

Tagesgericht
herzhaft & beliebt

M1
rot

Montag, 24.08.26

Geschmorte Hähnchenbrust
in Balsamico-Marinade
mit glasierten Erbsen und Möhren,
dazu Salbeikartoffeln

G	A1,F,I,L,1,3	369kj 1,3 F	0,2 g.F 12,2 KH	1,9 ZU 6,3 EW	1,1 SA	5,4 BE
---	--------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Dienstag, 25.08.26

Geflügelgulasch
mit Möhrengemüse
und Nudeln

G	A1,F,G,I	386kj 1,0 F	0,3 g.F 14,7 KH	1,5 ZU 5,8 EW	2,3 SA	6,6 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Mittwoch, 26.08.26

Gebratene Schweineleber
in Zwiebelsauce
dazu Mischgemüse
und Kartoffelpüree

S	A1,G,I	299kj 2,2 F	0,8 g.F 8,1 KH	1,7 ZU 4,4 EW	1,1 SA	3,8 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Donnerstag, 27.08.26

Zarter Schweinebraten
in milder Kümmel-Senf-Sauce
dazu Mischgemüse
und Kartoffelklößen

S	A1,G,I,1,3	337kj 1,1 F	0,1 g.F 11,5 KH	0,9 ZU 5,1 EW	2,1 SA	5,1 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Freitag, 28.08.26

Szegediner Gulasch
mit Salzkartoffeln

S	A1,I	296kj 1,0 F	0,0 g.F 9,8 KH	1,1 ZU 4,8 EW	1,9 SA	3,9 BE
---	------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Samstag, 29.08.26

Eintopf
mit grünen Bohnen
mit zartem Schweinefleisch

S G	A1,I	254kj 1,2 F	0,4 g.F 8,4 KH	1,1 ZU 3,2 EW	0,8 SA	3,8 BE
-----	------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Sonntag, 30.08.26

Hähnchenragout
mit Champignons, Spargel
dazu Gemüsereis

G	A1,E,G,I,3	412kj 2,0 F	0,7 g.F 13,5 KH	1,5 ZU 6,4 EW	1,4 SA	5,1 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Diabetikerkost
brennwertkontrolliert
wahlweise püriert

M2
blau

Magerer Schweinebraten
mit Frühlingsgemüse
und Salzkartoffeln

S	A1,I,1	324kj 1,2 F	0,1 g.F 10,3 KH	1,2 ZU 5,4 EW	1,7 SA	4,5 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Königsberger Klopse
in Kapernsauce mit Reis
und Rote-Beete-Salat

S	A1,C, G,I,1	455kj 3,8 F	1,4 g.F 14,7 KH	1,5 ZU 4,2 EW	1,2 SA	6,3 BE
---	----------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Geflügelschnitzel
mit feiner Sauce,
dazu Kohlrabigemüse
und Kartoffeln

G	A1,G,I,1	386kj 2,3 F	0,6 g.F 13,1 KH	0,9 ZU 4,3 EW	1,8 SA	5,8 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Seelachsfilet natur
mit Kräutersauce
und Brokkoligemüse
dazu Kartoffeln



F	A1,D,G,I,1	281kj 1,4 F	0,5 g.F 7,0 KH	1,5 ZU 6,6 EW	1,4 SA	3,6 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Leberknödel
in Bratensauce
mit Sauerkraut
und Kartoffelpüree

S	A1,C, G,I,1	325kj 3,4 F	1,2 g.F 8,1 KH	1,6 ZU 3,4 EW	1,1 SA	3,8 BE
---	----------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Geflügelgulasch
mit Blumenkohlgemüse
und Salzkartoffeln

G	A1,F,G,I	269kj 0,8 F	0,2 g.F 8,7 KH	0,8 ZU 5,0 EW	1,5 SA	3,9 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Schweinenackenbraten
in Rahmsauce
mit Möhrengemüse
und Kartoffeln

S	A1,G,I	335kj 3,8 F	1,4 g.F 7,8 KH	1,8 ZU 2,8 EW	1,4 SA	3,5 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Bunte Vielfalt
Rund um die Welt.

M3
rosa

Vollkorn-Spaghetti Carbonara
Schinkenstreifen
in leckerer Käse-Sahne-Sauce
dazu Zucchini Salat

S	A1,G,I, 1,2,3	469kj 3,3 F	1,4 g.F 15,1 KH	1,9 ZU 4,8 EW	1,2 SA	6,9 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Nudelauflauf
mit Brokkoli
und Hackfleisch

S	A1,G,I,1	667kj 7,4 F	3,5 g.F 15,4 KH	1,7 ZU 7,8 EW	0,9 SA	7,1 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Cevapcici
vom Rind
in Sauce mit Djuwetschreis
und pikantem Krautsalat

R	A1,C,I, J,1,3,8	499kj 5,3 F	2,1 g.F 13,0 KH	2,5 ZU 4,4 EW	1,0 SA	5,9 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Berliner Currywurst
mit Reis
und Gurkensalat

S	A1,C,I, J,1,3,8	582kj 6,5 F	2,7 g.F 16,5 KH	3,1 ZU 3,4 EW	1,5 SA	7,0 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Hähnchencurry
mit Früchten und Reis
dazu Mischsalat

G	A1,C,G, I,1,1,3,8	450kj 3,1 F	1,4 g.F 14,6 KH	3,1 ZU 5,0 EW	1,3 SA	6,2 BE
---	----------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Knödel Dreierlei
dazu Champignonrahmsauce
mit frischen Kräutern

S	A1,C, G,I,1,3	428kj 3,3 F	1,4 g.F 14,1 KH	0,8 ZU 3,8 EW	0,9 SA	5,3 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Linsen-Bolognese
mit Nudeln

V	A1,I	394kj 0,5 F	0,1 g.F 18,0 KH	1,5 ZU 3,8 EW	1,1 SA	7,3 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gaumenfreude
für Feinschmecker.

M4
gold

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

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

Schweinerückensteak
in Rahmsauce
dazu Kaisergemüse
und Kartoffeln

S	A1,G,I	251kj 0,9 F	0,2 g.F 7,2 KH	1,3 ZU 4,9 EW	1,7 SA	3,2 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Seelachsfilet im Backteig
auf Buttersauce
mit Petersilienkartoffeln
und Möhrensalat



F	A1,D,G,I	448kj 3,3 F	1,4 g.F 13,2 KH	2,8 ZU 5,5 EW	1,6 SA	5,7 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Zartes gekochtes Rindfleisch
in Meerrettichsauce
dazu Erbsengemüse
und Salzkartoffeln

R	A1,G,I	417kj 2,1 F	0,4 g.F 11,6 KH	1,6 ZU 7,3 EW	1,5 SA	5,2 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Paniertes Schollenfilet
auf Senfsauce
dazu Kräuterkartoffeln
und Mischsalat



F	A1,C,D, G,I,1,3,8	468kj 5,1 F	1,5 g.F 10,7 KH	2,1 ZU 5,2 EW	1,7 SA	4,8 BE
---	----------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Rindergeschnetzeltes
Jäger Art
mit Bohnengemüse
und Spätzle

R	A1,C,I,1,8	277kj 1,0 F	0,3 g.F 9,5 KH	1,4 ZU 4,2 EW	1,2 SA	4,1 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Geflügelroulade
in feiner Sauce
mit Rotkohl und Klößen

G	A1,G,I, 1,3,8	437kj 4,4 F	1,4 g.F 9,8 KH	2,2 ZU 5,8 EW	1,8 SA	4,8 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Vegetarisch
Fleischlos lecker.

M5
grün

Asiatisches Wokgemüse
in pikanter Sauce mit Nudeln

V	A1,I,8	449kj 0,4 F	0,1 g.F 21,5 KH	4,5 ZU 3,8 EW	1,4 SA	8,1 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Eieromelette
mit Blattspinat mit Röstzwiebeln
und Kartoffelpüree

V	A1,C, G,I,1,7	361kj 4,0 F	0,7 g.F 7,8 KH	1,4 ZU 4,4 EW	1,0 SA	3,0 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Klassischer Makkaroniauflauf
in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce
mit Käse überbacken

V	A1,G,I	739kj 2,6 F	1,5 g.F 30,5 KH	2,5 ZU 6,8 EW	0,6 SA	13,8 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	---------

Farfalle
in leckerer Käse-Spinat-Sauce

V	A1,G,I,1	482kj 2,5 F	1,3 g.F 18,5 KH	1,5 ZU 4,5 EW	1,6 SA	7,1 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Kartoffeltaschen
gefüllt mit pikantem Frischkäse
dazu Tomaten-ZucchiniGemüse
und Püree

V	A1,G,I,2	439kj 4,2 F	0,7 g.F 13,7 KH	2,7 ZU 2,4 EW	1,2 SA	5,8 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Eintopf & Pasta
Einfach gut!

M6
gelb

Pichelsteiner Eintopf
mit frischem Gemüse
und Rindfleischeinlage

R	A1,I,1	263kj 1,5 F	0,4 g.F 8,9 KH	0,9 ZU 3,0 EW	1,2 SA	4,1 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne
dazu Salzkartoffeln

R	A1,G,I,1	323kj 1,6 F	0,7 g.F 11,8 KH	1,2 ZU 3,3 EW	1,9 SA	4,6 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Deftiger Erbseneintopf
mit Wurstwürfel

S	G,I,1,3	395kj 4,4 F	0,2 g.F 8,3 KH	0,6 ZU 4,4 EW	0,6 SA	4,1 BE
---	---------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Perlgraupeneintopf
mit gewürfeltem Kasseler

S	A1,I,1,3	210kj 0,9 F	0,3 g.F 7,9 KH	0,9 ZU 2,4 EW	0,9 SA	3,6 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Italienischer Gemüseeintopf

V	A1,I,1	248kj 0,8 F	0,3 g.F 10,7 KH	1,9 ZU 1,5 EW	0,5 SA	4,5 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Salat & Co.
kalt serviert.

M7
lila

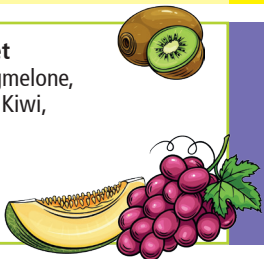
Bulette mit Tomate und Käse
mit Kartoffelsalat
und Salatgarnitur

G	A1,C,G, J,1,3,8	643kj 9,9 F	4,3 g.F 11,2 KH	1,0 ZU 4,9 EW	0,7 SA	4,5 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Bunter Salatmix
mit Bratenstreifen
dazu Senf-Dill-Dressing

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

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

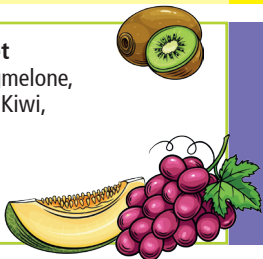


Frischer Salateller
mit Thunfisch und Zwiebelringen
dazu pikantes Haus-Dressing



F	C,D,G, J,1,3,8	433kj 6,3 F	2,0 g.F 3,4 KH	1,7 ZU 4,9 EW	0,3 SA	0,9 BE
---	-------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

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



Süßer Schmaus
Schlemmerfreude!

M8
weiß

Milchreis
mit Erdbeer-Rhabarberkompott

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

Eierpfannkuchen
mit Apfelkompott

V	A1,C,G,3	570kj 2,4 F	0,7 g.F 23,6 KH	11,9 ZU 3,7 EW	0,3 SA	10,0 BE
---	----------	----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

Feiner Grießbrei
mit roter Grütze

V	A1,G,I	436kj 1,3 F	0,6 g.F 20,1 KH	14,1 ZU 2,6 EW	0,1 SA	8,4 BE
---	--------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Pfannkuchen
mit Rosinen
und Quarkfüllung
dazu Zimtucker

V	A1,C,G	723kj 4,7 F	1,3 g.F 25,9 KH	13,7 ZU 6,6 EW	0,4 SA	5,9 BE
---	--------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Mandarinenmilchreis

V	G	465kj 1,9 F	1,0 g.F 20,7 KH	12,1 ZU 3,0 EW	0,1 SA	8,7 BE
---	---	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Quarkkeulchen
mit Rosinen
in Vanillesauce

V	A1,G,1	625kj 3,0 F	0,8 g.F 26,3 KH	13,0 ZU 3,8 EW	0,4 SA	8,8 BE
---	--------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Feiner Milchreis
mit Zimtucker
und Apfelkompott

V	G,3	452kj 1,5 F	0,7 g.F 21,1 KH	14,2 ZU 2,3 EW	0,1 SA	8,9 BE
---	-----	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Zum Abend
kalt serviert.

M9
braun

Kalter Schweinebraten
mit Kartoffelsalat

S	C,G,I,1,3,8	510kj 6,7 F	2,7 g.F 10,0 KH	0,8 ZU 5,4 EW	0,5 SA	3,7 BE
---	-------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schnittchenteller
fertig belegte Schnittchen
mit Wurst und Käse
und Garnitur

G	A1,A2, G,I,1,3,7	963kj 13,0 F	5,7 g.F 15,1 KH	0,9 ZU 12,6 EW	1,5 SA	3,0 BE
---	---------------------	-----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Feine Sülze
mit Remouladensauce,
Garnitur und Brot

S	A1,A2, C,G,I,3,8	877kj 13,9 F	5,6 g.F 13,7 KH	0,7 ZU 6,8 EW	1,3 SA	3,5 BE
---	---------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gebratene Hähnchenkeule
mit Nudelsalat

G	A1,C,G, J,1,3,8	806kj 13,3 F	5,7 g.F 11,0 KH	2,6 ZU 7,5 EW	0,6 SA	4,8 BE
---	--------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Brathering (mit Gräten)
mit Zwiebeln,
Speckkartoffelsalat
und Garnitur

S	A1,2,3	503kj 5,9 F	1,3 g.F 11,6 KH	2,2 ZU 5,0 EW	0,3 SA	4,1 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Feiner Fleischsalat Rheinische Art
mit Garnitur
und Brot

S	A1,A2,C,G, J,1,2,3,7,	1018kj 19,7 F	4,3 g.F 10,7 KH	1,4 ZU 5,3 EW	1,7 SA	3,7 BE
---	--------------------------	------------------	--------------------	------------------	--------	--------

Kasseler Braten
mit Remouladensauce,
Nudelsalat und Salatgarnitur

S	A1,C,G, J,1,3,8	861kj 15,1 F	6,7 g.F 13,0 KH	0,7 ZU 5,0 EW	1,0 SA	3,8 BE
---	--------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.
Nährwertangaben = Ca-Wert/
Menu ohne Salat, Dessert

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= Geschwärtz, 7= Alkohol, 8= Formfleisch, 9= mit Milchprodukt zubereitet, [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Knebsterne / Knebstreuerzeugnisse, [C]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse, [D]= Fisch / Fischereierzeugnisse, [E]= Erbsen / Erbsenerezeugnisse, [F]= Soja / Sojaerezeugnisse, [G]= Milch / Milcherezeugnisse einschließlich Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss); [I]= Sellerie / Sellerieerezeugnisse; [J]= Senf / Senferezeugnisse; [K]= Saam / Saamerezeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerezeugnisse; [N]= Weichhäute / Weichhäuteerezeugnisse; [O]= Weichhäute / Weichhäuteerezeugnisse; [P]= Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.
G= Geflügel, V= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm, Alle Menüs sind mit jedem Salat zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE= Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Unsere Menüs sind zum
Verzehr am Liefertag bestimmt