6 g.F 15,1 KH</td> <td>1,5 ZU 2,9 EW</td> <td>1,3 SA</td> <td>6,3 BE</td> </tr> </table> | V | A1,G,I,K | 483kj 4,7 F | 1,6 g.F 15,1 KH | 1,5 ZU 2,9 EW | 1,3 SA | 6,3 BE | Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>I,2</td> <td>430kj 3,4 F</td> <td>1,7 g.F 15,5 KH</td> <td>2,7 ZU 2,3 EW</td> <td>1,2 SA</td> <td>6,5 BE</td> </tr> </table> | V | I,2 | 430kj 3,4 F | 1,7 g.F 15,5 KH | 2,7 ZU 2,3 EW | 1,2 SA | 6,5 BE |
| G | A1,F,I | 436kj 0,7 F | 0,2 g.F 18,8 KH | 3,4 ZU 5,4 EW | 1,3 SA | 6,8 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| S | A1,G,I,2,3 | 377kj 4,1 F | 1,7 g.F 8,6 KH | 1,5 ZU 3,8 EW | 1,7 SA | 3,4 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| F | A1,D,G,I,1 | 418kj 3,9 F | 1,1 g.F 11,1 KH | 1,7 ZU 4,7 EW | 1,1 SA | 4,5 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| G | A1,C, E,I,1,3 | 576kj 5,8 F | 1,2 g.F 15,3 KH | 3,5 ZU 5,6 EW | 1,1 SA | 6,2 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| V | A1,C,G,I | 331kj 0,8 F | 0,2 g.F 12,5 KH | 2,8 ZU 2,2 EW | 1,1 SA | 4,9 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| V | A1,G,I,K | 483kj 4,7 F | 1,6 g.F 15,1 KH | 1,5 ZU 2,9 EW | 1,3 SA | 6,3 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| V | I,2 | 430kj 3,4 F | 1,7 g.F 15,5 KH | 2,7 ZU 2,3 EW | 1,2 SA | 6,5 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gaumenfreude für Feinschmecker. M4 gold | Schweineroulade Hausfrauen Art mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln Menü- Aufpreis + 1,70 € <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,I,I,2</td> <td>318kj 1,3 F</td> <td>0,5 g.F 12,3 KH</td> <td>3,4 ZU 3,0 EW</td> <td>3,5 SA</td> <td>5,8 BE</td> </tr> </table> | S | A1,I,I,2 | 318kj 1,3 F | 0,5 g.F 12,3 KH | 3,4 ZU 3,0 EW | 3,5 SA | 5,8 BE | Zartes Geflügelfilet Alfredo in Käsescremesauce dazu Gemüsespaghetti <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,G,I,1</td> <td>413kj 2,4 F</td> <td>1,2 g.F 11,0 KH</td> <td>1,4 ZU 8,1 EW</td> <td>1,1 SA</td> <td>4,2 BE</td> </tr> </table> | G | A1,G,I,1 | 413kj 2,4 F | 1,2 g.F 11,0 KH | 1,4 ZU 8,1 EW | 1,1 SA | 4,2 BE | Herzhafter Spießbraten auf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>C,I,I,3</td> <td>541kj 7,6 F</td> <td>2,5 g.F 10,8 KH</td> <td>1,3 ZU 4,0 EW</td> <td>0,7 SA</td> <td>4,7 BE</td> </tr> </table> | S | C,I,I,3 | 541kj 7,6 F | 2,5 g.F 10,8 KH | 1,3 ZU 4,0 EW | 0,7 SA | 4,7 BE | Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Knödel <table border="1"> <tr> <td>R</td> <td>A1,G,I,3</td> <td>392kj 1,3 F</td> <td>0,0 g.F 11,2 KH</td> <td>1,7 ZU 8,4 EW</td> <td>1,4 SA</td> <td>4,6 BE</td> </tr> </table> | R | A1,G,I,3 | 392kj 1,3 F | 0,0 g.F 11,2 KH | 1,7 ZU 8,4 EW | 1,4 SA | 4,6 BE | Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbutter, dazu Zucchini und Salzkartoffeln <table border="1"> <tr> <td>F</td> <td>A1,D,G,I</td> <td>309kj 1,7 F</td> <td>0,8 g.F 10,1 KH</td> <td>2,1 ZU 4,4 EW</td> <td>1,5 SA</td> <td>4,3 BE</td> </tr> </table> | F | A1,D,G,I | 309kj 1,7 F | 0,8 g.F 10,1 KH | 2,1 ZU 4,4 EW | 1,5 SA | 4,3 BE | Geflügelleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelrösti Menü- Aufpreis + 2,50 € <table border="1"> <tr> <td>R</td> <td>J,2,3,5</td> <td>463kj 4,0 F</td> <td>1,7 g.F 11,8 KH</td> <td>4,7 ZU 6,4 EW</td> <td>1,8 SA</td> <td>4,5 BE</td> </tr> </table> | R | J,2,3,5 | 463kj 4,0 F | 1,7 g.F 11,8 KH | 4,7 ZU 6,4 EW | 1,8 SA | 4,5 BE | Lachsfilet an Berner Sauce mit Blattspinat, dazu Bandnudeln <table border="1"> <tr> <td>F</td> <td>A1,D,G,I,1</td> <td>381kj 1,9 F</td> <td>0,8 g.F 12,7 KH</td> <td>0,9 ZU 5,6 EW</td> <td>1,1 SA</td> <td>5,7 BE</td> </tr> </table> | F | A1,D,G,I,1 | 381kj 1,9 F | 0,8 g.F 12,7 KH | 0,9 ZU 5,6 EW | 1,1 SA | 5,7 BE |
| S | A1,I,I,2 | 318kj 1,3 F | 0,5 g.F 12,3 KH | 3,4 ZU 3,0 EW | 3,5 SA | 5,8 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| G | A1,G,I,1 | 413kj 2,4 F | 1,2 g.F 11,0 KH | 1,4 ZU 8,1 EW | 1,1 SA | 4,2 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| S | C,I,I,3 | 541kj 7,6 F | 2,5 g.F 10,8 KH | 1,3 ZU 4,0 EW | 0,7 SA | 4,7 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| R | A1,G,I,3 | 392kj 1,3 F | 0,0 g.F 11,2 KH | 1,7 ZU 8,4 EW | 1,4 SA | 4,6 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| F | A1,D,G,I | 309kj 1,7 F | 0,8 g.F 10,1 KH | 2,1 ZU 4,4 EW | 1,5 SA | 4,3 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| R | J,2,3,5 | 463kj 4,0 F | 1,7 g.F 11,8 KH | 4,7 ZU 6,4 EW | 1,8 SA | 4,5 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| F | A1,D,G,I,1 | 381kj 1,9 F | 0,8 g.F 12,7 KH | 0,9 ZU 5,6 EW | 1,1 SA | 5,7 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vegetarisch Fleischlos lecker. M5 grün | Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,C,I,J</td> <td>394kj 1,6 F</td> <td>0,7 g.F 15,8 KH</td> <td>2,3 ZU 3,5 EW</td> <td>1,1 SA</td> <td>6,9 BE</td> </tr> </table> | V | A1,C,I,J | 394kj 1,6 F | 0,7 g.F 15,8 KH | 2,3 ZU 3,5 EW | 1,1 SA | 6,9 BE | Bunte Kartoffelpfanne mit Blattspinat und feinem Käse überbacken <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,G,I,1</td> <td>322kj 3,8 F</td> <td>2,3 g.F 7,1 KH</td> <td>0,2 ZU 3,3 EW</td> <td>0,9 SA</td> <td>3,2 BE</td> </tr> </table> | V | A1,G,I,1 | 322kj 3,8 F | 2,3 g.F 7,1 KH | 0,2 ZU 3,3 EW | 0,9 SA | 3,2 BE | Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,I</td> <td>406kj 0,4 F</td> <td>0,1 g.F 17,4 KH</td> <td>2,8 ZU 2,2 EW</td> <td>1,2 SA</td> <td>7,0 BE</td> </tr> </table> | V | A1,I | 406kj 0,4 F | 0,1 g.F 17,4 KH | 2,8 ZU 2,2 EW | 1,2 SA | 7,0 BE | Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce Holländische Art und Petersilienkartoffeln <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,G,H,I,1</td> <td>365kj 2,6 F</td> <td>1,3 g.F 11,4 KH</td> <td>2,1 ZU 3,2 EW</td> <td>2,0 SA</td> <td>4,8 BE</td> </tr> </table> | V | A1,G,H,I,1 | 365kj 2,6 F | 1,3 g.F 11,4 KH | 2,1 ZU 3,2 EW | 2,0 SA | 4,8 BE | Leckerer Paprikagemüse mit Risotto (Reis) <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,G,I,1</td> <td>416kj 3,7 F</td> <td>1,9 g.F 13,5 KH</td> <td>3,3 ZU 2,7 EW</td> <td>0,5 SA</td> <td>5,1 BE</td> </tr> </table> | V | A1,G,I,1 | 416kj 3,7 F | 1,9 g.F 13,5 KH | 3,3 ZU 2,7 EW | 0,5 SA | 5,1 BE | | | | | | | | | | | | | | | | |
| V | A1,C,I,J | 394kj 1,6 F | 0,7 g.F 15,8 KH | 2,3 ZU 3,5 EW | 1,1 SA | 6,9 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| V | A1,G,I,1 | 322kj 3,8 F | 2,3 g.F 7,1 KH | 0,2 ZU 3,3 EW | 0,9 SA | 3,2 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| V | A1,I | 406kj 0,4 F | 0,1 g.F 17,4 KH | 2,8 ZU 2,2 EW | 1,2 SA | 7,0 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| V | A1,G,H,I,1 | 365kj 2,6 F | 1,3 g.F 11,4 KH | 2,1 ZU 3,2 EW | 2,0 SA | 4,8 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| V | A1,G,I,1 | 416kj 3,7 F | 1,9 g.F 13,5 KH | 3,3 ZU 2,7 EW | 0,5 SA | 5,1 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Eintopf & Pasta Einfach gut! M6 gelb | Leckere Kartoffelsuppe Schlesische Art mit Krakauerwurst <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,G,I, I,1,2,3</td> <td>406kj 4,5 F</td> <td>2,0 g.F 10,1 KH</td> <td>1,1 ZU 3,8 EW</td> <td>0,8 SA</td> <td>5,1 BE</td> </tr> </table> | S | A1,G,I, I,1,2,3 | 406kj 4,5 F | 2,0 g.F 10,1 KH | 1,1 ZU 3,8 EW | 0,8 SA | 5,1 BE | Rigatoni mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce, dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C,G,I, I,1,2,3</td> <td>503kj 2,6 F</td> <td>1,1 g.F 19,7 KH</td> <td>2,4 ZU 4,3 EW</td> <td>1,0 SA</td> <td>8,6 BE</td> </tr> </table> | S | A1,C,G,I, I,1,2,3 | 503kj 2,6 F | 1,1 g.F 19,7 KH | 2,4 ZU 4,3 EW | 1,0 SA | 8,6 BE | Möhreneintopf mit zartem Rindfleisch <table border="1"> <tr> <td>R</td> <td>A1,I,1</td> <td>292kj 2,5 F</td> <td>0,8 g.F 8,2 KH</td> <td>2,5 ZU 3,4 EW</td> <td>0,5 SA</td> <td>3,7 BE</td> </tr> </table> | R | A1,I,1 | 292kj 2,5 F | 0,8 g.F 8,2 KH | 2,5 ZU 3,4 EW | 0,5 SA | 3,7 BE | Porree-Schlemmertopf Rinderhack mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln <table border="1"> <tr> <td>R</td> <td>A1,G,I,1</td> <td>476kj 2,6 F</td> <td>1,3 g.F 15,8 KH</td> <td>1,8 ZU 6,4 EW</td> <td>0,9 SA</td> <td>6,2 BE</td> </tr> </table> | R | A1,G,I,1 | 476kj 2,6 F | 1,3 g.F 15,8 KH | 1,8 ZU 6,4 EW | 0,9 SA | 6,2 BE | Grünkohleintopf mit Mettwurst <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,F,I, I,1,3</td> <td>379kj 4,8 F</td> <td>1,8 g.F 8,4 KH</td> <td>0,2 ZU 3,3 EW</td> <td>0,7 SA</td> <td>4,1 BE</td> </tr> </table> | S | A1,F,I, I,1,3 | 379kj 4,8 F | 1,8 g.F 8,4 KH | 0,2 ZU 3,3 EW | 0,7 SA | 4,1 BE | | | | | | | | | | | | | | | | |
| S | A1,G,I, I,1,2,3 | 406kj 4,5 F | 2,0 g.F 10,1 KH | 1,1 ZU 3,8 EW | 0,8 SA | 5,1 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| S | A1,C,G,I, I,1,2,3 | 503kj 2,6 F | 1,1 g.F 19,7 KH | 2,4 ZU 4,3 EW | 1,0 SA | 8,6 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| R | A1,I,1 | 292kj 2,5 F | 0,8 g.F 8,2 KH | 2,5 ZU 3,4 EW | 0,5 SA | 3,7 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| R | A1,G,I,1 | 476kj 2,6 F | 1,3 g.F 15,8 KH | 1,8 ZU 6,4 EW | 0,9 SA | 6,2 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| S | A1,F,I, I,1,3 | 379kj 4,8 F | 1,8 g.F 8,4 KH | 0,2 ZU 3,3 EW | 0,7 SA | 4,1 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salat & Co. kalt serviert. M7 lila | Paniertes Schweineschnitzel nach Art des Hauses mit Kartoffelsalat und Senf <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C, G,I,1,3</td> <td>744kj 10,1 F</td> <td>4,1 g.F 13,1 KH</td> <td>1,1 ZU 8,5 EW</td> <td>0,5 SA</td> <td>4,2 BE</td> </tr> </table> | S | A1,C, G,I,1,3 | 744kj 10,1 F | 4,1 g.F 13,1 KH | 1,1 ZU 8,5 EW | 0,5 SA | 4,2 BE | Thunfischsalat nach Art des Hauses mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing <table border="1"> <tr> <td>F</td> <td>C,D,G, I,1,3</td> <td>599kj 7,3 F</td> <td>2,2 g.F 4,1 KH</td> <td>1,9 ZU 5,9 EW</td> <td>0,3 SA</td> <td>1,1 BE</td> </tr> </table> | F | C,D,G, I,1,3 | 599kj 7,3 F | 2,2 g.F 4,1 KH | 1,9 ZU 5,9 EW | 0,3 SA | 1,1 BE | Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing <table border="1"> <tr> <td>G</td> <td>A1,F,G,3</td> <td>475kj 3,2 F</td> <td>0,5 g.F 10,8 KH</td> <td>1,8 ZU 9,8 EW</td> <td>0,5 SA</td> <td>2,9 BE</td> </tr> </table> | G | A1,F,G,3 | 475kj 3,2 F | 0,5 g.F 10,8 KH | 1,8 ZU 9,8 EW | 0,5 SA | 2,9 BE | Frikadelle mit Nudelsalat und Senf <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C,G, I,1,3</td> <td>931kj 15,0 F</td> <td>6,5 g.F 13,8 KH</td> <td>0,9 ZU 8,3 EW</td> <td>1,2 SA</td> <td>4,5 BE</td> </tr> </table> | S | A1,C,G, I,1,3 | 931kj 15,0 F | 6,5 g.F 13,8 KH | 0,9 ZU 8,3 EW | 1,2 SA | 4,5 BE | Mexiko-Salat frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>C,I,1,3</td> <td>282kj 4,2 F</td> <td>0,9 g.F 5,0 KH</td> <td>2,7 ZU 1,6 EW</td> <td>0,4 SA</td> <td>1,7 BE</td> </tr> </table> | V | C,I,1,3 | 282kj 4,2 F | 0,9 g.F 5,0 KH | 2,7 ZU 1,6 EW | 0,4 SA | 1,7 BE | | | | | | | | | | | | | | | | |
| S | A1,C, G,I,1,3 | 744kj 10,1 F | 4,1 g.F 13,1 KH | 1,1 ZU 8,5 EW | 0,5 SA | 4,2 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| F | C,D,G, I,1,3 | 599kj 7,3 F | 2,2 g.F 4,1 KH | 1,9 ZU 5,9 EW | 0,3 SA | 1,1 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| G | A1,F,G,3 | 475kj 3,2 F | 0,5 g.F 10,8 KH | 1,8 ZU 9,8 EW | 0,5 SA | 2,9 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| S | A1,C,G, I,1,3 | 931kj 15,0 F | 6,5 g.F 13,8 KH | 0,9 ZU 8,3 EW | 1,2 SA | 4,5 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| V | C,I,1,3 | 282kj 4,2 F | 0,9 g.F 5,0 KH | 2,7 ZU 1,6 EW | 0,4 SA | 1,7 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Süßer Schmaus Schlemmerfreude! M8 weiß | Milchreis mit heißen Kirschen <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>G,I</td> <td>601kj 1,6 F</td> <td>0,8 g.F 22,1 KH</td> <td>14,6 ZU 2,5 EW</td> <td>0,1 SA</td> <td>9,2 BE</td> </tr> </table> | V | G,I | 601kj 1,6 F | 0,8 g.F 22,1 KH | 14,6 ZU 2,5 EW | 0,1 SA | 9,2 BE | Quarkstrudel mit Vanillesauce <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,C,G,I</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,I | 879kj 11,1 F | 5,3 g.F 23,8 KH | 10,9 ZU 3,9 EW | 0,4 SA | 11,0 BE | Griesflammeri Baden Baden mit Fruchtsoße <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,G,I</td> <td>502kj 2,3 F</td> <td>1,1 g.F 21,7 KH</td> <td>15,7 ZU 2,8 EW</td> <td>0,1 SA</td> <td>9,1 BE</td> </tr> </table> | V | A1,G,I | 502kj 2,3 F | 1,1 g.F 21,7 KH | 15,7 ZU 2,8 EW | 0,1 SA | 9,1 BE | Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,C,G,I</td> <td>505kj 2,8 F</td> <td>1,3 g.F 19,8 KH</td> <td>12,3 ZU 3,8 EW</td> <td>0,2 SA</td> <td>7,0 BE</td> </tr> </table> | V | A1,C,G,I | 505kj 2,8 F | 1,3 g.F 19,8 KH | 12,3 ZU 3,8 EW | 0,2 SA | 7,0 BE | Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,G,I</td> <td>555kj 2,3 F</td> <td>1,1 g.F 24,7 KH</td> <td>18,8 ZU 2,8 EW</td> <td>0,1 SA</td> <td>10,4 BE</td> </tr> </table> | V | A1,G,I | 555kj 2,3 F | 1,1 g.F 24,7 KH | 18,8 ZU 2,8 EW | 0,1 SA | 10,4 BE | Milchreis mit Zimtpflaumenkompott <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>G,I</td> <td>486kj 1,5 F</td> <td>0,7 g.F 23,2 KH</td> <td>15,0 ZU 2,4 EW</td> <td>0,1 SA</td> <td>9,7 BE</td> </tr> </table> | V | G,I | 486kj 1,5 F | 0,7 g.F 23,2 KH | 15,0 ZU 2,4 EW | 0,1 SA | 9,7 BE | Germknödel mit Vanillesauce <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,C,G,I</td> <td>695kj 2,6 F</td> <td>1,3 g.F 31,3 KH</td> <td>13,1 ZU 4,0 EW</td> <td>0,4 SA</td> <td>9,5 BE</td> </tr> </table> | V | A1,C,G,I | 695kj 2,6 F | 1,3 g.F 31,3 KH | 13,1 ZU 4,0 EW | 0,4 SA | 9,5 BE |
| V | G,I | 601kj 1,6 F | 0,8 g.F 22,1 KH | 14,6 ZU 2,5 EW | 0,1 SA | 9,2 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| V | A1,C,G,I | 879kj 11,1 F | 5,3 g.F 23,8 KH | 10,9 ZU 3,9 EW | 0,4 SA | 11,0 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| V | A1,G,I | 502kj 2,3 F | 1,1 g.F 21,7 KH | 15,7 ZU 2,8 EW | 0,1 SA | 9,1 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| V | A1,C,G,I | 505kj 2,8 F | 1,3 g.F 19,8 KH | 12,3 ZU 3,8 EW | 0,2 SA | 7,0 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| V | A1,G,I | 555kj 2,3 F | 1,1 g.F 24,7 KH | 18,8 ZU 2,8 EW | 0,1 SA | 10,4 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| V | G,I | 486kj 1,5 F | 0,7 g.F 23,2 KH | 15,0 ZU 2,4 EW | 0,1 SA | 9,7 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| V | A1,C,G,I | 695kj 2,6 F | 1,3 g.F 31,3 KH | 13,1 ZU 4,0 EW | 0,4 SA | 9,5 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zum Abend kalt serviert. M9 braun | Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter <table border="1"> <tr> <td>R</td> <td>A1,A,2</td> <td>626kj 7,3 F</td> <td>3,7 g.F 11,9 KH</td> <td>5,4 ZU 8,4 EW</td> <td>1,0 SA</td> <td>3,7 BE</td> </tr> </table> | R | A1,A,2 | 626kj 7,3 F | 3,7 g.F 11,9 KH | 5,4 ZU 8,4 EW | 1,0 SA | 3,7 BE | Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C,G, I,1,2,3</td> <td>787kj 15,2 F</td> <td>3,9 g.F 4,9 KH</td> <td>3,7 ZU 7,1 EW</td> <td>1,3 SA</td> <td>1,5 BE</td> </tr> </table> | S | A1,C,G, I,1,2,3 | 787kj 15,2 F | 3,9 g.F 4,9 KH | 3,7 ZU 7,1 EW | 1,3 SA | 1,5 BE | Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,C, G,I,1,3</td> <td>751kj 13,5 F</td> <td>5,3 g.F 7,8 KH</td> <td>2,4 ZU 6,6 EW</td> <td>1,1 SA</td> <td>2,2 BE</td> </tr> </table> | V | A1,C, G,I,1,3 | 751kj 13,5 F | 5,3 g.F 7,8 KH | 2,4 ZU 6,6 EW | 1,1 SA | 2,2 BE | Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C,G, I,1,3</td> <td>1086kj 15,2 F</td> <td>7,0 g.F 20,7 KH</td> <td>4,1 ZU 9,5 EW</td> <td>1,1 SA</td> <td>5,1 BE</td> </tr> </table> | S | A1,C,G, I,1,3 | 1086kj 15,2 F | 7,0 g.F 20,7 KH | 4,1 ZU 9,5 EW | 1,1 SA | 5,1 BE | Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter <table border="1"> <tr> <td>F</td> <td>A1,A,2, D,G</td> <td>974kj 15,1 F</td> <td>6,2 g.F 14,0 KH</td> <td>3,2 ZU 9,9 EW</td> <td>2,2 SA</td> <td>3,5 BE</td> </tr> </table> | F | A1,A,2, D,G | 974kj 15,1 F | 6,2 g.F 14,0 KH | 3,2 ZU 9,9 EW | 2,2 SA | 3,5 BE | Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>A1,C,G, I,1,3</td> <td>915kj 14,7 F</td> <td>6,4 g.F 13,6 KH</td> <td>1,7 ZU 8,3 EW</td> <td>1,2 SA</td> <td>5,0 BE</td> </tr> </table> | S | A1,C,G, I,1,3 | 915kj 14,7 F | 6,4 g.F 13,6 KH | 1,7 ZU 8,3 EW | 1,2 SA | 5,0 BE | Käseplatte Winzer Art mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot <table border="1"> <tr> <td>V</td> <td>A1,A,2, G,I,2</td> <td>988kj 6,2 F</td> <td>3,9 g.F 32,5 KH</td> <td>2,1 ZU 10,8 EW</td> <td>1,6 SA</td> <td>6,0 BE</td> </tr> </table> | V | A1,A,2, G,I,2 | 988kj 6,2 F | 3,9 g.F 32,5 KH | 2,1 ZU 10,8 EW | 1,6 SA | 6,0 BE |
| R | A1,A,2 | 626kj 7,3 F | 3,7 g.F 11,9 KH | 5,4 ZU 8,4 EW | 1,0 SA | 3,7 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| S | A1,C,G, I,1,2,3 | 787kj 15,2 F | 3,9 g.F 4,9 KH | 3,7 ZU 7,1 EW | 1,3 SA | 1,5 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| V | A1,C, G,I,1,3 | 751kj 13,5 F | 5,3 g.F 7,8 KH | 2,4 ZU 6,6 EW | 1,1 SA | 2,2 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| S | A1,C,G, I,1,3 | 1086kj 15,2 F | 7,0 g.F 20,7 KH | 4,1 ZU 9,5 EW | 1,1 SA | 5,1 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| F | A1,A,2, D,G | 974kj 15,1 F | 6,2 g.F 14,0 KH | 3,2 ZU 9,9 EW | 2,2 SA | 3,5 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| S | A1,C,G, I,1,3 | 915kj 14,7 F | 6,4 g.F 13,6 KH | 1,7 ZU 8,3 EW | 1,2 SA | 5,0 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| V | A1,A,2, G,I,2 | 988kj 6,2 F | 3,9 g.F 32,5 KH | 2,1 ZU 10,8 EW | 1,6 SA | 6,0 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kuchen jew. in Verbindung mit einer Menülieferung. | Käsekuchen | Franzbrötchen | Muffin Schoko | Butterkuchen Stück Mandel | | Apfelschnitte | Bienenstich | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



**seit über
40 Jahren**

Hanse
MENÜ-DIENST

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.**

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Fruchtsaft, 6= geschwärzt, 7= Alkohol, 8= Familienpackung, 9= mit Milchprodukten zubereitet, 10= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel), A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon; B1= Krabbiere / Krabstereingeweisse, B2= Eiweiß, B3= Eizweiß, B4= Eigelb, B5= Eierschale, B6= Eierschale, B7= Eierschale, B8= Eierschale, B9= Eierschale, B10= Eierschale, B11= Eierschale, B12= Eierschale, B13= Eierschale, B14= Eierschale, B15= Eierschale, B16= Eierschale, B17= Eierschale, B18= Eierschale, B19= Eierschale, B20= Eierschale, B21= Eierschale, B22= Eierschale, B23= Eierschale, B24= Eierschale, B25= Eierschale, B26= Eierschale, B27= Eierschale, B28= Eierschale, B29= Eierschale, B30= Eierschale, B31= Eierschale, B32= Eierschale, B33= Eierschale, B34= Eierschale, B35= Eierschale, B36= Eierschale, B37= Eierschale, B38= Eierschale, B39= Eierschale, B40= Eierschale, B41= Eierschale, B42= Eierschale, B43= Eierschale, B44= Eierschale, B45= Eierschale, B46= Eierschale, B47= Eierschale, B48= Eierschale, B49= Eierschale, B50= Eierschale, B51= Eierschale, B52= Eierschale, B53= Eierschale, B54= Eierschale, B55= Eierschale, B56= Eierschale, B57= Eierschale, B58= Eierschale, B59= Eierschale, B60= Eierschale, B61= Eierschale, B62= Eierschale, B63= Eierschale, B64= Eierschale, B65= Eierschale, B66= Eierschale, B67= Eierschale, B68= Eierschale, B69= Eierschale, B70= Eierschale, B71= Eierschale, B72= Eierschale, B73= Eierschale, B74= Eierschale, B75= Eierschale, B76= Eierschale, B77= Eierschale, B78= Eierschale, B79= Eierschale, B80= Eierschale, B81= Eierschale, B82= Eierschale, B83= Eierschale, B84= Eierschale, B85= Eierschale, B86= Eierschale, B87= Eierschale, B88= Eierschale, B89= Eierschale, B90= Eierschale, B91= Eierschale, B92= Eierschale, B93= Eierschale, B94= Eierschale, B95= Eierschale, B96= Eierschale, B97= Eierschale, B98= Eierschale, B99= Eierschale, B100= Eierschale, B101= Eierschale, B102= Eierschale, B103= Eierschale, B104= Eierschale, B105= Eierschale, B106= Eierschale, B107= Eierschale, B108= Eierschale, B109= Eierschale, B110= Eierschale, B111= Eierschale, B112= Eierschale, B113= Eierschale, B114= Eierschale, B115= Eierschale, B116= Eierschale, B117= Eierschale, B118= Eierschale, B119= Eierschale, B120= Eierschale, B121= Eierschale, B122= Eierschale, B123= Eierschale, B124= Eierschale, B125= Eierschale, B126= Eierschale, B127= Eierschale, B128= Eierschale, B129= Eierschale, B130= Eierschale, B131= Eierschale, B132= Eierschale, B133= Eierschale, B134= Eierschale, B135= Eierschale, B136= Eierschale, B137= Eierschale, B138= Eierschale, B139= Eierschale, B140= Eierschale, B141= Eierschale, B142= Eierschale, B143= Eierschale, B144= Eierschale, B145= Eierschale, B146= Eierschale, B147= Eierschale, B148= Eierschale, B149= Eierschale, B150= Eierschale, B151= Eierschale, B152= Eierschale, B153= Eierschale, B154= Eierschale, B155= Eierschale, B156= Eierschale, B157= Eierschale, B158= Eierschale, B159= Eierschale, B160= Eierschale, B161= Eierschale, B162= Eierschale, B163= Eierschale, B164= Eierschale, B165= Eierschale, B166= Eierschale, B167= Eierschale, B168= Eierschale, B169= Eierschale, B170= Eierschale, B171= Eierschale, B172= Eierschale, B173= Eierschale, B174= Eierschale, B175= Eierschale, B176= Eierschale, B177= Eierschale, B178= Eierschale, B179= Eierschale, B180= Eierschale, B181= Eierschale, B182= Eierschale, B183= Eierschale, B184= Eierschale, B185= Eierschale, B186= Eierschale, B187= Eierschale, B188= Eierschale, B189= Eierschale, B190= Eierschale, B191= Eierschale, B192= Eierschale, B193= Eierschale, B194= Eierschale, B195= Eierschale, B196= Eierschale, B197= Eierschale, B198= Eierschale, B199= Eierschale, B200= Eierschale, B201= Eierschale, B202= Eierschale, B203= Eierschale, B204= Eierschale, B205= Eierschale, B206= Eierschale, B207= Eierschale, B208= Eierschale, B209= Eierschale, B210= Eierschale, B211= Eierschale, B212= Eierschale, B213= Eierschale, B214= Eierschale, B215= Eierschale, B216= Eierschale, B217= Eierschale, B218= Eierschale, B219= Eierschale, B220= Eierschale, B221= Eierschale, B222= Eierschale, B223= Eierschale, B224= Eierschale, B225= Eierschale, B226= Eierschale, B227= Eierschale, B228= Eierschale, B229= Eierschale, B230= Eierschale, B231= Eierschale, B232= Eierschale, B233= Eierschale, B234= Eierschale, B235= Eierschale, B236= Eierschale, B237= Eierschale, B238= Eierschale, B239= Eierschale, B240= Eierschale, B241= Eierschale, B242= Eierschale, B243= Eierschale, B244= Eierschale, B245= Eierschale, B246= Eierschale, B247= Eierschale, B248= Eierschale, B249= Eierschale, B250= Eierschale, B251= Eierschale, B252= Eierschale, B253= Eierschale, B254= Eierschale, B255= Eierschale, B256= Eierschale, B257= Eierschale, B258= Eierschale, B259= Eierschale, B260= Eierschale, B261= Eierschale, B262= Eierschale, B263= Eierschale, B264= Eierschale, B265= Eierschale, B266= Eierschale, B267= Eierschale, B268= Eierschale, B269= Eierschale, B270= Eierschale, B271= Eierschale, B272= Eierschale, B273= Eierschale