

Speiseplan 52. KW | **Montag, 23.12.24** | **Di., 24.12.24, Heiligabend** | **Mi., 25.12.24, 1. Weihnachtstag** | **Do., 26.12.24, 2. Weihnachtstag** | **Freitag, 27.12.24** | **Samstag, 28.12.24** | **Sonntag, 29.12.24**

Gut Bürgerlich
herzhaft & beliebt

M1
rot

Hähnchenfilet
in feiner Sahnesauce,
dazu Nudeln
und Brokkoli

LVK

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
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Zartes
Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce
mit buntem Gemüse
und Nudeln

LVK

R	A1,G,I	366kj 1,1 F	0,3 g.F 11,9 KH	0,8 ZU 6,6 EW	4,2 SA	5,2 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Zarte
Hähnchenbrust Natur
in Fruchtiger Currysauce
dazu Broccoli und Langkorreis

LVK

G	A1,F,G,I,1	425kj 1,4 F	0,5 g.F 14,1 KH	2,7 ZU 7,4 EW	1,1 SA	5,8 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schweinerückensteak
in Rahmsauce
mit zartem Kaisergemüse
und Butterpüree

LVK

S	A1,G,I,1	309kj 1,8 F	0,5 g.F 8,2 KH	1,2 ZU 5,4 EW	0,9 SA	3,6 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Gemischte Vollkornspirelli Bolognese
vom Rind und Geflügel
dazu Gurkensalat

LVK

R	A1,C,F, I,1,1,3	437kj 3,1 F	1,1 g.F 14,4 KH	1,7 ZU 4,5 EW	1,1 SA	6,4 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Pikantes Gulasch
vom Schwein mit Mischgemüse
und Kartoffeln

LVK

S	A1,G,I	337kj 1,7 F	0,2 g.F 8,9 KH	1,3 ZU 6,5 EW	1,7 SA	3,9 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Wiener Sahneleber
mit Champignons,
zartem Erbsengemüse
und Butterpüree

LVK

S	A1,G,I,1	502kj 3,4 F	1,2 g.F 13,5 KH	5,4 ZU 7,2 EW	0,8 SA	6,2 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Diabetikerkost
brennwertkontrolliert
wahlweise püriert

M2
blau

Kräuterbratwurst
in leckerer Sauce
mit Möhren-Mais-Gemüse
und Salzkartoffeln

LVK

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
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schellfisch
mit Senf-Dillsauce
dazu Rustikakarotten
und Kartoffeln

LVK

F	A1,D,G,I,1,1	281kj 0,8 F	0,2 g.F 9,0 KH	3,0 ZU 5,1 EW	1,3 SA	4,3 BE
---	--------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Rinderroulade
in Sauce mit Romanesco
dazu Salzkartoffeln

LVK

S	A1,J	274kj 1,1 F	0,2 g.F 7,3 KH	1,4 ZU 5,6 EW	2,2 SA	3,3 BE
---	------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Geflügelfrikadelle
in feiner Sauce
mit zartem Kaisergemüse
und Reis

LVK

G	A1,C,F, G,I,1,1	412kj 2,4 F	0,3 g.F 13,7 KH	1,2 ZU 4,8 EW	1,3 SA	5,9 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schweinerückenbraten
in brauner Sauce
mit Leipziger Allerlei
und Kartoffeln

LVK

S	A1,G,I	305kj 1,0 F	0,1 g.F 9,7 KH	1,5 ZU 5,8 EW	1,6 SA	4,3 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Gemüse Eintopf
mit Hühnerfleisch

LVK

G	A1,I	305kj 1,7 F	0,4 g.F 10,5 KH	0,9 ZU 3,5 EW	0,6 SA	4,9 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Rinderhacksteak
mit Pariser Karotten
und Kartoffeln

LVK

R	A1,C,I,1	458kj 3,3 F	1,4 g.F 11,4 KH	2,0 ZU 1,6 EW	1,6 SA	5,4 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Bunte Vielfalt
Rund um die Welt.

M3
rosa

Nasi Goreng
Reis mit chinesischem Gemüse
und zartem Hähnchenfleisch

LVK

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
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Vegetarische Paprikaschote
mit dazu Bulgur
und Tomatensauce

LVK

V	A1,C,I,J	362kj 1,8 F	0,9 g.F 12,4 KH	2,6 ZU 4,0 EW	0,9 SA	5,9 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Vegetarische Bulgurpfanne
mit Couscousgemüse
und pikantem Curry-Ingwersauce

LVK

V	A1,G,I,1	290kj 1,8 F	0,7 g.F 10,8 KH	2,2 ZU 1,9 EW	0,4 SA	4,5 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Brokkoliröschen
mit gerösteten Mandeln
in Sauce Holländische Art
und Petersilienkartoffeln

LVK

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
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Hühnerfrikassee
mit jungen Erbsen, Möhren,
Spargel und Champignons
dazu Reis

LVK

G	A1,G,I,3	401kj 1,1 F	0,3 g.F 15,7 KH	1,1 ZU 5,5 EW	1,3 SA	5,9 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Spaghetti in Curryrahm
und buntem Gemüse

LVK

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
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Tortellini Vegetarische Art
in fruchtiger Tomatensauce

LVK

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
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gaumenfreude
für Feinschmecker.

M4
gold

Schweineroulade
Hausfrauen Art
mit Gurkensauce,
Rotkohl und Salzkartoffeln

**Menü-
Aufpreis
+ 1,70 €**

LVK

S	A1,I,1,2	311kj 1,4 F	0,5 g.F 11,7 KH	2,5 ZU 3,0 EW	3,1 SA	5,6 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gänsebraten
in feiner Bratensauce,
dazu Rotkohl
und Kartoffelklöße

**Menü-
Aufpreis
+ 3,90 €**

LVK

G	A1,G,I,1,3	585kj 9,5 F	3,0 g.F 9,1 KH	1,3 ZU 3,9 EW	1,4 SA	4,1 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Zartes
Wildgulasch vom Hirsch
mit Waldpilzen,
dazu Prinzessbohnen
und Butterspätzle

LVK

W	A1,C,G,I,1	430kj 2,8 F	1,0 g.F 12,9 KH	1,7 ZU 6,3 EW	1,0 SA	5,9 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gebratene Gänsebrust
in Orangensoße
mit Mandarinspalten,
dazu Rotkohl und Kartoffelklöße

**Menü-
Aufpreis
+ 3,90 €**

LVK

G	A1,G,I, 2,5,9	585kj 9,5 F	3,0 g.F 9,1 KH	1,3 ZU 3,9 EW	1,4 SA	4,1 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Seelachsfilet
gedünstet mit Kräuterbutter,
Blumenkohl und Möhren
dazu Salzkartoffeln

LVK

F	A1,D,G,I	280kj 1,7 F	0,8 g.F 8,4 KH	1,1 ZU 4,3 EW	1,7 SA	3,6 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Zarter Schweinerückenbraten
in Rahmsauce mit Bohnengemüse
und Salzkartoffeln

LVK

S	A1,G,I	274kj 1,0 F	0,1 g.F 7,9 KH	1,1 ZU 5,8 EW	1,9 SA	3,5 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Lachsfilet
an Berner Sauce
mit Kartoffeln
dazu Blattspinat

LVK

F	A1,D,G,I,1	293kj 1,6 F	0,7 g.F 8,8 KH	1,2 ZU 4,7 EW	1,4 SA	3,9 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Vegetarisch
Fleischlos lecker.

M5
grün

Maultaschen
Vegetarisch in heller Sauce
mit geriebenem Käse
und Möhren-Rohkostsalat

LVK

V	A1,C, G,I,1,1	581kj 5,6 F	2,7 g.F 16,2 KH	2,5 ZU 5,7 EW	1,0 SA	7,5 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Leckere Kartoffelsuppe
Schlesische Art
mit Krakauerwurst

LVK

S	A1,G, I,1,1,2,3	406kj 4,5 F	2,0 g.F 10,1 KH	1,1 ZU 3,8 EW	0,8 SA	5,1 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Leckeres Paprikagemüse
mit Risotto (Reis)

LVK

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
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Grünkohleintopf
mit Mettwurst

LVK

S	A1,F,I,1,1,3	379kj 4,8 F	1,8 g.F 8,4 KH	0,2 ZU 3,3 EW	0,7 SA	4,1 BE
---	--------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Mexiko-Salat
frische Blattsalate, Paprika, Mais,
Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen
und Essig-Öl-Dressing

LVK

V	C,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
---	-------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Leckeres Paprikagemüse
mit Risotto (Reis)

LVK

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

Paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat
und Senf

LVK

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
---	------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Quarkstrudel
mit Vanillesauce

LVK

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
---	----------	-----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

Kaiserschmarrn
mit Zimtpflaumen Kompott

LVK

V	A1,C,G,I	677kj 4,2 F	1,0 g.F 27,2 KH	17,1 ZU 2,9 EW	0,5 SA	11,4 BE
---	----------	----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

Eierpfannkuchen
mit Rosinen und Apfelfüllung
dazu Vanillesauce

LVK

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

LVK

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

LVK

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

LVK

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
---	----------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Salat & Co.
kalt serviert.

M7
lila

Milchreis
mit heißen Kirschen

LVK

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
---	-----	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Rustikale Wurstplatte
mit Gewürzgurke
dazu Vollkornbrot
und Butter

LVK

S	A1,A2, F,2,3,4	1041kj 18,9 F	7,0 g.F 8,8 KH	0,8 ZU 9,6 EW	1,3 SA	2,8 BE
---	-------------------	------------------	-------------------	------------------	--------	--------

Geräucherter Lachs
auf hausgemachtem Kartoffelpuffer
und Senf-Dilldressing

LVK

F	A1,C,D, G,I,1,3	481kj 3,8 F	0,3 g.F 16,9 KH	1,3 ZU 2,4 EW	1,0 SA	6,0 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Fruchtiger
Geflügelsalat mit Weißbrot,
dazu Butter

LVK

G	A1,C, G,I,1,3	1158kj 20,7 F	10,7 g.F 13,8 KH	3,7 ZU 8,9 EW	1,2 SA	4,5 BE
---	------------------	------------------	---------------------	------------------	--------	--------

Fischplatte
nach Angebot mit Brot und Butter

LVK

F	A1,A2,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

LVK

S	A1,C, G,I,1,1,3	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

LVK

V	A1,A2, 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
---	-----------------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Süßer Schmaus
Schlemmerfreude!

M8
weiß

Kaiserschmarrn
mit Zimtpflaumen Kompott

LVK

V	A1,C,G,I	677kj 4,2 F	1,0 g.F 27,2 KH	17,1 ZU 2,9 EW	0,5 SA	11,4 BE
---	----------	----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

Eierpfannkuchen
mit Rosinen und Apfelfüllung
dazu Vanillesauce

LVK

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

LVK

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

LVK

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

LVK

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

LVK

R	A1,A2	626kj 7,3 F	3,7 g.F 11,9 KH	5,4 ZU 8,4 EW	1,0 SA	3,7 BE
---	-------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Rustikale Wurstplatte
mit Gewürzgurke
dazu Vollkornbrot
und Butter

LVK

S	A1,A2, F,2,3,4	1041kj 18,9 F	7,0 g.F 8,8 KH	0,8 ZU 9,6 EW	1,3 SA	2,8 BE
---	-------------------	------------------	-------------------	------------------	--------	--------

Geräucherter Lachs
auf hausgemachtem Kartoffelpuffer
und Senf-Dilldressing

LVK

F	A1,C,D, G,I,1,3	481kj 3,8 F	0,3 g.F 16,9 KH	1,3 ZU 2,4 EW	1,0 SA	6,0 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Fruchtiger
Geflügelsalat mit Weißbrot,
dazu Butter

LVK

G	A1,C, G,I,1,3	1158kj 20,7 F	10,7 g.F 13,8 KH	3,7 ZU 8,9 EW	1,2 SA	4,5 BE
---	------------------	------------------	---------------------	------------------	--------	--------

Fischplatte
nach Angebot mit Brot und Butter

LVK

F	A1,A2,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

LVK

S	A1,C, G,I,1,1,3	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

LVK

V	A1,A2, 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 Zitrone

Apfelschnitte

Muffin Zitrone

Apfelschnitte

Bienenstich

seit über 40 Jahren
Hanse
MENÜ-DIENST

040-727 6727
Fax **040-727 6720**