

Speiseplan 24. KW Montag, 10.06.24 Dienstag, 11.06.24 Mittwoch, 12.06.24 Donnerstag, 13.06.24 Freitag, 14.06.24 Samstag, 15.06.24 Sonntag, 16.06.24

Tagesgericht
herzhaft & beliebt

M1
rot

Mini-Hacksteaks
in Bratensauce
dazu bunte Bohnen
und Salzkartoffeln

S	A1,C,I,1,5	438kJ	1,1 g.F	1,2 ZU	1,8 SA	4,5 BE
		2,7 F	10,0 KH	6,0 EW		

Heisse Fleischwurst
mit Sauerkraut
und Püree

S	A1,G	485kJ	0,7 g.F	1,7 ZU	1,2 SA	4,1 BE
	2,4,5,9	7,0 F	8,9 KH	3,5 EW		

Gemüseintopf
mit Hühnerfleisch

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

Geflügel-Schschlikpfanne
mit Zwiebeln
und Paprika
dazu Reis

G	A1,F,I,3	417kJ	0,4 g.F	1,9 ZU	1,1 SA	5,9 BE
		1,4 F	15,7 KH	5,7 EW		

Wiener Würstchen
mit Sauerkraut
und Petersilienkartoffeln

S	A1,G,I	398kJ	1,7 g.F	1,8 ZU	2,2 SA	4,8 BE
	1,2,5,9	4,1 F	10,2 KH	3,3 EW		

Herzhafter Kasselernacken
in Apfelsauce mit Rotkohl
und Kartoffeln

S	A1,I,2,5	304kJ	0,9 g.F	1,9 ZU	1,7 SA	4,0 BE
		2,4 F	8,5 KH	3,9 EW		

Gefüllte Hackfleischrolle
in Rahmsauce
mit herzhaftem Rübengemüse
und Nudeln

S	A1,G,I,3,9	487kJ	1,6 g.F	1,3 ZU	1,4 SA	6,0 BE
		4,7 F	13,5 KH	4,6 EW		

Diabetikerkost
brennwertkontrolliert
wahlweise püriert

M2
blau

Hähnchenbrustfilet
in Zwiebelsauce
mit Kartoffelpüree
und Möhrengemüse

G	A1,F,G,I,5,9	287kJ	0,6 g.F	2,5 ZU	0,6 SA	3,5 BE
		1,5 F	7,8 KH	5,7 EW		

Schweinegulasch
in Kräuterrahmsauce
dazu buntes Gemüse
und Kartoffeln

S	A1,G,I,9	323kJ	0,2 g.F	1,2 ZU	1,6 SA	3,9 BE
		1,6 F	8,6 KH	6,1 EW		

Bratwurst
in Sauce mit feinem Mischgemüse
und Kartoffeln

S	A1,G,I,9	433kJ	2,3 g.F	1,4 ZU	1,8 SA	3,7 BE
		6,1 F	8,0 KH	3,7 EW		

Fischfilet (natur)
auf feiner Kräuterbutter
dazu Brokkoligemüse
und Salzkartoffeln

F	A1,D,G,I,9	307kJ	0,9 g.F	1,3 ZU	1,5 SA	3,8 BE
		1,9 F	8,5 KH	5,0 EW		

Gekochte Eier
in Senfsauce
mit Kräuterpüree
dazu Sellerie-Möhrensalat

V	A1,C,G	383kJ	1,0 g.F	2,3 ZU	0,7 SA	4,3 BE
	1,1,5,9	4,2 F	9,3 KH	3,4 EW		

Klassischer Möhreintopf
mit pikanter Rinderbulette

R	A1,C,I,5	341kJ	1,2 g.F	2,3 ZU	0,5 SA	4,4 BE
		2,9 F	8,8 KH	4,7 EW		

Schweinebraten
in milder Kümmel-Senf-Sauce
mit Schwarzwurzelgemüse
und Salzkartoffeln

S	A1,I,J	295kJ	0,0 g.F	1,2 ZU	1,9 SA	3,5 BE
		1,0 F	7,8 KH	5,8 EW		

Bunte Vielfalt
Rund um die Welt.

M3
rosa

gefüllte Paprikaschote
in Tomatensauce
dazu Reis

S	A1,C,I	924kJ	0,9 g.F	2,4 ZU	1,3 SA	6,9 BE
		1,8 F	14,7 KH	3,9 EW		

Gebratene Fleischbällchen
vom Rind in Chilisauce und Reis
dazu Wachsbohnen-Salat

R	A1,C,I,1,3	481kJ	0,9 g.F	2,7 ZU	1,5 SA	7,0 BE
		2,7 F	16,1 KH	6,2 EW		

Fischstäbchen
mit Tomatensauce
dazu Kartoffelpüree

F	A1,D	418kJ	0,7 g.F	2,1 ZU	0,9 SA	4,7 BE
	G,I,5,9	3,7 F	11,7 KH	4,4 EW		

Spirellis
mit Tomaten- Schinkensauce
dazu Rohkostsalat

S	A1,I,2,4	404kJ	0,2 g.F	2,2 ZU	2,7 SA	7,3 BE
		1,4 F	16,4 KH	3,9 EW		

Hähnchenfleisch süß sauer
mit Chinagemüse
und Reis

G	A1,F,I,3	406kJ	0,3 g.F	2,3 ZU	1,3 SA	6,2 BE
		1,2 F	16,3 KH	4,9 EW		

Linsen-Bolognese
mit Vollkorn-Fusilli

V	A1,I	385kJ	0,2 g.F	1,9 ZU	1,4 SA	6,6 BE
		1,2 F	15,8 KH	3,9 EW		

Bunte Tortellini
mit Käse-Spinatsauce

V	A1,C	379kJ	1,2 g.F	1,4 ZU	0,9 SA	4,8 BE
	G,I,5,9	2,5 F	13,2 KH	3,8 EW		

Gaumenfreude
für Feinschmecker.

M4
gold

Lummerbraten
vom Schwein in herzhafter Sauce
dazu feines Kaisergemüse
und Kartoffeln

S	A1,I,5	286kJ	0,1 g.F	1,4 ZU	1,7 SA	3,6 BE
		1,1 F	8,1 KH	5,6 EW		

Klassischer Sauerbraten
in Rosinensauce
dazu Kartoffeln
und Rotkohl

R	A1,5	382kJ	0,2 g.F	4,1 ZU	2,0 SA	5,3 BE
		1,5 F	11,4 KH	6,9 EW		

Frischer Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise,
dazu Schweineschnitzel
und Salzkartoffeln

S		5,4 BE				
---	--	--------	--	--	--	--

Filettöpfchen Hähnchen
und Schweinefilet
in Pilzrahmsauce
dazu Gemüse
und Kartoffeln

S	A1,G,I,5,9	272kJ	0,3 g.F	1,4 ZU	1,8 SA	3,4 BE
		0,7 F	7,6 KH	6,1 EW		

Hoki-Fischfilet paniert
in leckerer Kräutersauce
dazu feine Erbsen
und Kartoffeln

F	A1,D	392kJ	0,8 g.F	1,6 ZU	1,8 SA	5,3 BE
	G,I,5,9	2,5 F	11,6 KH	5,4 EW		

Gebratene Hähnchenbrust
in feiner Sauce
mit Paprikakartoffeln
und Blattspinat

G	A1,F,G,I,5,9	383kJ	0,5 g.F	0,5 ZU	0,7 SA	5,7 BE
		1,7 F	11,8 KH	6,9 EW		

Frischer Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise,
dazu Hähnchenbrust
und Salzkartoffeln

G		5,4 BE				
---	--	--------	--	--	--	--

Vegetarisch
Fleischlos lecker.

M5
grün

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

V	A1,C,G	581kJ	2,7 g.F	2,5 ZU	1,0 SA	7,5 BE
	I,1,5,9	5,6 F	16,2 KH	5,7 EW		

Bunte Tofu-Gemüsepfanne
mit Kräutersauce
und Karottenpüree

V	A1,F,G,I,5,9	326kJ	0,8 g.F	2,4 ZU	0,4 SA	4,4 BE
		2,2 F	10,9 KH	2,8 EW		

Gebratenes Wokgemüse
in gelber Currysauce
mit Reis

V	A1,F,I,3	398kJ	0,1 g.F	5,0 ZU	1,4 SA	7,9 BE
		0,4 F	20,2 KH	2,4 EW		

Drillinge
mit Schale
dazu Schnittlauchquark
und Rohkostsalat

V	G,9	356kJ	0,2 g.F	2,6 ZU	0,7 SA	6,2 BE
		1,4 F	11,8 KH	5,5 EW		

Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf
mit feinen Kartoffelblättchen
und Käse überbacken

V	A1,G,I,5,9	370kJ	1,9 g.F	1,5 ZU	0,4 SA	4,6 BE
		3,1 F	10,1 KH	4,2 EW		

Eintopf & Pasta
Einfach gut!

M6
gelb

Spaghetti Bolognese
dazu Gurkensalat

R	A1,C,F	493kJ	0,9 g.F	2,0 ZU	1,1 SA	7,6 BE
	G,I,12,3,5	3,4 F	16,8 KH	4,8 EW		

Pichelsteiner Eintopf
mit frischem Gemüse
und Rindfleischinlage

R	A1,I,5	283kJ	0,5 g.F	0,8 ZU	1,2 SA	4,1 BE
		1,6 F	9,0 KH	4,0 EW		

Mexikanischer Bohneneintopf
mit Rauchfleisch

S	A1,I,2,4	537kJ	0,8 g.F	1,3 ZU	0,4 SA	6,9 BE
		2,4 F	15,0 KH	7,1 EW		

Deftiger Erbseneintopf
mit Wiener

S	G,I,12,5,9	378kJ	1,6 g.F	0,7 ZU	0,8 SA	4,1 BE
		4,1 F	8,4 KH	4,2 EW		

Rheinischer Kartoffeleintopf
mit Kasseler
und frischem Porree

S	A1,G,I	300kJ	0,6 g.F	0,9 ZU	0,8 SA	4,7 BE
	2,5,9	1,3 F	10,3 KH	4,3 EW		

Salat & Co.
kalt serviert.

Nur im Einweg
erhältlich.

M7
lila

Paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat
und Senf

S	A1,C,G,I	738kJ	4,2 g.F	1,1 ZU	0,5 SA	4,5 BE
	2,3,5,9	10,1 F	13,3 KH	8,0 EW		

Thunfischsalat nach Art des Hauses
mit frischen Salaten
dazu French-Dressing

F	C,D,G,I	489kJ	1,3 g.F	2,2 ZU	0,4 SA	1,3 BE
	J,2,3,5,9	3,3 F	4,8 KH	6,8 EW		

Caesar-Salat
Blattsalate mit Mais,
Hähnchenfleisch und Croutons
dazu Joghurt dressing

G	A1,F,G,2,9	475kJ	0,5 g.F	1,8 ZU	0,5 SA	2,9 BE
		3,2 F	10,8 KH	9,8 EW		

2 Buletten
mit Nudelsalat

S	A1,C,G,I,I	942kJ	6,7 g.F	0,8 ZU	1,2 SA	4,5 BE
	2,3,5,9	15,3 F	14,0 KH	8,4 EW		

Elsässer-Salat
Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl,
Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen,
dazu Essig-Öl-Dressing

V	C,G,I	446kJ	2,0 g.F	2,5 ZU	0,4 SA	1,3 BE
	2,3,5,9	6,0 F	4,2 KH	2,3 EW		

Süßer Schmaus
Schlemmerfreude!

M8
weiß

Milchreis
mit heißen Kirschen

V	G,5,9	601kJ	0,8 g.F	14,6 ZU	0,1 SA	9,2 BE
		1,6 F	22,1 KH	2,5 EW		

Eierpfannkuchen
gefüllt mit Heidelbeeren
dazu Vanillesauce

V	A1,C,G,5,9	490kJ	1,3 g.F	10,9 ZU	0,2 SA	6,9 BE
		3,0 F	19,5 KH	3,2 EW		

Griesflammeri
Baden Baden mit Fruchtsoße

V	A1,G,5,9	502kJ	1,1 g.F	15,7 ZU	0,1 SA	9,1 BE
		2,3 F	21,7 KH	2,8 EW		

Germknödel
mit Vanillesauce

V	A1,C,G,5,9	695kJ	1,3 g.F	13,1 ZU	0,4 SA	9,5 BE
		2,6 F	31,3 KH	4,0 EW		

Sahnegrießbrei
mit Waldfrüchten

V	A1,G,5,9	555kJ	1,1 g.F	18,8 ZU	0,1 SA	10,4 BE
		2,3 F	24,7 KH	2,8 EW		

Milchreis
mit roter Grütze

V	G,5,9	514kJ	0,7 g.F	16,8 ZU	0,1 SA	10,2 BE
		1,5 F	24,4 KH	2,5 EW		

Kaiserschmarrn
mit Vanillesauce

V	A1,C,G,5,9	645kJ	1,8 g.F	12,1 ZU	0,5 SA	9,1 BE
		5,6 F	21,7 KH	4,0 EW		

Zum Abend
kalt serviert.

Nur im Einweg
erhältlich.

M9
braun

Herzhafter Rindfleischsalat
mit Brot
und Butter

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

Gyrosbraten
mit Zaziki
und Krautsalat

S	A1,C,G,I	787kJ	3,9 g.F	3,7 ZU	1,3 SA	1,5 BE
	2,3,4,5,9	15,2 F	4,9 KH	7,1 EW		

Eiersalat
mit Obstgarnitur
und Weißbrot

V	A1,C,G,I	751kJ	5,3 g.F	2,4 ZU	1,1 SA	2,2 BE
	2,3,5,9	13,5 F	7,8 KH	6,6 EW		

Sandwichteller -
leckere Sandwiches (Toast belegt)
mit verschiedenen Sorten Belag
und Garnitur

S	A1,C	1086kJ	7,0 g.F	4,1 ZU	1,1 SA	5,1 BE
	G,I,2,5,9	15,2 F	20,7 KH	9,5 EW		

Fischplatte
nach Angebot
mit Brot und Butter

F	A1,A2	974kJ	6,2 g.F	3,2 ZU	2,2 SA	3,5 BE
	D,G,3,9	15,1 F	14,0 KH	9,9 EW		

Gebratene Fleischbällchen
in Cocktailsauce
mit Nudelsalat
und Garnitur

S	A1,C,G,I,I	915kJ	6,4 g.F	1,7 ZU	1,2 SA	5,0 BE
	2,3					