

Speiseplan 5. KW	Montag, 27.01.25	Dienstag, 28.01.25	Mittwoch, 29.01.25	Donnerstag, 30.01.25	Freitag, 31.01.25	Samstag, 01.02.25	Sonntag, 02.02.25																																																																																																																
<b>Gut Bürgerlich</b> herzhaft & beliebt <b>M1</b> rot	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote-Beete-Salat <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>450kj</td><td>1,3 g.F</td><td>2,6 ZU</td><td>2,0 SA</td><td></td><td>5,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,3 F</td><td>12,4 KH</td><td>6,6 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,F,G,I,1	450kj	1,3 g.F	2,6 ZU	2,0 SA		5,8 BE			3,3 F	12,4 KH	6,6 EW				<b>Hackbraten</b> in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,I,1,1</td><td>323kj</td><td>0,9 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>1,7 SA</td><td></td><td>4,2 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,4 F</td><td>9,0 KH</td><td>4,3 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,C,I,1,1	323kj	0,9 g.F	1,6 ZU	1,7 SA		4,2 BE			2,4 F	9,0 KH	4,3 EW				<b>Hamburger Heringsstipp</b> in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln <table border="1"><tr><td>F</td><td>C,D,G,I,1,3</td><td>477kj</td><td>2,1 g.F</td><td>2,9 ZU</td><td>2,6 SA</td><td></td><td>4,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>5,7 F</td><td>11,1 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	F	C,D,G,I,1,3	477kj	2,1 g.F	2,9 ZU	2,6 SA		4,9 BE			5,7 F	11,1 KH	4,0 EW				<b>Schweinebraten</b> in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,I,1</td><td>301kj</td><td>0,1 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>1,5 SA</td><td></td><td>4,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,1 F</td><td>9,0 KH</td><td>5,7 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,I,1	301kj	0,1 g.F	1,0 ZU	1,5 SA		4,0 BE			1,1 F	9,0 KH	5,7 EW				<b>Westfälische Dicke Bohnen</b> mit Kasselener und Salzkartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>342kj</td><td>0,6 g.F</td><td>1,3 ZU</td><td>2,2 SA</td><td></td><td>4,3 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>9,7 KH</td><td>6,3 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,G,I,1	342kj	0,6 g.F	1,3 ZU	2,2 SA		4,3 BE			1,6 F	9,7 KH	6,3 EW				<b>Geflügelfilets</b> in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,I</td><td>310kj</td><td>0,2 g.F</td><td>2,9 ZU</td><td>1,6 SA</td><td></td><td>4,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,8 F</td><td>9,0 KH</td><td>6,7 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,I	310kj	0,2 g.F	2,9 ZU	1,6 SA		4,1 BE			0,8 F	9,0 KH	6,7 EW				<b>Buntes Hühnerfrikassee</b> mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,G,I,3</td><td>401kj</td><td>0,3 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,3 SA</td><td></td><td>5,9 BE</td></tr><tr><td></td><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,3	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,I,1	450kj	1,3 g.F	2,6 ZU	2,0 SA		5,8 BE																																																																																																																
		3,3 F	12,4 KH	6,6 EW																																																																																																																			
S	A1,C,I,1,1	323kj	0,9 g.F	1,6 ZU	1,7 SA		4,2 BE																																																																																																																
		2,4 F	9,0 KH	4,3 EW																																																																																																																			
F	C,D,G,I,1,3	477kj	2,1 g.F	2,9 ZU	2,6 SA		4,9 BE																																																																																																																
		5,7 F	11,1 KH	4,0 EW																																																																																																																			
S	A1,I,1	301kj	0,1 g.F	1,0 ZU	1,5 SA		4,0 BE																																																																																																																
		1,1 F	9,0 KH	5,7 EW																																																																																																																			
S	A1,G,I,1	342kj	0,6 g.F	1,3 ZU	2,2 SA		4,3 BE																																																																																																																
		1,6 F	9,7 KH	6,3 EW																																																																																																																			
G	A1,I	310kj	0,2 g.F	2,9 ZU	1,6 SA		4,1 BE																																																																																																																
		0,8 F	9,0 KH	6,7 EW																																																																																																																			
G	A1,G,I,3	401kj	0,3 g.F	1,1 ZU	1,3 SA		5,9 BE																																																																																																																
		1,1 F	15,7 KH	5,5 EW																																																																																																																			

<b>Diabetikerkost</b> brennwertkontrolliert wahlweise püriert <b>M2</b> blau	<b>Frikadelle vom Rind</b> in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree <table border="1"><tr><td>R</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>431kj</td><td>1,4 g.F</td><td>1,4 ZU</td><td>5,1 SA</td><td></td><td>5,3 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,5 F</td><td>10,7 KH</td><td>6,4 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	R	A1,C,G,I,1	431kj	1,4 g.F	1,4 ZU	5,1 SA		5,3 BE			3,5 F	10,7 KH	6,4 EW				<b>Hähnchenkeule</b> in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,G,I</td><td>480kj</td><td>1,8 g.F</td><td>0,6 ZU</td><td>1,4 SA</td><td></td><td>4,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>6,0 F</td><td>8,6 KH</td><td>6,3 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,G,I	480kj	1,8 g.F	0,6 ZU	1,4 SA		4,7 BE			6,0 F	8,6 KH	6,3 EW				<b>Geflügelbratwurst</b> in Dillsauce mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,G,I,1</td><td>498kj</td><td>2,6 g.F</td><td>1,3 ZU</td><td>1,8 SA</td><td></td><td>3,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>8,6 F</td><td>8,1 KH</td><td>3,1 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,G,I,1	498kj	2,6 g.F	1,3 ZU	1,8 SA		3,7 BE			8,6 F	8,1 KH	3,1 EW				<b>Gedünstetes Fischfilet</b> in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln <table border="1"><tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>289kj</td><td>0,6 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,5 SA</td><td></td><td>3,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,4 F</td><td>8,2 KH</td><td>5,2 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	F	A1,D,G,I,1	289kj	0,6 g.F	1,9 ZU	1,5 SA		3,7 BE			1,4 F	8,2 KH	5,2 EW				<b>Pikantes Gulasch</b> vom Schwein mit Kartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>544kj</td><td>0,0 g.F</td><td>0,6 ZU</td><td>2,2 SA</td><td></td><td>3,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,7 F</td><td>8,6 KH</td><td>14,7 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,G,I	544kj	0,0 g.F	0,6 ZU	2,2 SA		3,4 BE			3,7 F	8,6 KH	14,7 EW				<b>Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf</b> mit Kartoffelstücken und Rindfleisch <table border="1"><tr><td>R</td><td>A1,I,1</td><td>282kj</td><td>0,4 g.F</td><td>0,3 ZU</td><td>0,5 SA</td><td></td><td>4,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>8,8 KH</td><td>3,6 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	R	A1,I,1	282kj	0,4 g.F	0,3 ZU	0,5 SA		4,0 BE			1,9 F	8,8 KH	3,6 EW				<b>Hackbraten</b> in Sauce mit Butterbohnen und Salzkartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,A3,C, F,G,I,1,1</td><td>311kj</td><td>0,8 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,8 SA</td><td></td><td>3,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,1 F</td><td>8,3 KH</td><td>5,1 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,A3,C, F,G,I,1,1	311kj	0,8 g.F	1,1 ZU	1,8 SA		3,7 BE			2,1 F	8,3 KH	5,1 EW			
R	A1,C,G,I,1	431kj	1,4 g.F	1,4 ZU	5,1 SA		5,3 BE																																																																																																																
		3,5 F	10,7 KH	6,4 EW																																																																																																																			
G	A1,G,I	480kj	1,8 g.F	0,6 ZU	1,4 SA		4,7 BE																																																																																																																
		6,0 F	8,6 KH	6,3 EW																																																																																																																			
G	A1,G,I,1	498kj	2,6 g.F	1,3 ZU	1,8 SA		3,7 BE																																																																																																																
		8,6 F	8,1 KH	3,1 EW																																																																																																																			
F	A1,D,G,I,1	289kj	0,6 g.F	1,9 ZU	1,5 SA		3,7 BE																																																																																																																
		1,4 F	8,2 KH	5,2 EW																																																																																																																			
S	A1,G,I	544kj	0,0 g.F	0,6 ZU	2,2 SA		3,4 BE																																																																																																																
		3,7 F	8,6 KH	14,7 EW																																																																																																																			
R	A1,I,1	282kj	0,4 g.F	0,3 ZU	0,5 SA		4,0 BE																																																																																																																
		1,9 F	8,8 KH	3,6 EW																																																																																																																			
S	A1,A3,C, F,G,I,1,1	311kj	0,8 g.F	1,1 ZU	1,8 SA		3,7 BE																																																																																																																
		2,1 F	8,3 KH	5,1 EW																																																																																																																			

<b>Bunte Vielfalt</b> Rund um die Welt. <b>M3</b> rosa	<b>Penne mit Hähnchenbrust</b> in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>716kj</td><td>1,8 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>0,4 SA</td><td></td><td>9,2 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,5 F</td><td>20,2 KH</td><td>13,4 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,F,G,I,1	716kj	1,8 g.F	2,2 ZU	0,4 SA		9,2 BE			3,5 F	20,2 KH	13,4 EW				<b>Wurstgulasch</b> mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,I,2,3</td><td>531kj</td><td>1,2 g.F</td><td>2,9 ZU</td><td>0,9 SA</td><td></td><td>8,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,9 F</td><td>20,3 KH</td><td>4,3 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,I,2,3	531kj	1,2 g.F	2,9 ZU	0,9 SA		8,0 BE			2,9 F	20,3 KH	4,3 EW				<b>Schweinelebragout</b> mit Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,I,1,3</td><td>269kj</td><td>0,6 g.F</td><td>2,8 ZU</td><td>0,7 SA</td><td></td><td>3,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,7 F</td><td>8,0 KH</td><td>3,8 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,G,I,1,3	269kj	0,6 g.F	2,8 ZU	0,7 SA		3,7 BE			1,7 F	8,0 KH	3,8 EW				<b>Original Hähnchen-Döner-Teller</b> mit Reis, Sauce und Krautsalat <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,C,F,I,1,3</td><td>576kj</td><td>1,2 g.F</td><td>3,5 ZU</td><td>1,1 SA</td><td></td><td>6,2 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>5,8 F</td><td>15,3 KH</td><td>5,6 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,C,F,I,1,3	576kj	1,2 g.F	3,5 ZU	1,1 SA		6,2 BE			5,8 F	15,3 KH	5,6 EW				<b>Kartoffelröstis</b> mit Kokotten, Brokkoli, Mais und Champignons in Mascarpone Sauce <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,G,I,1,1,3</td><td>513kj</td><td>3,0 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>0,4 SA</td><td></td><td>4,3 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>5,6 F</td><td>11,5 KH</td><td>3,6 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	V	A1,G,I,1,1,3	513kj	3,0 g.F	2,4 ZU	0,4 SA		4,3 BE			5,6 F	11,5 KH	3,6 EW				<b>Kichererbsencurry</b> mit Kokosmilch und Bulgur <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,G,I</td><td>463kj</td><td>1,2 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>0,4 SA</td><td></td><td>7,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>18,5 KH</td><td>3,3 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	V	A1,G,I	463kj	1,2 g.F	1,6 ZU	0,4 SA		7,9 BE			1,9 F	18,5 KH	3,3 EW				<b>Mais-Lauchtaler</b> in Paprikagemüsesauce dazu Reis <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>403kj</td><td>0,1 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,0 SA</td><td></td><td>7,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>18,0 KH</td><td>3,0 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	V	A1,C,G,I,1	403kj	0,1 g.F	1,9 ZU	1,0 SA		7,8 BE			1,3 F	18,0 KH	3,0 EW			
G	A1,F,G,I,1	716kj	1,8 g.F	2,2 ZU	0,4 SA		9,2 BE																																																																																																																
		3,5 F	20,2 KH	13,4 EW																																																																																																																			
S	A1,I,2,3	531kj	1,2 g.F	2,9 ZU	0,9 SA		8,0 BE																																																																																																																
		2,9 F	20,3 KH	4,3 EW																																																																																																																			
S	A1,G,I,1,3	269kj	0,6 g.F	2,8 ZU	0,7 SA		3,7 BE																																																																																																																
		1,7 F	8,0 KH	3,8 EW																																																																																																																			
G	A1,C,F,I,1,3	576kj	1,2 g.F	3,5 ZU	1,1 SA		6,2 BE																																																																																																																
		5,8 F	15,3 KH	5,6 EW																																																																																																																			
V	A1,G,I,1,1,3	513kj	3,0 g.F	2,4 ZU	0,4 SA		4,3 BE																																																																																																																
		5,6 F	11,5 KH	3,6 EW																																																																																																																			
V	A1,G,I	463kj	1,2 g.F	1,6 ZU	0,4 SA		7,9 BE																																																																																																																
		1,9 F	18,5 KH	3,3 EW																																																																																																																			
V	A1,C,G,I,1	403kj	0,1 g.F	1,9 ZU	1,0 SA		7,8 BE																																																																																																																
		1,3 F	18,0 KH	3,0 EW																																																																																																																			

<b>Gaumenfreude</b> für Feinschmecker. <b>M4</b> gold	<b>Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce</b> mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>446kj</td><td>1,1 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>0,6 SA</td><td></td><td>5,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,6 F</td><td>11,6 KH</td><td>6,7 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,C,G,I,1	446kj	1,1 g.F	1,5 ZU	0,6 SA		5,5 BE			3,6 F	11,6 KH	6,7 EW				<b>Schweineroulade</b> mit klassischer Füllung dazu Blumenkohl und Kartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,I,1,2</td><td>309kj</td><td>0,5 g.F</td><td>2,1 ZU</td><td>3,2 SA</td><td></td><td>5,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>11,1 KH</td><td>3,6 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,I,1,2	309kj	0,5 g.F	2,1 ZU	3,2 SA		5,4 BE			1,3 F	11,1 KH	3,6 EW				<b>Kaiserfleisch (Kasselerrücken)</b> auf Ananaskraut und Kartoffelpüree <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>382kj</td><td>1,1 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,6 SA</td><td></td><td>4,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,0 F</td><td>9,3 KH</td><td>5,9 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,G,I	382kj	1,1 g.F	2,2 ZU	1,6 SA		4,0 BE			3,0 F	9,3 KH	5,9 EW				<b>Sauerbratengulasch</b> mit Spätzle und Rotkohl <table border="1"><tr><td>R</td><td>A1,C,1</td><td>431kj</td><td>0,5 g.F</td><td>3,7 ZU</td><td>1,1 SA</td><td></td><td>6,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,8 F</td><td>14,0 KH</td><td>6,9 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	R	A1,C,1	431kj	0,5 g.F	3,7 ZU	1,1 SA		6,7 BE			1,8 F	14,0 KH	6,9 EW				<b>Gebackenes Seelachsfilet</b> mit Kräutersensauce und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat <table border="1"><tr><td>F</td><td>A1,C,D, G,I,1,1,3</td><td>405kj</td><td>1,2 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,6 SA</td><td></td><td>5,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,0 F</td><td>11,9 KH</td><td>5,6 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	F	A1,C,D, G,I,1,1,3	405kj	1,2 g.F	1,5 ZU	1,6 SA		5,4 BE			3,0 F	11,9 KH	5,6 EW				<b>Schweinebraten</b> mit Kümmelsauce mit Romanescom Gemüse und Klößen <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,I,3</td><td>289kj</td><td>0,0 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>2,0 SA</td><td></td><td>3,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>8,1 KH</td><td>6,0 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,G,I,3	289kj	0,0 g.F	0,8 ZU	2,0 SA		3,1 BE			1,0 F	8,1 KH	6,0 EW				<b>Schweinefilet</b> in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>265kj</td><td>0,4 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>1,9 SA</td><td></td><td>3,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,9 F</td><td>7,7 KH</td><td>5,8 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,G,I	265kj	0,4 g.F	1,8 ZU	1,9 SA		3,5 BE			0,9 F	7,7 KH	5,8 EW			
S	A1,C,G,I,1	446kj	1,1 g.F	1,5 ZU	0,6 SA		5,5 BE																																																																																																																
		3,6 F	11,6 KH	6,7 EW																																																																																																																			
S	A1,I,1,2	309kj	0,5 g.F	2,1 ZU	3,2 SA		5,4 BE																																																																																																																
		1,3 F	11,1 KH	3,6 EW																																																																																																																			
S	A1,G,I	382kj	1,1 g.F	2,2 ZU	1,6 SA		4,0 BE																																																																																																																
		3,0 F	9,3 KH	5,9 EW																																																																																																																			
R	A1,C,1	431kj	0,5 g.F	3,7 ZU	1,1 SA		6,7 BE																																																																																																																
		1,8 F	14,0 KH	6,9 EW																																																																																																																			
F	A1,C,D, G,I,1,1,3	405kj	1,2 g.F	1,5 ZU	1,6 SA		5,4 BE																																																																																																																
		3,0 F	11,9 KH	5,6 EW																																																																																																																			
S	A1,G,I,3	289kj	0,0 g.F	0,8 ZU	2,0 SA		3,1 BE																																																																																																																
		1,0 F	8,1 KH	6,0 EW																																																																																																																			
S	A1,G,I	265kj	0,4 g.F	1,8 ZU	1,9 SA		3,5 BE																																																																																																																
		0,9 F	7,7 KH	5,8 EW																																																																																																																			

<b>Vegetarisch</b> Fleischlos lecker. <b>M5</b> grün	<b>Italienische Gemüse Pasta</b> mit Vollkornnudeln <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,I,1</td><td>426kj</td><td>0,3 g.F</td><td>3,2 ZU</td><td>1,6 SA</td><td></td><td>7,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>18,8 KH</td><td>3,3 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	V	A1,I,1	426kj	0,3 g.F	3,2 ZU	1,6 SA		7,6 BE			1,0 F	18,8 KH	3,3 EW				<b>Gebrautes Gemüse</b> süßsauer mit Reis <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,E,I</td><td>398kj</td><td>0,1 g.F</td><td>5,0 ZU</td><td>1,4 SA</td><td></td><td>7,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>0,4 F</td><td>20,2 KH</td><td>2,4 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	V	A1,E,I	398kj	0,1 g.F	5,0 ZU	1,4 SA		7,9 BE			0,4 F	20,2 KH	2,4 EW				<b>Gemüseragout</b> mit Erbsenpüree <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,G,I,1</td><td>320kj</td><td>1,5 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>0,5 SA</td><td></td><td>4,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,0 F</td><td>9,6 KH</td><td>2,3 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	V	A1,G,I,1	320kj	1,5 g.F	2,2 ZU	0,5 SA		4,1 BE			3,0 F	9,6 KH	2,3 EW				<b>Vegetarische</b> Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüseris <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C, F,G,I,1</td><td>541kj</td><td>0,9 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,4 SA</td><td></td><td>5,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,5 F</td><td>16,0 KH</td><td>6,1 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	V	A1,C, F,G,I,1	541kj	0,9 g.F	1,9 ZU	1,4 SA		5,7 BE			4,5 F	16,0 KH	6,1 EW				<b>Makkaroni</b> mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,I</td><td>404kj</td><td>0,1 g.F</td><td>3,5 ZU</td><td>2,6 SA</td><td></td><td>7,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,1 F</td><td>18,0 KH</td><td>2,9 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	V	A1,I	404kj	0,1 g.F	3,5 ZU	2,6 SA		7,8 BE			1,1 F	18,0 KH	2,9 EW			
V	A1,I,1	426kj	0,3 g.F	3,2 ZU	1,6 SA		7,6 BE																																																																														
		1,0 F	18,8 KH	3,3 EW																																																																																	
V	A1,E,I	398kj	0,1 g.F	5,0 ZU	1,4 SA		7,9 BE																																																																														
		0,4 F	20,2 KH	2,4 EW																																																																																	
V	A1,G,I,1	320kj	1,5 g.F	2,2 ZU	0,5 SA		4,1 BE																																																																														
		3,0 F	9,6 KH	2,3 EW																																																																																	
V	A1,C, F,G,I,1	541kj	0,9 g.F	1,9 ZU	1,4 SA		5,7 BE																																																																														
		4,5 F	16,0 KH	6,1 EW																																																																																	
V	A1,I	404kj	0,1 g.F	3,5 ZU	2,6 SA		7,8 BE																																																																														
		1,1 F	18,0 KH	2,9 EW																																																																																	

<b>Eintopf &amp; Pasta</b> Einfach gut! <b>M6</b> gelb	<b>Grüne Bohnen-Eintopf</b> mit Kartoffeln und Bockwürstchen <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,I,1,3</td><td>389kj</td><td>2,3 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>0,9 SA</td><td></td><td>4,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>5,2 F</td><td>8,3 KH</td><td>2,7 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,I,1,3	389kj	2,3 g.F	1,1 ZU	0,9 SA		4,0 BE			5,2 F	8,3 KH	2,7 EW				<b>Linseneintopf</b> mit Geflügelwienener <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,I,1,2,3</td><td>357kj</td><td>1,1 g.F</td><td>0,6 ZU</td><td>0,9 SA</td><td></td><td>4,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,2 F</td><td>9,6 KH</td><td>3,8 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,I,1,2,3	357kj	1,1 g.F	0,6 ZU	0,9 SA		4,6 BE			3,2 F	9,6 KH	3,8 EW				<b>Klassischer Möhreeneintopf</b> mit Geflügelkräuterbällchen <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,C,F,I,1,1</td><td>347kj</td><td>0,5 g.F</td><td>2,4 ZU</td><td>0,6 SA</td><td></td><td>4,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,3 F</td><td>8,8 KH</td><td>4,4 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,C,F,I,1,1	347kj	0,5 g.F	2,4 ZU	0,6 SA		4,4 BE			3,3 F	8,8 KH	4,4 EW				<b>Kürbis-Hähncheneintopf</b> mit Kartoffeln <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,I</td><td>307kj</td><td>0,4 g.F</td><td>1,0 ZU</td><td>0,6 SA</td><td></td><td>5,2 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,8 F</td><td>11,2 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,I	307kj	0,4 g.F	1,0 ZU	0,6 SA		5,2 BE			1,8 F	11,2 KH	3,7 EW				<b>Porree-Eintopf</b> mit Geflügelfrikadelle <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,C,F, G,I,1,1</td><td>306kj</td><td>0,9 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>0,4 SA</td><td></td><td>3,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,2 F</td><td>7,4 KH</td><td>3,7 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,C,F, G,I,1,1	306kj	0,9 g.F	1,7 ZU	0,4 SA		3,6 BE			3,2 F	7,4 KH	3,7 EW			
S	A1,I,1,3	389kj	2,3 g.F	1,1 ZU	0,9 SA		4,0 BE																																																																														
		5,2 F	8,3 KH	2,7 EW																																																																																	
G	A1,I,1,2,3	357kj	1,1 g.F	0,6 ZU	0,9 SA		4,6 BE																																																																														
		3,2 F	9,6 KH	3,8 EW																																																																																	
G	A1,C,F,I,1,1	347kj	0,5 g.F	2,4 ZU	0,6 SA		4,4 BE																																																																														
		3,3 F	8,8 KH	4,4 EW																																																																																	
G	A1,I	307kj	0,4 g.F	1,0 ZU	0,6 SA		5,2 BE																																																																														
		1,8 F	11,2 KH	3,7 EW																																																																																	
G	A1,C,F, G,I,1,1	306kj	0,9 g.F	1,7 ZU	0,4 SA		3,6 BE																																																																														
		3,2 F	7,4 KH	3,7 EW																																																																																	

<b>Salat &amp; Co.</b> kalt serviert. <b>M7</b> lila	<b>Wiener Würstchen</b> mit Kartoffelsalat und Senf <table border="1"><tr><td>S</td><td>C,G,I,1,3</td><td>814kj</td><td>6,6 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,1 SA</td><td></td><td>3,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>14,7 F</td><td>12,0 KH</td><td>3,4 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	C,G,I,1,3	814kj	6,6 g.F	1,1 ZU	1,1 SA		3,7 BE			14,7 F	12,0 KH	3,4 EW				<b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing <table border="1"><tr><td>V</td><td>C,G,I,1,1,3</td><td>335kj</td><td>3,3 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>0,5 SA</td><td></td><td>0,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>6,1 F</td><td>2,5 KH</td><td>3,4 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	V	C,G,I,1,1,3	335kj	3,3 g.F	1,5 ZU	0,5 SA		0,7 BE			6,1 F	2,5 KH	3,4 EW				<b>Bayern Mix</b> Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing <table border="1"><tr><td>S</td><td>G,3</td><td>387kj</td><td>3,2 g.F</td><td>3,2 ZU</td><td>0,5 SA</td><td></td><td>1,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>4,1 F</td><td>4,3 KH</td><td>4,3 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	G,3	387kj	3,2 g.F	3,2 ZU	0,5 SA		1,5 BE			4,1 F	4,3 KH	4,3 EW				<b>Frische Salate</b> der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,C,F, G,I,1,3</td><td>447kj</td><td>0,8 g.F</td><td>2,5 ZU</td><td>0,4 SA</td><td></td><td>2,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>3,7 F</td><td>10,4 KH</td><td>7,4 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,C,F, G,I,1,3	447kj	0,8 g.F	2,5 ZU	0,4 SA		2,9 BE			3,7 F	10,4 KH	7,4 EW				<b>2 Frikadellen</b> mit Nudelsalat <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C,G, I,1,1,3</td><td>942kj</td><td>6,7 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>1,2 SA</td><td></td><td>4,5 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>15,3 F</td><td>14,0 KH</td><td>8,4 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,C,G, I,1,1,3	942kj	6,7 g.F	0,8 ZU	1,2 SA		4,5 BE			15,3 F	14,0 KH	8,4 EW			
S	C,G,I,1,3	814kj	6,6 g.F	1,1 ZU	1,1 SA		3,7 BE																																																																														
		14,7 F	12,0 KH	3,4 EW																																																																																	
V	C,G,I,1,1,3	335kj	3,3 g.F	1,5 ZU	0,5 SA		0,7 BE																																																																														
		6,1 F	2,5 KH	3,4 EW																																																																																	
S	G,3	387kj	3,2 g.F	3,2 ZU	0,5 SA		1,5 BE																																																																														
		4,1 F	4,3 KH	4,3 EW																																																																																	
G	A1,C,F, G,I,1,3	447kj	0,8 g.F	2,5 ZU	0,4 SA		2,9 BE																																																																														
		3,7 F	10,4 KH	7,4 EW																																																																																	
S	A1,C,G, I,1,1,3	942kj	6,7 g.F	0,8 ZU	1,2 SA		4,5 BE																																																																														
		15,3 F	14,0 KH	8,4 EW																																																																																	

<b>Süßer Schmaus</b> Schlemmerfreude! <b>M8</b> weiß	<b>Milchreis</b> mit Erdbeer-Rhabarberkompott <table border="1"><tr><td>V</td><td>G,1</td><td>453kj</td><td>0,7 g.F</td><td>13,2 ZU</td><td>0,1 SA</td><td></td><td>8,8 BE</td></tr><tr><td></td><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,1	453kj	0,7 g.F	13,2 ZU	0,1 SA		8,8 BE			1,5 F	20,9 KH	2,5 EW				<b>Feiner Grießbrei</b> mit roter Grütze <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,G,1</td><td>555kj</td><td>1,1 g.F</td><td>18,8 ZU</td><td>0,1 SA</td><td></td><td>10,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,3 F</td><td>24,7 KH</td><td>8,5 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	V	A1,G,1	555kj	1,1 g.F	18,8 ZU	0,1 SA		10,4 BE			2,3 F	24,7 KH	8,5 EW				<b>Eierpfannkuchen</b> mit Apfelkompott <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,G</td><td>548kj</td><td>0,7 g.F</td><td>10,4 ZU</td><td>0,3 SA</td><td></td><td>9,4 BE</td></tr><tr><td></td><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	548kj	0,7 g.F	10,4 ZU	0,3 SA		9,4 BE			2,6 F	22,1 KH	3,7 EW				<b>Quarkstrudel</b> mit Vanillesauce <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>879kj</td><td>5,3 g.F</td><td>10,9 ZU</td><td>0,4 SA</td><td></td><td>11,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>11,1 F</td><td>23,8 KH</td><td>3,9 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	V	A1,C,G,1	879kj	5,3 g.F	10,9 ZU	0,4 SA		11,0 BE			11,1 F	23,8 KH	3,9 EW				<b>Feiner Milchreis</b> mit Zimtucker und Apfelkompott <table border="1"><tr><td>V</td><td>G</td><td>443kj</td><td>0,7 g.F</td><td>13,4 ZU</td><td>0,1 SA</td><td></td><td>8,6 BE</td></tr><tr><td></td><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	443kj	0,7 g.F	13,4 ZU	0,1 SA		8,6 BE			1,6 F	20,5 KH	2,4 EW				<b>Eierpfannkuchen</b> mit gebratenem Apfel und Vanillesauce <table border="1"><tr><td>V</td><td>A1,C,G,1</td><td>501kj</td><td>1,1 g.F</td><td>7,6 ZU</td><td>0,2 SA</td><td></td><td>5,8 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>2,9 F</td><td>19,2 KH</td><td>3,5 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	V	A1,C,G,1	501kj	1,1 g.F	7,6 ZU	0,2 SA		5,8 BE			2,9 F	19,2 KH	3,5 EW				<b>Beerengrütze</b> mit Vanillesauce <table border="1"><tr><td>V</td><td>G,1</td><td>536kj</td><td>0,5 g.F</td><td>24,5 ZU</td><td>0,0 SA</td><td></td><td>11,4 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>27,1 KH</td><td>1,2 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	V	G,1	536kj	0,5 g.F	24,5 ZU	0,0 SA		11,4 BE			1,0 F	27,1 KH	1,2 EW			
V	G,1	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,G,1	555kj	1,1 g.F	18,8 ZU	0,1 SA		10,4 BE																																																																																																																
		2,3 F	24,7 KH	8,5 EW																																																																																																																			
V	A1,C,G	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,C,G,1	879kj	5,3 g.F	10,9 ZU	0,4 SA		11,0 BE																																																																																																																
		11,1 F	23,8 KH	3,9 EW																																																																																																																			
V	G	443kj	0,7 g.F	13,4 ZU	0,1 SA		8,6 BE																																																																																																																
		1,6 F	20,5 KH	2,4 EW																																																																																																																			
V	A1,C,G,1	501kj	1,1 g.F	7,6 ZU	0,2 SA		5,8 BE																																																																																																																
		2,9 F	19,2 KH	3,5 EW																																																																																																																			
V	G,1	536kj	0,5 g.F	24,5 ZU	0,0 SA		11,4 BE																																																																																																																
		1,0 F	27,1 KH	1,2 EW																																																																																																																			

<b>Zum Abend</b> kalt serviert. <b>M9</b> braun	<b>Kalter Schweinebraten</b> mit Kartoffelsalat <table border="1"><tr><td>S</td><td>C,G,I,1,3</td><td>612kj</td><td>3,5 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>0,5 SA</td><td></td><td>3,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>8,1 F</td><td>12,3 KH</td><td>6,0 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	C,G,I,1,3	612kj	3,5 g.F	0,8 ZU	0,5 SA		3,7 BE			8,1 F	12,3 KH	6,0 EW				<b>Schnittchenteller</b> fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,A2, G,1,2,3</td><td>1043kj</td><td>6,4 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,4 SA</td><td></td><td>5,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>11,3 F</td><td>27,1 KH</td><td>8,5 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,A2, G,1,2,3	1043kj	6,4 g.F	1,5 ZU	1,4 SA		5,9 BE			11,3 F	27,1 KH	8,5 EW				<b>Feine Sülze</b> mit Remouladensauce, Garnitur und Brot <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,A2, C,G,I,1,3</td><td>980kj</td><td>4,1 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,8 SA</td><td></td><td>2,6 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>15,9 F</td><td>14,6 KH</td><td>7,9 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,A2, C,G,I,1,3	980kj	4,1 g.F	1,5 ZU	1,8 SA		2,6 BE			15,9 F	14,6 KH	7,9 EW				<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> mit Nudelsalat <table border="1"><tr><td>G</td><td>A1,C, G,1,1,3</td><td>942kj</td><td>6,3 g.F</td><td>2,8 ZU</td><td>0,8 SA</td><td></td><td>4,7 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>16,4 F</td><td>11,3 KH</td><td>8,4 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	G	A1,C, G,1,1,3	942kj	6,3 g.F	2,8 ZU	0,8 SA		4,7 BE			16,4 F	11,3 KH	8,4 EW				<b>Brathering (mit Gräten)</b> mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur <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></td><td>4,0 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>8,7 F</td><td>11,5 KH</td><td>8,2 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	F	661kj	2,1 g.F	0,9 ZU	0,6 SA		4,0 BE			8,7 F	11,5 KH	8,2 EW				<b>Feiner Fleischsalat Rheinische Art</b> mit Garnitur und Brot <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,A2, C,1,1,2,3</td><td>1019kj</td><td>9,7 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,3 SA</td><td></td><td>2,9 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>20,8 F</td><td>8,3 KH</td><td>5,3 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,A2, C,1,1,2,3	1019kj	9,7 g.F	1,1 ZU	1,3 SA		2,9 BE			20,8 F	8,3 KH	5,3 EW				<b>Kasseler Braten</b> mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur <table border="1"><tr><td>S</td><td>A1,C, G,1,1,3</td><td>964kj</td><td>7,4 g.F</td><td>0,6 ZU</td><td>1,5 SA</td><td></td><td>4,1 BE</td></tr><tr><td></td><td></td><td>16,6 F</td><td>12,8 KH</td><td>8,1 EW</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	S	A1,C, G,1,1,3	964kj	7,4 g.F	0,6 ZU	1,5 SA		4,1 BE			16,6 F	12,8 KH	8,1 EW			
S	C,G,I,1,3	612kj	3,5 g.F	0,8 ZU	0,5 SA		3,7 BE																																																																																																																
		8,1 F	12,3 KH	6,0 EW																																																																																																																			
S	A1,A2, G,1,2,3	1043kj	6,4 g.F	1,5 ZU	1,4 SA		5,9 BE																																																																																																																
		11,3 F	27,1 KH	8,5 EW																																																																																																																			
S	A1,A2, C,G,I,1,3	980kj	4,1 g.F	1,5 ZU	1,8 SA		2,6 BE																																																																																																																
		15,9 F	14,6 KH	7,9 EW																																																																																																																			
G	A1,C, G,1,1,3	942kj	6,3 g.F	2,8 ZU	0,8 SA		4,7 BE																																																																																																																
		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																																																																																																																
		8,7 F	11,5 KH	8,2 EW																																																																																																																			
S	A1,A2, C,1,1,2,3	1019kj	9,7 g.F	1,1 ZU	1,3 SA		2,9 BE																																																																																																																
		20,8 F	8,3 KH	5,3 EW																																																																																																																			
S	A1,C, G,1,1,3	964kj	7,4 g.F	0,6 ZU	1,5 SA		4,1 BE																																																																																																																
		16,6 F	12,8 KH	8,1 EW																																																																																																																			

<b>Kuchen</b> jew. in Verbindung mit einer Menülieferung.	<b>Käsekuchen</b>	<b>Franzbrötchen</b>	<b>Muffin Schoko</b>	<b>Butterkuchen Stück Mandel</b>	<b>Muffin Zitrone</b>	<b>Apfelschnitte</b>	<b>Bienenstich</b>
---	-------------------	----------------------	----------------------	----------------------------------	-----------------------	----------------------	--------------------



**seit über 40 Jahren**

**040-727 6727**  
Fax **040-727 6720**  
[www.hanse-menuedienst.de](http://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. Nahrungstabellen = Ca-Werte/ Menü ohne Salat, Dessert  
 enthält: 1= Geschmacksstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Fröhstoff, 6= geschwärzt, 7= Alkohol, 8= Familienersatz, 9= mit Milchprodukt zubereitet, [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel), [AG]= Kamut oder A7= Hybridstämme davon, [B]= Krabbiere/ Kebabrezepte, [C]= Eier/ Eizutensilien, [D]= Fisch/ Fischrezepte, [E]= Erdnüsse, [F]= Soja/ Sojarezepte, [G]= Nüsse/ Nussrezepte, [H]= Mandel, [I2]= Haselnuss, [H3]= Walnuss, [H4]= Cashew, [H5]= Pecanuss, [H6]= Paranuss, [H7]= Pistazie, [H8]= Macadamianuss und [H9]= Queendinduss, [I]= Sojaleber/ Sojaleberrezepte, [J]= Senf/ Senfrezepte, [K]= Sesam/ Sesamrezepte, [L]= Schweinefleisch/ Lammfleisch, [M]= Weichhäute/ Weichhäute rezepte, [N]= Weichhäute/ Weichhäute rezepte, [O]= Weichhäute/ Weichhäute rezepte, [P]= Weichhäute/ Weichhäute rezepte, [Q]= Weichhäute/ Weichhäute rezepte, [R]= Weichhäute/ Weichhäute rezepte, [S]= Weichhäute/ Weichhäute rezepte, [T]= Weichhäute/ Weichhäute rezepte, [U]= Weichhäute/ Weichhäute rezepte, [V]= Weichhäute/ Weichhäute rezepte, [W]= Weichhäute/ Weichhäute rezepte, [X]= Weichhäute/ Weichhäute rezepte, [Y]= Weichhäute/ Weichhäute rezepte, [Z]= Weichhäute/ Weichhäute rezepte  
 Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.