

Speiseplan 46. KW Montag, 11.11.24 Dienstag, 12.11.24 Mittwoch, 13.11.24 Donnerstag, 14.11.24 Freitag, 15.11.24 Samstag, 16.11.24 Sonntag, 17.11.24

Tagesgericht
herzhaft & beliebt

M1
rot

Spaghetti Bolognese
dazu Krautsalat

R	A1,C,F	543kJ	1,4 g.F	2,2 ZU	1,2 SA	7,7 BE
G	L1,1,3	4,5 F	17,1 KH	4,7 EW		

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

S	A1,C	450kJ	1,3 g.F	2,6 ZU	2,0 SA	5,8 BE
	G,L1,1,3	3,3 F	12,4 KH	6,6 EW		

Gebackener Leberkäse
auf Sauerkraut
mit Kartoffelpüree

S	A1,G,1,2,3	460kJ	2,3 g.F	1,8 ZU	1,1 SA	3,8 BE
		6,4 F	8,9 KH	3,2 EW		

Schweinerahmgulasch
mit Champignons
und Spiralnudeln
dazu Rohkostsalat

S	A1,C	487kJ	0,8 g.F	1,1 ZU	1,1 SA	6,5 BE
	G,L1,1,3	3,2 F	14,8 KH	6,6 EW		

Bratwurst
in Sauce
mit Kohlrabi
und Kartoffeln

S	A1,G,1,1,1	468kJ	2,2 g.F	2,2 ZU	1,7 SA	4,4 BE
		5,8 F	11,0 KH	3,8 EW		

Spießbraten
in würziger Zwiebelsauce
mit Bohnengemüse
und Paprikakartoffeln

S	A1,1,1	499kJ	1,8 g.F	1,2 ZU	0,8 SA	5,0 BE
		5,9 F	11,2 KH	4,3 EW		

Hähnchenragout
mit Champignons, Spargel
dazu Gemüseris

G	A1,E,G,1,3	419kJ	0,7 g.F	1,5 ZU	1,4 SA	5,3 BE
		1,9 F	14,1 KH	6,4 EW		

Diabetikerkost
brennwertkontrolliert
wahlweise püriert

M2
blau

Truthahngulasch
mit Möhrengemüse
und Petersilienkartoffeln

LVK

G	A1,F,G,1	285kJ	0,2 g.F	2,0 ZU	1,5 SA	4,2 BE
		0,8 F	9,6 KH	5,3 EW		

Feiner Milchreis
mit feinen Früchten
und Zimt

LVK

V	G,1,2	332kJ	0,8 g.F	4,8 ZU	0,1 SA	6,0 BE
		1,7 F	13,1 KH	3,2 EW		

Gedünstetes Pangasiusfilet
Juliengemüsesauce
und Salzkartoffeln

LVK

F	A1,D,G,1,1	338kJ	1,0 g.F	1,8 ZU	1,7 SA	4,6 BE
		2,1 F	10,5 KH	4,6 EW		

Rinderbulette
in Kräutersauce
mit feinem Erbsengemüse
und Kartoffelpüree

LVK

R	A1,C,G,1,1	514kJ	1,7 g.F	1,0 ZU	1,0 SA	5,8 BE
		4,1 F	12,2 KH	8,4 EW		

Putenbraten
in Bratensauce
mit feinem Rübengemüse
und Kartoffeln

LVK

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

Trentiner Markttopf
Italienischer Gemüseeintopf
mit zartem Schweinefleisch

S	A1,1,1	295kJ	0,5 g.F	1,7 ZU	0,6 SA	4,6 BE
		1,0 F	10,1 KH	3,8 EW		

Schweinerückensteak
in Rahmsauce
mit zartem Kaisergemüse
und Kartoffeln

LVK

S	A1,G,1	271kJ	0,1 g.F	1,4 ZU	1,8 SA	3,6 BE
		0,8 F	8,0 KH	5,4 EW		

Bunte Vielfalt
Rund um die Welt.

M3
rosa

Schweinebraten
in brauner Sauce mit Blumenkohl
und Kartoffelpüree

S	A1,G,1,1	313kJ	0,4 g.F	1,0 ZU	0,6 SA	3,5 BE
		2,0 F	8,0 KH	5,7 EW		

Geflügel-Schschlikpfanne
mit Zwiebeln und Paprika
dazu Reis

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

Bifteki
Griechischer Hackbraten
mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis
und Krautsalat

S	A1,C,G	461kJ	2,2 g.F	2,3 ZU	1,0 SA	4,4 BE
	L1,1,3	5,3 F	10,3 KH	4,9 EW		

Gegrillte Hähnchenkeule
mit Paprikagemüse
dazu Kartoffeln

G	A1,1,1	519kJ	2,1 g.F	1,5 ZU	1,7 SA	3,6 BE
		7,0 F	7,9 KH	6,7 EW		

Geflügelbällchen
in brauner Sauce
dazu Gemüseris

LVK

G	A1,C	492kJ	0,2 g.F	1,0 ZU	1,2 SA	5,9 BE
	F,G,L1,1	3,1 F	15,7 KH	6,5 EW		

Deftige Käsespätzle Allgäuer Art
mit Zucchini-Möhren-Salat

V	A1,C,G,1,1	456kJ	2,1 g.F	2,4 ZU	1,1 SA	6,3 BE
		4,4 F	13,0 KH	4,0 EW		

Ratatouille
geschmortes Gemüse
mit Langkomreis

V	A1,1,1	382kJ	0,3 g.F	4,1 ZU	1,3 SA	7,0 BE
		0,9 F	18,1 KH	1,9 EW		

Gaumenfreude
für Feinschmecker.

M4
gold

Martinsgans
aus der Brust
mit feiner Gänsejus,
dazu Rotkohlgemüse
und Kartoffelknödel

Menü-
Aufpreis
+ 6,50 €

Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse (A), Milch/Milcherzeugnisse einsch. Lactose (G), Sellerie/ Sellerieerzeugnisse (I), Antioxidationsmittel (Z), Farbstoff (S)

		4,02 BE
--	--	---------

Cordon Bleu
vom Schwein mit Bratensauce,
Erbsengemüse und Kartoffeln

S	A1,G,1,1,3	415kJ	1,3 g.F	0,9 ZU	1,5 SA	5,3 BE
		2,5 F	11,3 KH	6,7 EW		

Geflügelfilets
in Paprika-Sahne-Sauce
mit Mais-Erbsengemüse
und feinem Butterreis

G	A1,G,1,1	496kJ	0,4 g.F	1,5 ZU	0,9 SA	6,9 BE
		1,3 F	15,2 KH	7,2 EW		

Schweinerückenbraten
in Sauce mit Bayrisch Kraut
und Salzkartoffeln

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

Gebratenes Schollenfilet
Finkenwerder Art
mit Specktippe
dazu warmer Kartoffelsalat

LVK

S	A1,D	487kJ	1,0 g.F	1,1 ZU	1,3 SA	4,6 BE
F	L1,1,2,3	4,9 F	11,6 KH	6,5 EW		

Saftiger Rinderbraten
in pikanter Sauce
mit Romanesco, Blumenkohl,
Karotten und Kartoffeln

Menü-
Aufpreis
+ 1,70 €

LVK

R	A1,1	339kJ	0,0 g.F	0,8 ZU	1,7 SA	3,8 BE
		1,2 F	8,2 KH	8,1 EW		

Seehecht
auf Kräutersauce
mit Pariser Karotten
und Kartoffeln

LVK

F	A1,D,G,1,1	315kJ	0,6 g.F	3,0 ZU	1,5 SA	4,0 BE
		2,1 F	10,1 KH	3,7 EW		

Vegetarisch
Fleischlos lecker.

M5
grün

Bulgur
Gemüsepfanne
mit Bio Tofuwürfeln

V	A1,F,G,1,1	383kJ	0,3 g.F	1,5 ZU	0,3 SA	6,6 BE
		1,0 F	15,7 KH	3,4 EW		

Rührei mit Rahmspinat
und Püree

LVK

V	A1,C,G,1,1	458kJ	2,4 g.F	1,3 ZU	0,9 SA	3,8 BE
		6,2 F	8,5 KH	4,9 EW		

Kürbiscurry
mit Reis

V	A1,G,1,1	414kJ	1,2 g.F	1,8 ZU	1,0 SA	7,2 BE
		2,5 F	17,4 KH	2,0 EW		

Gemüsebulette
in Tomatensauce und Vollkornnudeln

LVK

V	A1,A4,C	440kJ	0,3 g.F	3,1 ZU	1,8 SA	6,7 BE
	G,L1,1,3	1,6 F	18,3 KH	3,5 EW		

Gemüse-Kartoffel-Auflauf
mit herzhaftem Käse überbacken

LVK

V	A1,G,1,1	380kJ	2,1 g.F	1,1 ZU	1,2 SA	4,9 BE
		3,3 F	10,6 KH	3,7 EW		

Eintopf & Pasta
Einfach gut!

M6
gelb

Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf
mit zartem Rindfleisch

R	A1,1,1	290kJ	0,4 g.F	1,8 ZU	0,7 SA	4,2 BE
		1,4 F	9,2 KH	4,1 EW		

Deftige Erbsensuppe
mit Geflügel Wiener

G	L1,2,3	317kJ	0,2 g.F	0,7 ZU	0,6 SA	4,1 BE
		2,8 F	8,9 KH	3,6 EW		

Spaghetti Carbonara
Schinken speck
in leckerer Käse-Sahne-Sauce
dazu Karotten-Salat

LVK

S	A1,G	663kJ	3,1 g.F	2,9 ZU	1,1 SA	7,5 BE
	L1,1,2,3	7,4 F	17,3 KH	5,5 EW		

Grünkohlgemüseeintopf
mit Geflügelwürfel

G	A1,G,1,1,3	351kJ	0,3 g.F	0,2 ZU	0,3 SA	0,9 BE
		4,2 F	9,1 KH	3,1 EW		

Geflügelhackfleisch-Pfanne
mit mediterranem Gemüse
und Bulgur

G	A1,F,1	396kJ	0,1 g.F	1,4 ZU	0,5 SA	6,4 BE
		1,7 F	14,3 KH	4,2 EW		

Salat & Co.
kalt serviert.

Nur im Einweg
erhältlich.

M7
lila

Paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat
und Senf

S	A1,C	744kJ	4,1 g.F	1,1 ZU	0,5 SA	2,1 BE
	G,L1,1,3	10,1 F	13,1 KH	8,5 EW		

Chefsalat
mit Schinken, Käse und Ei,
dazu Cocktail-Dressing

S	C,G,1,1,2,3	379kJ	2,3 g.F	2,9 ZU	0,7 SA	1,0 BE
		5,0 F	4,0 KH	6,8 EW		

Salatteller
mit verschiedenen Rohkostsalaten,
dazu Haus-Dressing

V	C,G,1,1,3	215kJ	1,3 g.F	2,8 ZU	0,2 SA	1,1 BE
		3,0 F	3,9 KH	1,5 EW		

Hirten-Käse
mit Tomate, Lauchstreifen,
Zwiebeln und schwarzen Oliven,
dazu Honig-Senf-Dressing

V	C,G,1,1,3	507kJ	4,3 g.F	2,9 ZU	1,0 SA	1,1 BE
		9,6 F	3,9 KH	4,1 EW		

Salatteller Rustica
mit Weißkohl, Tomaten, Gurken,
Möhren und Hackfleischbällchen,
dazu Sauerrahm-Dressing

S	A1,C,G,1,1	345kJ	1,5 g.F	2,7 ZU	0,6 SA	1,7 BE
		3,7 F	5,2 KH	6,5 EW		

Süßer Schmaus
Schlemmerfreude!

M8
weiß

Milchreis
mit heißen Kirschen

LVK

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

Germknödel
mit Vanillesauce

LVK

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

Sahnegrießbrei
mit Himbeeren

LVK

V	A1,G,1	521kJ	1,1 g.F	16,2 ZU	0,1 SA	9,3 BE
		2,3 F	22,2 KH	2,9 EW		

Eierpfannkuchen
gefüllt mit Heidelbeeren
dazu Vanillesauce

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

Beerengrütze
mit Vanillesauce

LVK

V	G,1	536kJ	0,5 g.F	24,5 ZU	0,0 SA	11,4 BE
		1,0 F	27,1 KH	1,2 EW		

Milchreis
mit roter Grütze

LVK

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

Heißer Apfelstrudel
mit Vanillesauce

V	A1,G,1,2,3	876kJ	5,4 g.F	9,5 ZU	0,4 SA	10,3 BE
		11,1 F	24,5 KH	3,0 EW		

Zum Abend
kalt serviert.

Nur im Einweg
erhältlich.

M9
braun

Herzhafter Rindfleischsalat
mit Brot und Butter

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

Gyrosbraten
mit Zaziki und Krautsalat

S	A1,C,G	787kJ	3,9 g.F	3,7 ZU	1,3 SA	1,5 BE
	L1,1,2,3	15,2 F	4,9 KH	7,1 EW		

Eiersalat
mit Obstgarnitur und Weißbrot

V	A1,C	751kJ	5,3 g.F	2,4 ZU	1,1 SA	2,2 BE
	G,L1,1,3	13,5 F	7,8 KH	6,6 EW		

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

S	A1,C	1086kJ	7,0 g.F	4,1 ZU	1,1 SA	5,1 BE
	G,L1,1,3	15,2 F	20,7 KH	9,5 EW		

Fischplatte
nach Angebot
mit Brot und Butter

LVK

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

Gebratene Fleischbällchen
in Cocktailsauce
mit Nudelsalat
und Garnitur

S	A1,C,G	915kJ	6,4 g.F	1,7 ZU	1,2 SA	5,0 BE
	L1,1,3	14,7 F	13,6 KH	8,3 EW		

Käseplatte Winzer Art
mit Weintrauben und Garnitur
dazu Butter und Mischbrot

V	A1,A2	988kJ	3,9 g.F	2,1 ZU	1,6 SA	6,0 BE
	G,1,2	6,2 F	32,5 KH	10,8 EW		