

Speiseplan 45. KW

Tagesgericht  
herzhaft & beliebt

M1  
rot

Montag, 03.11.25

Königsberger Klopse  
in Kapernsauce  
dazu Salzkartoffeln  
und Rote-Beete-Salat

|   |                |                |                    |                  |        |        |
|---|----------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,C,<br>G,I,1 | 447kj<br>3,2 F | 1,3 g.F<br>12,3 KH | 2,5 ZU<br>6,6 EW | 2,0 SA | 5,8 BE |
|---|----------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Dienstag, 04.11.25

Hackbraten  
in Sauce  
mit Rotkohl  
und Kartoffeln

|   |            |                |                   |                  |        |        |
|---|------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,C,I,1,1 | 331kj<br>2,3 F | 0,9 g.F<br>9,6 KH | 2,6 ZU<br>4,4 EW | 2,1 SA | 4,5 BE |
|---|------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Mittwoch, 05.11.25

Hamburger Heringstipp  
in Sahne  
mit Apfel-Gurken-Würfel  
dazu Petersilienkartoffeln



|   |             |                |                    |                  |        |        |
|---|-------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| F | C,D,G,I,1,3 | 477kj<br>5,7 F | 2,1 g.F<br>11,1 KH | 2,9 ZU<br>4,0 EW | 2,6 SA | 4,9 BE |
|---|-------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Donnerstag, 06.11.25

Schweinebraten  
in pikanter Sauce  
mit Blumenkohlgemüse  
und Klöße

|   |            |                |                   |                  |        |        |
|---|------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,G,I,1,3 | 329kj<br>1,4 F | 0,1 g.F<br>9,9 KH | 0,6 ZU<br>6,0 EW | 3,2 SA | 3,8 BE |
|---|------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Freitag, 07.11.25

Westfälische Dicke Bohnen  
mit Kasseler  
und Salzkartoffeln

|   |          |                |                   |                  |        |        |
|---|----------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,G,I,1 | 339kj<br>1,6 F | 0,6 g.F<br>9,6 KH | 1,3 ZU<br>6,2 EW | 2,2 SA | 4,2 BE |
|---|----------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Samstag, 08.11.25

Geflügelfilets  
in pikanter Sauce  
mit zartem Brokkoligemüse  
und Spinalnudeln

|   |      |                |                    |                  |        |        |
|---|------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| G | A1,I | 396kj<br>1,0 F | 0,2 g.F<br>13,4 KH | 2,8 ZU<br>7,3 EW | 1,1 SA | 6,1 BE |
|---|------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Sonntag, 09.11.25

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

|   |          |                |                    |                  |        |        |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| G | A1,G,I,3 | 399kj<br>1,2 F | 0,4 g.F<br>15,3 KH | 1,1 ZU<br>5,6 EW | 1,3 SA | 5,8 BE |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Diabetikerkost  
brennwertkontrolliert  
wahlweise püriert

M2  
blau

Bulette vom Rind  
in dunkler Kräutersauce  
mit Mischgemüse  
und Kartoffelpüree

|   |            |                |                    |                  |        |        |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| R | A1,C,G,I,1 | 400kj<br>2,9 F | 1,3 g.F<br>10,2 KH | 1,5 ZU<br>6,4 EW | 3,3 SA | 5,0 BE |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Hähncheninnenfilets  
in Geflügelsauce  
mit Kohlrabigemüse  
dazu Salzkartoffeln

|   |        |                |                    |                  |        |        |
|---|--------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| G | A1,G,I | 316kj<br>0,8 F | 0,3 g.F<br>10,6 KH | 0,7 ZU<br>6,0 EW | 1,4 SA | 4,7 BE |
|---|--------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Geflügelbratwurst  
in Thymiansauce  
mit buntem Gemüse  
und Langkornreis

|   |          |                |                    |                  |        |        |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| G | A1,G,I,1 | 574kj<br>8,7 F | 2,6 g.F<br>12,4 KH | 1,0 ZU<br>3,4 EW | 1,3 SA | 5,7 BE |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Pangasiusfilet  
in Dillsauce  
mit Brokkoli  
dazu Kartoffeln



|   |            |                |                   |                  |        |        |
|---|------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| F | A1,D,G,I,1 | 272kj<br>1,3 F | 0,5 g.F<br>7,9 KH | 1,7 ZU<br>4,6 EW | 1,5 SA | 3,6 BE |
|---|------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Pikantes Gulasch  
vom Schwein  
mit Gabelspaghetti

|   |        |                |                    |                  |        |        |
|---|--------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,G,I | 468kj<br>1,7 F | 0,3 g.F<br>17,0 KH | 0,9 ZU<br>6,8 EW | 1,1 SA | 6,7 BE |
|---|--------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf  
mit Kartoffelstücken  
und Rindfleisch

|   |        |                |                   |                  |        |        |
|---|--------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| R | A1,I,1 | 255kj<br>1,6 F | 0,5 g.F<br>8,5 KH | 0,3 ZU<br>3,0 EW | 0,5 SA | 3,9 BE |
|---|--------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Hackbraten  
in Sauce  
mit grünen Bohnen  
und Salzkartoffeln

|   |            |                |                   |                  |        |        |
|---|------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,C,I,1,1 | 308kj<br>2,1 F | 0,8 g.F<br>8,2 KH | 1,1 ZU<br>5,0 EW | 1,8 SA | 3,6 BE |
|---|------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Bunte Vielfalt  
Rund um die Welt.

M3  
rosa

Nudeln mit Hähnchenbrust  
in feiner Sahnesauce, Brokkoli  
und Käse überbacken

|   |            |                |                    |                  |        |        |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| G | A1,F,G,I,1 | 541kj<br>5,1 F | 2,8 g.F<br>13,5 KH | 2,1 ZU<br>6,9 EW | 0,7 SA | 5,5 BE |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Wurstgulasch  
mit Paprika und Zwiebeln  
dazu Gabelspaghetti

|   |          |                |                    |                  |        |        |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,I,2,3 | 510kj<br>2,9 F | 1,2 g.F<br>19,2 KH | 2,9 ZU<br>4,1 EW | 1,4 SA | 7,6 BE |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Schweineleberragout  
mit Reis, Sauce  
dazu Kartoffelpüree  
und Karottengemüse

|   |            |                |                   |                  |        |        |
|---|------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,G,I,1,3 | 241kj<br>1,2 F | 0,4 g.F<br>7,8 KH | 3,1 ZU<br>3,7 EW | 1,0 SA | 3,6 BE |
|---|------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Original Hähnchen-Döner-Teller  
mit Reis, Sauce  
und Krautsalat

|   |            |                |                    |                  |        |        |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| V | A1,C,I,1,3 | 708kj<br>7,4 F | 3,0 g.F<br>22,6 KH | 5,6 ZU<br>2,4 EW | 1,3 SA | 9,1 BE |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Kartoffelröstis  
mit Karotten, Brokkoli,  
Mais und Champignons  
in würziger Käsesauce

|   |                  |                |                    |                  |        |        |
|---|------------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| V | A1,G,I,<br>I,1,3 | 585kj<br>6,9 F | 3,6 g.F<br>15,2 KH | 1,5 ZU<br>3,9 EW | 0,8 SA | 5,7 BE |
|---|------------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Kichererbsencurry  
mit Kokosmilch  
und Bulgur

|   |        |                |                    |                  |        |        |
|---|--------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| V | A1,G,I | 433kj<br>1,7 F | 1,1 g.F<br>17,6 KH | 1,4 ZU<br>3,0 EW | 0,4 SA | 7,5 BE |
|---|--------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Mais-Lauchtaler  
in Paprikagemüsesauce  
dazu Rigatoni

|   |            |                |                    |                  |        |        |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| V | A1,C,G,I,1 | 449kj<br>1,4 F | 0,1 g.F<br>19,3 KH | 2,3 ZU<br>4,0 EW | 1,1 SA | 8,4 BE |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Gaumenfreude  
für Feinschmecker.

M4  
gold

Schnitzel in leckerer  
Champignon-Rahm-Sauce  
mit Paprikakartoffeln  
dazu Leipziger Allerlei

|   |            |                |                    |                  |        |        |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,C,G,I,1 | 435kj<br>3,6 F | 1,1 g.F<br>11,0 KH | 1,5 ZU<br>6,6 EW | 0,6 SA | 5,2 BE |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Schweineroulade  
mit klassischer Füllung  
dazu Blumenkohl  
und Kartoffeln

Menü-  
Aufpreis  
+ 1,70 €

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

Kaiserfleisch (Kasselerrücken)  
auf Ananaskraut  
und Kartoffelpüree

|   |        |                |                   |                  |        |        |
|---|--------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,G,1 | 348kj<br>2,3 F | 0,9 g.F<br>8,8 KH | 2,3 ZU<br>6,0 EW | 1,8 SA | 3,8 BE |
|---|--------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Sauerbratengulasch  
mit Spätzle  
und Rotkohl

Menü-  
Aufpreis  
+ 1,00 €

|   |        |                |                    |                  |        |        |
|---|--------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| R | A1,C,1 | 390kj<br>1,6 F | 0,4 g.F<br>12,4 KH | 4,6 ZU<br>6,5 EW | 1,4 SA | 5,9 BE |
|---|--------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Gebackenes Seelachsfilet  
mit Kräutersenfauce  
und Kartoffeln  
dazu Gurkensalat



|   |                      |                |                   |                  |        |        |
|---|----------------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| F | A1,C,D,<br>G,I,I,1,3 | 330kj<br>2,7 F | 1,1 g.F<br>7,8 KH | 1,3 ZU<br>6,0 EW | 1,6 SA | 3,5 BE |
|---|----------------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Schweinebraten  
mit Kümmelsauce  
mit Romanescogemüse  
und Klößen

|   |          |                |                   |                  |        |        |
|---|----------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,G,I,3 | 285kj<br>1,0 F | 0,0 g.F<br>7,9 KH | 0,7 ZU<br>5,9 EW | 2,0 SA | 3,1 BE |
|---|----------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Gefüllte Rinderroulade  
„Hausfrauen Art“  
(mit Speck, Gurke, und Zwiebeln  
gefüllt) in typischer Soße,  
dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln

Menü-  
Aufpreis  
+ 2,70 €

|        |        |                |                   |                  |        |        |
|--------|--------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| S<br>R | A1,I,3 | 672kj<br>1,4 F | 0,5 g.F<br>8,0 KH | 2,3 ZU<br>5,1 EW | 1,6 SA | 4,2 BE |
|--------|--------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Vegetarisch  
Fleischlos lecker.

M5  
grün

Italienische Gemüsepasta  
mit Vollkornnudeln

|   |        |                |                    |                  |        |        |
|---|--------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| V | A1,I,1 | 404kj<br>1,0 F | 0,3 g.F<br>17,7 KH | 3,2 ZU<br>3,1 EW | 1,2 SA | 7,1 BE |
|---|--------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Gebratenes Gemüse  
süßsauer mit Reis

|   |        |                |                    |                  |        |        |
|---|--------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| V | A1,E,I | 380kj<br>0,3 F | 0,1 g.F<br>19,3 KH | 4,5 ZU<br>2,3 EW | 1,3 SA | 7,6 BE |
|---|--------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Gemüseragout  
mit Erbsenpüree

|   |          |                |                   |                  |        |        |
|---|----------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| V | A1,G,I,1 | 275kj<br>2,7 F | 1,3 g.F<br>8,1 KH | 2,1 ZU<br>1,9 EW | 0,4 SA | 3,5 BE |
|---|----------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Vegetarische Gemüsebällchen  
mit heller Kräutersauce  
auf Gemüseris

|   |                  |                |                    |                  |        |        |
|---|------------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| V | A1,C,F,<br>G,I,1 | 535kj<br>4,4 F | 0,9 g.F<br>15,8 KH | 1,8 ZU<br>6,1 EW | 1,4 SA | 5,7 BE |
|---|------------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Makkaroni  
mit Tomaten-Basilikumsauce  
dazu Möhrensalat

|   |      |                |                    |                  |        |        |
|---|------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| V | A1,I | 403kj<br>1,1 F | 0,1 g.F<br>18,0 KH | 3,8 ZU<br>2,8 EW | 1,5 SA | 7,8 BE |
|---|------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Eintopf & Pasta  
Einfach gut!

M6  
gelb

Grüne Bohnen-Eintopf  
mit Kartoffeln  
und Bockwürstchen

|   |          |                |                   |                  |        |        |
|---|----------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,I,1,3 | 387kj<br>5,2 F | 2,3 g.F<br>8,2 KH | 1,4 ZU<br>2,7 EW | 0,8 SA | 4,0 BE |
|---|----------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Linseneintopf  
mit Geflügelwienier

|   |         |                |                   |                  |        |        |
|---|---------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| G | I,1,2,3 | 346kj<br>3,0 F | 1,0 g.F<br>9,2 KH | 0,6 ZU<br>3,9 EW | 0,9 SA | 4,5 BE |
|---|---------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Klassischer Möhreeneintopf  
mit Geflügelkräuterbällchen

|   |            |                |                   |                  |        |        |
|---|------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| G | A1,C,I,1,1 | 288kj<br>1,2 F | 0,4 g.F<br>9,8 KH | 2,3 ZU<br>4,3 EW | 1,7 SA | 4,9 BE |
|---|------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Kürbis-Hähncheneintopf  
mit Kartoffeln

|   |      |                |                    |                  |        |        |
|---|------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| G | A1,I | 303kj<br>1,9 F | 0,4 g.F<br>10,7 KH | 1,1 ZU<br>3,7 EW | 0,7 SA | 5,0 BE |
|---|------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Porree-Eintopf  
mit Geflügelbulette

|   |                  |                |                   |                  |        |        |
|---|------------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| G | A1,C,<br>G,I,1,1 | 310kj<br>3,2 F | 0,9 g.F<br>7,5 KH | 1,7 ZU<br>3,7 EW | 0,4 SA | 3,6 BE |
|---|------------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Salat & Co.  
kalt serviert.

M7  
lila

Nur im Einweg  
erhältlich.

Wiener Würstchen  
mit Kartoffelsalat  
und Senf

|   |           |                 |                    |                  |        |        |
|---|-----------|-----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| S | C,G,I,1,3 | 791kj<br>14,5 F | 6,5 g.F<br>11,2 KH | 1,0 ZU<br>3,4 EW | 2,4 SA | 3,5 BE |
|---|-----------|-----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Griechischer Bauernsalat  
mit Tomate, Gurke, Zwiebeln  
und Hirten-Käse  
mit Balsamico-Dressing

|   |             |                |                   |                  |        |        |
|---|-------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| V | C,G,I,I,1,3 | 335kj<br>6,1 F | 3,3 g.F<br>2,5 KH | 1,5 ZU<br>3,4 EW | 0,5 SA | 0,7 BE |
|---|-------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Obstsalat Gourmet  
Apfel, Traube, Honigmelone,  
Cantaloupemelone, Kiwi,  
Ananas, Orange



Frische Salate  
der Saison  
mit Hähnchenbrust  
dazu Cocktaildressing

|   |                    |                |                    |                  |        |        |
|---|--------------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| G | A1,C,F,<br>G,I,1,3 | 447kj<br>3,7 F | 0,8 g.F<br>10,4 KH | 2,5 ZU<br>7,4 EW | 0,4 SA | 2,9 BE |
|---|--------------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Obstsalat Gourmet  
Apfel, Traube, Honigmelone,  
Cantaloupemelone, Kiwi,  
Ananas, Orange



Menüpreise  
„all inclusive“:  
Zu jedem heißen  
Mittagessen gehört  
selbstverständlich ein  
leckeres Dessert!

...genießen Sie die  
Extra-Portion Herzlichkeit!



Die Diabetikerkost liefern wir  
wahlweise auch als pürierte Kost.

Süßer Schmaus  
Schlemmerfreude!

M8  
weiß

Milchreis  
mit Erdbeer-Rhabarberkompott

|   |     |                |                    |                   |        |        |
|---|-----|----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|
| V | G,1 | 439kj<br>1,5 F | 0,7 g.F<br>20,2 KH | 12,7 ZU<br>2,4 EW | 0,1 SA | 8,5 BE |
|---|-----|----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|

Feiner Grießbrei  
mit roter Grütze

|   |        |                |                    |                   |        |        |
|---|--------|----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|
| V | A1,G,1 | 499kj<br>1,5 F | 0,7 g.F<br>23,4 KH | 17,8 ZU<br>2,6 EW | 0,1 SA | 9,8 BE |
|---|--------|----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|

Eierpfannkuchen  
mit Apfelkompott

|   |        |                |                    |                   |        |        |
|---|--------|----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|
| V | A1,C,G | 548kj<br>2,6 F | 0,7 g.F<br>22,1 KH | 10,4 ZU<br>3,7 EW | 0,3 SA | 9,4 BE |
|---|--------|----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|

Quarkstrudel  
mit Vanillesauce

|   |          |                 |                    |                   |        |         |
|---|----------|-----------------|--------------------|-------------------|--------|---------|
| V | A1,C,G,1 | 882kj<br>10,5 F | 4,9 g.F<br>25,4 KH | 12,1 ZU<br>3,9 EW | 0,4 SA | 11,7 BE |
|---|----------|-----------------|--------------------|-------------------|--------|---------|

Feiner Milchreis  
mit Zimtucker  
und Apfelkompott

|   |   |                |                    |                   |        |        |
|---|---|----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|
| V | G | 439kj<br>1,6 F | 0,7 g.F<br>20,2 KH | 13,2 ZU<br>2,3 EW | 0,1 SA | 8,6 BE |
|---|---|----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|

Eierpfannkuchen  
mit gebratenem Apfel  
und Vanillesauce

|   |          |                |                    |                  |        |        |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| V | A1,C,G,1 | 504kj<br>2,3 F | 0,8 g.F<br>20,6 KH | 8,7 ZU<br>3,5 EW | 0,2 SA | 6,2 BE |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Beerengrütze  
mit Vanillesauce

|   |     |                |                    |                   |        |         |
|---|-----|----------------|--------------------|-------------------|--------|---------|
| V | G,1 | 521kj<br>0,6 F | 0,3 g.F<br>27,5 KH | 24,6 ZU<br>1,1 EW | 0,0 SA | 11,5 BE |
|---|-----|----------------|--------------------|-------------------|--------|---------|

Zum Abend  
kalt serviert.

M9  
braun

Nur im Einweg  
erhältlich.

Kalter Schweinebraten  
mit Kartoffelsalat

|   |           |                |                    |                  |        |        |
|---|-----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| S | C,G,I,1,3 | 588kj<br>7,9 F | 3,4 g.F<br>11,5 KH | 0,8 ZU<br>5,9 EW | 1,7 SA | 3,5 BE |
|---|-----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Schnittchenteller  
fertig belegte Schnittchen  
mit Wurst und Käse  
und Garnitur

|        |                 |                  |                    |                  |        |        |
|--------|-----------------|------------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| S<br>G | A1,A2,<br>G,2,3 | 1043kj<br>11,3 F | 6,4 g.F<br>27,1 KH | 1,5 ZU<br>8,5 EW | 1,4 SA | 5,9 BE |
|--------|-----------------|------------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Feine Sülze  
mit Remouladensauce,  
Garnitur und Brot

|   |                     |                 |                    |                  |        |        |
|---|---------------------|-----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,A2,<br>C,G,I,1,3 | 980kj<br>15,9 F | 4,1 g.F<br>14,6 KH | 1,5 ZU<br>7,9 EW | 1,8 SA | 2,6 BE |
|---|---------------------|-----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Gebratene Hähnchenkeule  
mit Nudelsalat

|   |                  |                 |                    |                  |        |        |
|---|------------------|-----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| G | A1,C,<br>G,I,1,3 | 942kj<br>16,4 F | 6,3 g.F<br>11,3 KH | 2,8 ZU<br>8,4 EW | 0,8 SA | 4,7 BE |
|---|------------------|-----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Brathering (mit Gräten)  
mit Zwiebeln,  
Speckkartoffelsalat  
und Garnitur



|        |          |                |                    |                  |        |        |
|--------|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| S<br>F | A1,D,2,3 | 614kj<br>8,2 F | 2,1 g.F<br>10,2 KH | 0,7 ZU<br>7,9 EW | 2,5 SA | 3,6 BE |
|--------|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Feiner Fleischsalat Rheinische Art  
mit Garnitur  
und Brot

|   |                       |                  |                    |                  |        |        |
|---|-----------------------|------------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,A2,C,<br>G,I,1,2,3 | 1072kj<br>22,2 F | 10,4 g.F<br>8,4 KH | 1,2 ZU<br>5,4 EW | 1,3 SA | 3,0 BE |
|---|-----------------------|------------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Kasseler Braten  
mit Remouladensauce,  
Nudelsalat  
und Salatgarnitur

|   |                  |                 |                    |                  |        |        |
|---|------------------|-----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,C,G,<br>I,1,3 | 964kj<br>16,6 F | 7,4 g.F<br>12,8 KH | 0,6 ZU<br>8,1 EW | 1,5 SA | 4,1 BE |
|---|------------------|-----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.  
Nährwertangaben = Ca-Werte/  
Menü ohne Salat, Dessert

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= geschwärzt, 7= Alkohol, 8= Füllmittel, 9= mit Milchprodukt zubereitet, [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Knebster / Knebstreuerzeugnisse; [C]= Ei / Eierezeugnisse; [D]= Fisch / Fischereierzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse; [F]= Soja / Sojaerezeugnisse; [G]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse; [H]= Schokolade / Schokoladeerzeugnisse; [I]= Soja / Sojaerezeugnisse; [J]= Soja / Sojaerezeugnisse; [K]= Soja / Sojaerezeugnisse; [L]= Soja / Sojaerezeugnisse; [M]= Soja / Sojaerezeugnisse; [N]= Soja / Sojaerezeugnisse; [O]= Soja / Sojaerezeugnisse; [P]= Soja / Sojaerezeugnisse; [Q]= Soja / Sojaerezeugnisse; [R]= Soja / Sojaerezeugnisse; [S]= Soja / Sojaerezeugnisse; [T]= Soja / Sojaerezeugnisse; [U]= Soja / Sojaerezeugnisse; [V]= Soja / Sojaerezeugnisse; [W]= Soja / Sojaerezeugnisse; [X]= Soja / Sojaerezeugnisse; [Y]= Soja / Sojaerezeugnisse; [Z]= Soja / Sojaerezeugnisse; [aa]= Soja / Sojaerezeugnisse; [ab]= Soja / Sojaerezeugnisse; [ac]= Soja / Sojaerezeugnisse; [ad]= Soja / Sojaerezeugnisse; [ae]= Soja / Sojaerezeugnisse; [af]= Soja / Sojaerezeugnisse; [ag]= Soja / Sojaerezeugnisse; [ah]= Soja / Sojaerezeugnisse; [ai]= Soja / Sojaerezeugnisse; [aj]= Soja / Sojaerezeugnisse; [ak]= Soja / Sojaerezeugnisse; [al]= Soja / Sojaerezeugnisse; [am]= Soja / Sojaerezeugnisse; [an]= Soja / Sojaerezeugnisse; [ao]= Soja / Sojaerezeugnisse; [ap]= Soja / Sojaerezeugnisse; [aq]= Soja / Sojaerezeugnisse; [ar]= Soja / Sojaerezeugnisse; [as]= Soja / Sojaerezeugnisse; [at]= Soja / Sojaerezeugnisse; [au]= Soja / Sojaerezeugnisse; [av]= Soja / Sojaerezeugnisse; [aw]= Soja / Sojaerezeugnisse; [ax]= Soja / Sojaerezeugnisse; [ay]= Soja / Sojaerezeugnisse; [az]= Soja / Sojaerezeugnisse; [ba]= Soja / Sojaerezeugnisse; [bb]= Soja / Sojaerezeugnisse; [bc]= Soja / Sojaerezeugnisse; [bd]= Soja / Sojaerezeugnisse; [be]= Soja / Sojaerezeugnisse; [bf]= Soja / Sojaerezeugnisse; [bg]= Soja / Sojaerezeugnisse; [bh]= Soja / Sojaerezeugnisse; [bi]= Soja / Sojaerezeugnisse; [bj]= Soja / Sojaerezeugnisse; [bk]= Soja / Sojaerezeugnisse; [bl]= Soja / Sojaerezeugnisse; [bm]= Soja / Sojaerezeugnisse; [bn]= Soja / Sojaerezeugnisse; [