












Speiseplan 1. KW


| Montag, 30.12.24 | Di., 31.12.24, Silvester | Mi., 01.01.25, Neujahr | Donnerstag, 02.01.25 | Freitag, 03.01.25 | Samstag, 04.01.25 | Sonntag, 05.01.25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--------------------------|------------------------|----------------------|-------------------|-------------------|-------------------|--------|--|--|-------|--------|--------|--|--|---|---|------------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|--------|--------|--|--|--|---|------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|---------|--------|--|--|---|---|--------------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|---------|--------|--|--|---|---|------------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|--------|--------|--|--|---|---|------------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|--------|--------|--|--|---|---|----------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|---------|--------|--|--|
| Hamburger Rinderbulette in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln M1 rot <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,F,G,I,1</td><td>323kj</td><td>1,0 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,7 SA</td><td>4,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,3 F</td><td>9,2 KH</td><td>4,5 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | R | A1,F,G,I,1 | 323kj | 1,0 g.F | 1,5 ZU | 1,7 SA | 4,1 BE | | | 2,3 F | 9,2 KH | 4,5 EW | | | Linseneintopf mit Geflügelwiener  <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>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></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 | | | KALT (Anlieferung am 31.12.) Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, garniert, dazu Kartoffelsalat Hausfrauen Art (mit Mayonnaise) <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C</td><td>576kj</td><td>0,5 g.F</td><td>7,3 ZU</td><td>0,7 SA</td><td>6,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>6,1 F</td><td>18,1 KH</td><td>1,6 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | V | A1,C | 576kj | 0,5 g.F | 7,3 ZU | 0,7 SA | 6,9 BE | | | 6,1 F | 18,1 KH | 1,6 EW | | | Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,I,1,1,3</td><td>615kj</td><td>2,6 g.F</td><td>3,9 ZU</td><td>1,5 SA</td><td>7,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>7,9 F</td><td>17,1 KH</td><td>2,9 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | G | A1,C,I,1,1,3 | 615kj | 2,6 g.F | 3,9 ZU | 1,5 SA | 7,2 BE | | | 7,9 F | 17,1 KH | 2,9 EW | | | Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,I,1,2,3</td><td>290kj</td><td>0,2 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>1,0 SA</td><td>4,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,7 F</td><td>9,2 KH</td><td>2,4 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | G | A1,I,1,2,3 | 290kj | 0,2 g.F | 0,8 ZU | 1,0 SA | 4,2 BE | | | 2,7 F | 9,2 KH | 2,4 EW | | | Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwurstwürfeln  <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,I,1,2,3</td><td>496kj</td><td>2,3 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>1,5 SA</td><td>3,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>6,6 F</td><td>8,8 KH</td><td>5,3 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | G | A1,I,1,2,3 | 496kj | 2,3 g.F | 1,7 ZU | 1,5 SA | 3,9 BE | | | 6,6 F | 8,8 KH | 5,3 EW | | | Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,G,I</td><td>379kj</td><td>0,6 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>2,0 SA</td><td>5,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,3 F</td><td>12,1 KH</td><td>4,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | G | A1,C,G,I | 379kj | 0,6 g.F | 1,2 ZU | 2,0 SA | 5,5 BE | | | 2,3 F | 12,1 KH | 4,7 EW | | |
| R | A1,F,G,I,1 | 323kj | 1,0 g.F | 1,5 ZU | 1,7 SA | 4,1 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 2,3 F | 9,2 KH | 4,5 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| V | A1,C | 576kj | 0,5 g.F | 7,3 ZU | 0,7 SA | 6,9 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 6,1 F | 18,1 KH | 1,6 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| G | A1,C,I,1,1,3 | 615kj | 2,6 g.F | 3,9 ZU | 1,5 SA | 7,2 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 7,9 F | 17,1 KH | 2,9 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| G | A1,I,1,2,3 | 290kj | 0,2 g.F | 0,8 ZU | 1,0 SA | 4,2 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 2,7 F | 9,2 KH | 2,4 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| G | A1,I,1,2,3 | 496kj | 2,3 g.F | 1,7 ZU | 1,5 SA | 3,9 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 6,6 F | 8,8 KH | 5,3 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| G | A1,C,G,I | 379kj | 0,6 g.F | 1,2 ZU | 2,0 SA | 5,5 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 2,3 F | 12,1 KH | 4,7 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |




| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--------------|------------|---------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|--------|--------|--|--|---|---|--------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|--------|--------|--|--|--|---|--------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|--------|--------|--|--|---|---|------------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|--------|--------|--|--|--|---|--------------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|--------|--------|--|--|---|---|--------------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|--------|--------|--|--|---|---|--------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|--------|--------|--|--|---|---|----------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|--------|--------|--|--|
| Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert M2 blau <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,2,3</td><td>496kj</td><td>2,3 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>1,5 SA</td><td>3,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>6,6 F</td><td>8,8 KH</td><td>5,3 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | S | A1,G,I,2,3 | 496kj | 2,3 g.F | 1,7 ZU | 1,5 SA | 3,9 BE | | | 6,6 F | 8,8 KH | 5,3 EW | | | Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree  <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I</td><td>270kj</td><td>0,9 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,8 SA</td><td>4,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>9,4 KH</td><td>2,0 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | V | A1,G,I | 270kj | 0,9 g.F | 1,9 ZU | 1,8 SA | 4,2 BE | | | 1,6 F | 9,4 KH | 2,0 EW | | | Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Kräuterkartoffeln  <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I</td><td>270kj</td><td>0,9 g.F</td><td>1,9 ZU</td><td>1,8 SA</td><td>4,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>9,4 KH</td><td>2,0 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | V | A1,G,I | 270kj | 0,9 g.F | 1,9 ZU | 1,8 SA | 4,2 BE | | | 1,6 F | 9,4 KH | 2,0 EW | | | KALT (Anlieferung am 31.12.) Gegrillte Hähnchenbrust, garniert, dazu bunter Nudelsalat <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,I,1,2,3</td><td>290kj</td><td>0,2 g.F</td><td>0,8 ZU</td><td>1,0 SA</td><td>4,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,7 F</td><td>9,2 KH</td><td>2,4 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | G | A1,I,1,2,3 | 290kj | 0,2 g.F | 0,8 ZU | 1,0 SA | 4,2 BE | | | 2,7 F | 9,2 KH | 2,4 EW | | | Gutsherrentopf kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwurstwürfel <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1,1</td><td>452kj</td><td>2,4 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>1,8 SA</td><td>3,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>6,3 F</td><td>8,5 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | S | A1,C,G,I,1,1 | 452kj | 2,4 g.F | 1,6 ZU | 1,8 SA | 3,7 BE | | | 6,3 F | 8,5 KH | 4,0 EW | | | Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree  <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1,1</td><td>452kj</td><td>2,4 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>1,8 SA</td><td>3,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>6,3 F</td><td>8,5 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | S | A1,C,G,I,1,1 | 452kj | 2,4 g.F | 1,6 ZU | 1,8 SA | 3,7 BE | | | 6,3 F | 8,5 KH | 4,0 EW | | | Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I</td><td>452kj</td><td>2,4 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>1,8 SA</td><td>3,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>6,3 F</td><td>8,5 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | S | A1,G,I | 452kj | 2,4 g.F | 1,6 ZU | 1,8 SA | 3,7 BE | | | 6,3 F | 8,5 KH | 4,0 EW | | | Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Steckrübensgemüse und Kartoffeln  <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,G,I,1</td><td>278kj</td><td>0,2 g.F</td><td>1,7 ZU</td><td>1,6 SA</td><td>3,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,3 F</td><td>8,1 KH</td><td>5,3 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | S | A1,G,I,1 | 278kj | 0,2 g.F | 1,7 ZU | 1,6 SA | 3,4 BE | | | 1,3 F | 8,1 KH | 5,3 EW | | |
| S | A1,G,I,2,3 | 496kj | 2,3 g.F | 1,7 ZU | 1,5 SA | 3,9 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 6,6 F | 8,8 KH | 5,3 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| V | A1,G,I | 270kj | 0,9 g.F | 1,9 ZU | 1,8 SA | 4,2 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 1,6 F | 9,4 KH | 2,0 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| V | A1,G,I | 270kj | 0,9 g.F | 1,9 ZU | 1,8 SA | 4,2 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 1,6 F | 9,4 KH | 2,0 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| G | A1,I,1,2,3 | 290kj | 0,2 g.F | 0,8 ZU | 1,0 SA | 4,2 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 2,7 F | 9,2 KH | 2,4 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| S | A1,C,G,I,1,1 | 452kj | 2,4 g.F | 1,6 ZU | 1,8 SA | 3,7 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 6,3 F | 8,5 KH | 4,0 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| S | A1,C,G,I,1,1 | 452kj | 2,4 g.F | 1,6 ZU | 1,8 SA | 3,7 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 6,3 F | 8,5 KH | 4,0 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| S | A1,G,I | 452kj | 2,4 g.F | 1,6 ZU | 1,8 SA | 3,7 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 6,3 F | 8,5 KH | 4,0 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| S | A1,G,I,1 | 278kj | 0,2 g.F | 1,7 ZU | 1,6 SA | 3,4 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 1,3 F | 8,1 KH | 5,3 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |





| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|----------------|----------|---------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|---------|--------|--|--|---|---|----------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|---------|--------|--|--|---|---|----------------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|---------|--------|--|--|---|---|-------------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|---------|--------|--|--|---|---|-------------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|---------|--------|--|--|--|---|--------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|---------|--------|--|--|--|---|------------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|---------|--------|--|--|--|---|-----|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|---------|--------|--|--|
| Bunte Vielfalt Rund um die Welt. M3 rosa <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,2,3</td><td>411kj</td><td>1,6 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>1,6 SA</td><td>4,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>4,1 F</td><td>10,8 KH</td><td>3,5 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | S | A1,I,2,3 | 411kj | 1,6 g.F | 1,6 ZU | 1,6 SA | 4,8 BE | | | 4,1 F | 10,8 KH | 3,5 EW | | | Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,2,3</td><td>411kj</td><td>1,6 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>1,6 SA</td><td>4,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>4,1 F</td><td>10,8 KH</td><td>3,5 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | S | A1,I,2,3 | 411kj | 1,6 g.F | 1,6 ZU | 1,6 SA | 4,8 BE | | | 4,1 F | 10,8 KH | 3,5 EW | | | Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,F,G,I,1,1</td><td>438kj</td><td>0,7 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>5,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,3 F</td><td>13,0 KH</td><td>5,1 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | G | A1,C,F,G,I,1,1 | 438kj | 0,7 g.F | 1,6 ZU | 1,2 SA | 5,5 BE | | | 3,3 F | 13,0 KH | 5,1 EW | | | KALT (Anlieferung am 31.12.) Kasselerücken-Braten auf leckerem Gemüsesalat (mit etwas Mayonnaise angemacht), garniert, dazu Vollkornbrot und Butter  <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>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></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 | | | Hamburger Heringsstipp 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>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></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 | | | Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,I</td><td>455kj</td><td>0,1 g.F</td><td>3,3 ZU</td><td>1,7 SA</td><td>7,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,7 F</td><td>18,4 KH</td><td>6,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | G | A1,F,I | 455kj | 0,1 g.F | 3,3 ZU | 1,7 SA | 7,1 BE | | | 0,7 F | 18,4 KH | 6,7 EW | | | Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüseries <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>460kj</td><td>0,8 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>6,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,9 F</td><td>17,6 KH</td><td>3,1 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | V | A1,C,G,I,1 | 460kj | 0,8 g.F | 2,2 ZU | 1,2 SA | 6,6 BE | | | 2,9 F | 17,6 KH | 3,1 EW | | | Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis <table border="1"> <tr><td>V</td><td>I,2</td><td>430kj</td><td>1,7 g.F</td><td>2,7 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>6,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,4 F</td><td>15,5 KH</td><td>2,3 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | V | I,2 | 430kj | 1,7 g.F | 2,7 ZU | 1,2 SA | 6,5 BE | | | 3,4 F | 15,5 KH | 2,3 EW | | |
| S | A1,I,2,3 | 411kj | 1,6 g.F | 1,6 ZU | 1,6 SA | 4,8 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 4,1 F | 10,8 KH | 3,5 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| S | A1,I,2,3 | 411kj | 1,6 g.F | 1,6 ZU | 1,6 SA | 4,8 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 4,1 F | 10,8 KH | 3,5 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| G | A1,C,F,G,I,1,1 | 438kj | 0,7 g.F | 1,6 ZU | 1,2 SA | 5,5 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 3,3 F | 13,0 KH | 5,1 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| G | A1,F,I | 455kj | 0,1 g.F | 3,3 ZU | 1,7 SA | 7,1 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 0,7 F | 18,4 KH | 6,7 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| V | A1,C,G,I,1 | 460kj | 0,8 g.F | 2,2 ZU | 1,2 SA | 6,6 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 2,9 F | 17,6 KH | 3,1 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| V | I,2 | 430kj | 1,7 g.F | 2,7 ZU | 1,2 SA | 6,5 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 3,4 F | 15,5 KH | 2,3 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |


| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|------------|--------|---------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|---------|--------|--|--|---|---|--------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|---------|--------|--|--|--|---|------------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|---------|--------|--|--|---|---|------------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|--------|--------|--|--|---|---|------------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|--------|--------|--|--|---|---|------------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|--------|--------|--|--|--|---|----------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|--------|--------|--|--|---|---|------------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|---------|--------|--|--|
| Gaumenfreude für Feinschmecker. M4 gold <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,G,I</td><td>392kj</td><td>0,2 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,5 SA</td><td>6,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,7 F</td><td>13,8 KH</td><td>7,3 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | G | A1,G,I | 392kj | 0,2 g.F | 1,1 ZU | 1,5 SA | 6,2 BE | | | 0,7 F | 13,8 KH | 7,3 EW | | | Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse  <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,G,I</td><td>392kj</td><td>0,2 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,5 SA</td><td>6,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,7 F</td><td>13,8 KH</td><td>7,3 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | G | A1,G,I | 392kj | 0,2 g.F | 1,1 ZU | 1,5 SA | 6,2 BE | | | 0,7 F | 13,8 KH | 7,3 EW | | | Jägerschnitzel mit Pilzen in Rahm mit Butterkartoffeln und Möhrensalat  <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>426kj</td><td>1,1 g.F</td><td>1,8 ZU</td><td>1,4 SA</td><td>4,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,6 F</td><td>10,2 KH</td><td>6,4 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | S | A1,C,G,I,1 | 426kj | 1,1 g.F | 1,8 ZU | 1,4 SA | 4,8 BE | | | 3,6 F | 10,2 KH | 6,4 EW | | | KALT (Anlieferung am 31.12.) Menü-Aufpreis + 1,50 € Geräucherter Lachs und Forellenfilet, garniert mit Zwiebelringen und Zitrone, dazu Meerrettich, Waldorfsalat, Toastbrot und Butter  <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,G,I,1,3</td><td>349kj</td><td>0,4 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,6 SA</td><td>4,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>9,8 KH</td><td>6,3 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | R | A1,G,I,1,3 | 349kj | 0,4 g.F | 2,2 ZU | 1,6 SA | 4,1 BE | | | 1,6 F | 9,8 KH | 6,3 EW | | | Rindersaftgulasch mit Apfelfrotkohl und Kartoffelknödeln <table border="1"> <tr><td>R</td><td>A1,G,I,1,3</td><td>349kj</td><td>0,4 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,6 SA</td><td>4,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>9,8 KH</td><td>6,3 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | R | A1,G,I,1,3 | 349kj | 0,4 g.F | 2,2 ZU | 1,6 SA | 4,1 BE | | | 1,6 F | 9,8 KH | 6,3 EW | | | Feines Seefisch-Filet (natur) in fruchtiger Zitronensauce mit Romanescogemüse und Petersilienkartoffeln  <table border="1"> <tr><td>F</td><td>A1,D,G,I,1</td><td>253kj</td><td>0,3 g.F</td><td>2,9 ZU</td><td>1,3 SA</td><td>4,1 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,8 F</td><td>9,3 KH</td><td>4,1 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | F | A1,D,G,I,1 | 253kj | 0,3 g.F | 2,9 ZU | 1,3 SA | 4,1 BE | | | 0,8 F | 9,3 KH | 4,1 EW | | | Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Salzkartoffeln  <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,F,G,I</td><td>353kj</td><td>0,1 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,9 SA</td><td>2,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,1 F</td><td>6,9 KH</td><td>6,3 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | G | A1,F,G,I | 353kj | 0,1 g.F | 1,1 ZU | 1,9 SA | 2,6 BE | | | 3,1 F | 6,9 KH | 6,3 EW | | | Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle Menü-Aufpreis + 1,70 € <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>363kj</td><td>0,6 g.F</td><td>1,6 ZU</td><td>1,2 SA</td><td>4,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,6 F</td><td>10,8 KH</td><td>6,9 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | S | A1,C,G,I,1 | 363kj | 0,6 g.F | 1,6 ZU | 1,2 SA | 4,9 BE | | | 1,6 F | 10,8 KH | 6,9 EW | | |
| G | A1,G,I | 392kj | 0,2 g.F | 1,1 ZU | 1,5 SA | 6,2 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 0,7 F | 13,8 KH | 7,3 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| G | A1,G,I | 392kj | 0,2 g.F | 1,1 ZU | 1,5 SA | 6,2 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 0,7 F | 13,8 KH | 7,3 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| S | A1,C,G,I,1 | 426kj | 1,1 g.F | 1,8 ZU | 1,4 SA | 4,8 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 3,6 F | 10,2 KH | 6,4 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| R | A1,G,I,1,3 | 349kj | 0,4 g.F | 2,2 ZU | 1,6 SA | 4,1 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 1,6 F | 9,8 KH | 6,3 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| R | A1,G,I,1,3 | 349kj | 0,4 g.F | 2,2 ZU | 1,6 SA | 4,1 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 1,6 F | 9,8 KH | 6,3 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| F | A1,D,G,I,1 | 253kj | 0,3 g.F | 2,9 ZU | 1,3 SA | 4,1 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 0,8 F | 9,3 KH | 4,1 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| G | A1,F,G,I | 353kj | 0,1 g.F | 1,1 ZU | 1,9 SA | 2,6 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 3,1 F | 6,9 KH | 6,3 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| S | A1,C,G,I,1 | 363kj | 0,6 g.F | 1,6 ZU | 1,2 SA | 4,9 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 1,6 F | 10,8 KH | 6,9 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|----------------|------------|---------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|---------|--------|--|--|---|---|------------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|---------|--------|--|--|---|---|----------------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|---------|--------|--|--|---|---|------------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|--------|--------|--|--|--|---|------------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|--------|--------|--|--|--|---|--------------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|---------|--------|--|--|
| Vegetarisch Fleischlos lecker. M5 grün <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,1,3</td><td>395kj</td><td>2,4 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>0,5 SA</td><td>4,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>4,6 F</td><td>10,4 KH</td><td>2,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | V | A1,G,I,1,3 | 395kj | 2,4 g.F | 1,1 ZU | 0,5 SA | 4,2 BE | | | 4,6 F | 10,4 KH | 2,7 EW | | | Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I,1,3</td><td>395kj</td><td>2,4 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>0,5 SA</td><td>4,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>4,6 F</td><td>10,4 KH</td><td>2,7 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | V | A1,G,I,1,3 | 395kj | 2,4 g.F | 1,1 ZU | 0,5 SA | 4,2 BE | | | 4,6 F | 10,4 KH | 2,7 EW | | | Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,F,G,I,1,1</td><td>381kj</td><td>0,4 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,5 SA</td><td>5,4 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,2 F</td><td>11,2 KH</td><td>3,9 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | V | A1,C,F,G,I,1,1 | 381kj | 0,4 g.F | 2,2 ZU | 1,5 SA | 5,4 BE | | | 3,2 F | 11,2 KH | 3,9 EW | | |  <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>319kj</td><td>0,4 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,7 SA</td><td>3,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,4 F</td><td>8,6 KH</td><td>4,1 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | V | A1,C,G,I,1 | 319kj | 0,4 g.F | 2,2 ZU | 1,7 SA | 3,9 BE | | | 2,4 F | 8,6 KH | 4,1 EW | | | Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln  <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G,I,1</td><td>319kj</td><td>0,4 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>1,7 SA</td><td>3,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,4 F</td><td>8,6 KH</td><td>4,1 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | V | A1,C,G,I,1 | 319kj | 0,4 g.F | 2,2 ZU | 1,7 SA | 3,9 BE | | | 2,4 F | 8,6 KH | 4,1 EW | | | Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,I,1,1,3</td><td>440kj</td><td>0,7 g.F</td><td>3,2 ZU</td><td>1,9 SA</td><td>8,6 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,8 F</td><td>18,6 KH</td><td>2,9 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | V | A1,C,I,1,1,3 | 440kj | 0,7 g.F | 3,2 ZU | 1,9 SA | 8,6 BE | | | 1,8 F | 18,6 KH | 2,9 EW | | |
| V | A1,G,I,1,3 | 395kj | 2,4 g.F | 1,1 ZU | 0,5 SA | 4,2 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 4,6 F | 10,4 KH | 2,7 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| V | A1,G,I,1,3 | 395kj | 2,4 g.F | 1,1 ZU | 0,5 SA | 4,2 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 4,6 F | 10,4 KH | 2,7 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| V | A1,C,F,G,I,1,1 | 381kj | 0,4 g.F | 2,2 ZU | 1,5 SA | 5,4 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 3,2 F | 11,2 KH | 3,9 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| V | A1,C,G,I,1 | 319kj | 0,4 g.F | 2,2 ZU | 1,7 SA | 3,9 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 2,4 F | 8,6 KH | 4,1 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| V | A1,C,G,I,1 | 319kj | 0,4 g.F | 2,2 ZU | 1,7 SA | 3,9 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 2,4 F | 8,6 KH | 4,1 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| V | A1,C,I,1,1,3 | 440kj | 0,7 g.F | 3,2 ZU | 1,9 SA | 8,6 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 1,8 F | 18,6 KH | 2,9 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|----------|----------|---------|---------|--------|---------|--------|--|--|-------|--------|--------|--|--|---|---|----------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|--------|--------|--|--|---|---|------|-------|---------|--------|--------|---------|--|--|-------|---------|--------|--|--|---|---|------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|---------|--------|--|--|--|---|------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|---------|--------|--|--|---|---|----------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|--------|--------|--|--|
| Eintopf & Pasta Einfach gut! M6 gelb <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,1,3</td><td>243kj</td><td>0,3 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>1,5 SA</td><td>3,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>7,7 KH</td><td>4,4 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | S | A1,I,1,3 | 243kj | 0,3 g.F | 1,2 ZU | 1,5 SA | 3,5 BE | | | 1,0 F | 7,7 KH | 4,4 EW | | | Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfel <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,1,3</td><td>243kj</td><td>0,3 g.F</td><td>1,2 ZU</td><td>1,5 SA</td><td>3,5 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,0 F</td><td>7,7 KH</td><td>4,4 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | S | A1,I,1,3 | 243kj | 0,3 g.F | 1,2 ZU | 1,5 SA | 3,5 BE | | | 1,0 F | 7,7 KH | 4,4 EW | | | Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,I</td><td>532kj</td><td>0,1 g.F</td><td>2,7 ZU</td><td>0,3 SA</td><td>10,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,5 F</td><td>25,8 KH</td><td>4,2 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | V | A1,I | 532kj | 0,1 g.F | 2,7 ZU | 0,3 SA | 10,9 BE | | | 0,5 F | 25,8 KH | 4,2 EW | | |  <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,I</td><td>408kj</td><td>0,1 g.F</td><td>3,0 ZU</td><td>1,7 SA</td><td>7,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,6 F</td><td>18,8 KH</td><td>3,3 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | V | A1,I | 408kj | 0,1 g.F | 3,0 ZU | 1,7 SA | 7,2 BE | | | 0,6 F | 18,8 KH | 3,3 EW | | | Herzhafte Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,I</td><td>408kj</td><td>0,1 g.F</td><td>3,0 ZU</td><td>1,7 SA</td><td>7,2 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,6 F</td><td>18,8 KH</td><td>3,3 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | V | A1,I | 408kj | 0,1 g.F | 3,0 ZU | 1,7 SA | 7,2 BE | | | 0,6 F | 18,8 KH | 3,3 EW | | | Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,I,1,3</td><td>252kj</td><td>0,3 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,1 SA</td><td>3,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>0,9 F</td><td>8,2 KH</td><td>4,5 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | S | A1,I,1,3 | 252kj | 0,3 g.F | 0,9 ZU | 1,1 SA | 3,7 BE | | | 0,9 F | 8,2 KH | 4,5 EW | | |
| S | A1,I,1,3 | 243kj | 0,3 g.F | 1,2 ZU | 1,5 SA | 3,5 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 1,0 F | 7,7 KH | 4,4 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| S | A1,I,1,3 | 243kj | 0,3 g.F | 1,2 ZU | 1,5 SA | 3,5 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 1,0 F | 7,7 KH | 4,4 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| V | A1,I | 532kj | 0,1 g.F | 2,7 ZU | 0,3 SA | 10,9 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 0,5 F | 25,8 KH | 4,2 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| V | A1,I | 408kj | 0,1 g.F | 3,0 ZU | 1,7 SA | 7,2 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 0,6 F | 18,8 KH | 3,3 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| V | A1,I | 408kj | 0,1 g.F | 3,0 ZU | 1,7 SA | 7,2 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 0,6 F | 18,8 KH | 3,3 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| S | A1,I,1,3 | 252kj | 0,3 g.F | 0,9 ZU | 1,1 SA | 3,7 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 0,9 F | 8,2 KH | 4,5 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|----------------|-----------|---------|---------|--------|--------|--------|--|--|--------|---------|--------|--|--|--|---|-----------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|--------|---------|--------|--|--|--|---|---------------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|--------|--------|--|--|--|---|----------------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|--------|---------|--------|--|--|---|---|----------------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|--------|---------|--------|--|--|---|---|-------------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|--------|--------|--|--|
| Salat & Co. kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. M7 lila <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>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></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 | | | Wiener Würstchen 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>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></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 | | | Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing  <table border="1"> <tr><td>F</td><td>C,D,G,I,1,1,3</td><td>239kj</td><td>1,2 g.F</td><td>2,2 ZU</td><td>0,6 SA</td><td>1,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>2,9 F</td><td>3,9 KH</td><td>3,1 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | F | C,D,G,I,1,1,3 | 239kj | 1,2 g.F | 2,2 ZU | 0,6 SA | 1,0 BE | | | 2,9 F | 3,9 KH | 3,1 EW | | | KALT (Anlieferung am 31.12.) Roter Heringsalat mit Apfel- und Gurkenstücken, Rote Bete und Mayonnaise angemacht, garniert, dazu Toastbrot und Butter  <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,F,G,I,1,3</td><td>805kj</td><td>4,2 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,0 SA</td><td>5,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>11,6 F</td><td>15,2 KH</td><td>6,9 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | G | A1,C,F,G,I,1,3 | 805kj | 4,2 g.F | 0,9 ZU | 1,0 SA | 5,0 BE | | | 11,6 F | 15,2 KH | 6,9 EW | | | Geflügelbulette mit Nudelsalat und Senf  <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,F,G,I,1,3</td><td>805kj</td><td>4,2 g.F</td><td>0,9 ZU</td><td>1,0 SA</td><td>5,0 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>11,6 F</td><td>15,2 KH</td><td>6,9 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | G | A1,C,F,G,I,1,3 | 805kj | 4,2 g.F | 0,9 ZU | 1,0 SA | 5,0 BE | | | 11,6 F | 15,2 KH | 6,9 EW | | | Griechischer Bauernsalat 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>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></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 | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| F | C,D,G,I,1,1,3 | 239kj | 1,2 g.F | 2,2 ZU | 0,6 SA | 1,0 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 2,9 F | 3,9 KH | 3,1 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| G | A1,C,F,G,I,1,3 | 805kj | 4,2 g.F | 0,9 ZU | 1,0 SA | 5,0 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 11,6 F | 15,2 KH | 6,9 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| G | A1,C,F,G,I,1,3 | 805kj | 4,2 g.F | 0,9 ZU | 1,0 SA | 5,0 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 11,6 F | 15,2 KH | 6,9 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--------|-------|---------|---------|---------|---------|--------|--|--|-------|---------|--------|--|--|---|---|-----|-------|---------|---------|--------|--------|--|--|-------|---------|--------|--|--|---|---|--------|-------|---------|---------|--------|--------|--|--|-------|---------|--------|--|--|--|---|--------|-------|---------|---------|--------|---------|--|--|-------|---------|--------|--|--|---|---|--------|-------|---------|---------|--------|---------|--|--|-------|---------|--------|--|--|---|---|---|-------|---------|---------|--------|--------|--|--|-------|---------|--------|--|--|---|---|--------|-------|---------|---------|--------|--------|--|--|-------|---------|--------|--|--|---|---|--------|-------|---------|---------|--------|--------|--|--|-------|---------|--------|--|--|
| Süßer Schmaus Schlemmerfreude! M8 weiß <table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,I</td><td>453kj</td><td>0,7 g.F</td><td>13,2 ZU</td><td>0,1 SA</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></tr> </table> | V | G,I | 453kj | 0,7 g.F | 13,2 ZU | 0,1 SA | 8,8 BE | | | 1,5 F | 20,9 KH | 2,5 EW | | | Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott  <table border="1"> <tr><td>V</td><td>G,I</td><td>453kj</td><td>0,7 g.F</td><td>13,2 ZU</td><td>0,1 SA</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></tr> </table> | V | G,I | 453kj | 0,7 g.F | 13,2 ZU | 0,1 SA | 8,8 BE | | | 1,5 F | 20,9 KH | 2,5 EW | | | Eierpfannkuchen 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>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></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 | | | KALT (Anlieferung am 31.12.) Süßer Milchreis mit Zimt und Zucker und Sauerkirschen (ohne Steine) <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I</td><td>685kj</td><td>0,9 g.F</td><td>14,4 ZU</td><td>0,1 SA</td><td>10,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>25,5 KH</td><td>3,1 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | V | A1,G,I | 685kj | 0,9 g.F | 14,4 ZU | 0,1 SA | 10,7 BE | | | 1,9 F | 25,5 KH | 3,1 EW | | | Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen  <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I</td><td>685kj</td><td>0,9 g.F</td><td>14,4 ZU</td><td>0,1 SA</td><td>10,7 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>1,9 F</td><td>25,5 KH</td><td>3,1 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | V | A1,G,I | 685kj | 0,9 g.F | 14,4 ZU | 0,1 SA | 10,7 BE | | | 1,9 F | 25,5 KH | 3,1 EW | | | Feiner Milchreis mit Zimtzucker 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>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></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 | | | Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,C,G</td><td>723kj</td><td>1,3 g.F</td><td>13,7 ZU</td><td>0,4 SA</td><td>5,9 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>4,7 F</td><td>25,9 KH</td><td>6,6 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | V | A1,C,G | 723kj | 1,3 g.F | 13,7 ZU | 0,4 SA | 5,9 BE | | | 4,7 F | 25,9 KH | 6,6 EW | | | Quarkkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce  <table border="1"> <tr><td>V</td><td>A1,G,I</td><td>634kj</td><td>1,2 g.F</td><td>17,0 ZU</td><td>0,3 SA</td><td>8,8 BE</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>3,5 F</td><td>26,2 KH</td><td>4,0 EW</td><td></td><td></td></tr> </table> | V | A1,G,I | 634kj | 1,2 g.F | 17,0 ZU | 0,3 SA | 8,8 BE | | | 3,5 F | 26,2 KH | 4,0 EW | | |
| V | G,I | 453kj | 0,7 g.F | 13,2 ZU | 0,1 SA | 8,8 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 1,5 F | 20,9 KH | 2,5 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| V | G,I | 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,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,G,I | 685kj | 0,9 g.F | 14,4 ZU | 0,1 SA | 10,7 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 1,9 F | 25,5 KH | 3,1 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| V | A1,G,I | 685kj | 0,9 g.F | 14,4 ZU | 0,1 SA | 10,7 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 1,9 F | 25,5 KH | 3,1 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 | 723kj | 1,3 g.F | 13,7 ZU | 0,4 SA | 5,9 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 4,7 F | 25,9 KH | 6,6 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| V | A1,G,I | 634kj | 1,2 g.F | 17,0 ZU | 0,3 SA | 8,8 BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 3,5 F | 26,2 KH | 4,0 EW | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|------------------|-----------|---------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|---------|--------|--|--|---|---|-----------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|---------|--------|--|--|--|---|------------------|--------|---------|--------|--------|--------|--|--|--------|---------|--------|--|--|--|---|--------------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|--------|---------|--------|--|--|---|---|--------------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|--------|---------|--------|--|--|--|---|---|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|-------|---------|--------|--|--|---|---|------------------|--------|---------|--------|--------|--------|--|--|--------|--------|--------|--|--|--|---|--------------|-------|---------|--------|--------|--------|--|--|--------|---------|--------|--|--|
| Zum Abend kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. M9 braun <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>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></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 | | | Kalter Schweinebraten 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>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></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 | | | Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,A,2,G,I,1,2,3</td><td>1043kj</td><td>6,4 g.F</td><td>1,5 ZU</td><td>1,4 SA</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></tr> </table> | S | A1,A,2,G,I,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 | | | KALT (Anlieferung am 31.12.) Hausmacher Sülze mit Remouladensauce, garniert, dazu bunter Kartoffelsalat (ohne Mayonnaise) <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,1,3</td><td>942kj</td><td>6,3 g.F</td><td>2,8 ZU</td><td>0,8 SA</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></tr> </table> | G | A1,C,G,I,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 | | | Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat <table border="1"> <tr><td>G</td><td>A1,C,G,I,1,3</td><td>942kj</td><td>6,3 g.F</td><td>2,8 ZU</td><td>0,8 SA</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></tr> </table> | G | A1,C,G,I,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 | | | Brathering (mit Gräten) 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>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></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 | | | Feiner Fleischsalat Rheinische Art mit Garnitur und Brot <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,A,2,C,I,1,2,3</td><td>1019kj</td><td>9,7 g.F</td><td>1,1 ZU</td><td>1,3 SA</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></tr> </table> | S | A1,A,2,C,I,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 | | | Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur <table border="1"> <tr><td>S</td><td>A1,C,G,I,1,3</td><td>964kj</td><td>7,4 g.F</td><td>0,6 ZU</td><td>1,5 SA</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></tr> </table> | S | A1,C,G,I,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 | 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,A,2,G,I,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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| G | A1,C,G,I,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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| G | A1,C,G,I,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,A,2,C,I,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,I,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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

seit 1989



030-456 0810
Fax 030-455 9093
www.gloria-menue.de

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

...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!



Dessert immer inklusive!

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.
Nährwertangaben = Ca-Werte