

Speiseplan 10. KW Montag, 03.03.25 Dienstag, 04.03.25 Mittwoch, 05.03.25 Donnerstag, 06.03.25 Freitag, 07.03.25 Samstag, 08.03.25 Sonntag, 09.03.25

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 Salzkartoffeln
und Rote Beete-Salat

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

Gebackener Leberkäse
auf Sauerkraut
mit Kartoffelpüree

| | | | | | | | |
|---|------------|-------|---------|--------|--------|--|--------|
| S | A1,G,1,2,3 | 429kJ | 2,3 g.F | 1,9 ZU | 1,2 SA | | 3,8 BE |
| | | 5,5 F | 9,0 KH | 3,2 EW | | | |

Schweinerahmgulasch
mit Champignons
und Spiralnudeln
dazu Rohkostsalat

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

Bratwurst
in Sauce
mit Kohlrabi
und Kartoffeln

| | | | | | | | |
|---|----------|-------|---------|--------|--------|--|--------|
| S | A1,G,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
und Paprikakartoffeln

| | | | | | | | |
|---|------|-------|---------|--------|--------|--|--------|
| S | A1,1 | 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 Gemüserais

| | | | | | | | |
|---|----------|-------|---------|--------|--------|--|--------|
| G | A1,E,G,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 Penne Nudeln

| | | | | | | | |
|---|----------|-------|---------|--------|--------|--|--------|
| G | A1,F,G,1 | 384kJ | 0,3 g.F | 2,1 ZU | 1,3 SA | | 6,2 BE |
| | | 1,0 F | 14,3 KH | 6,3 EW | | | |

Feiner Milchreis
mit feinen Früchten
und Zimt

| | | | | | | | |
|---|-------|-------|---------|--------|--------|--|--------|
| 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 Seelachsfilet
Juliengemüsesauce
und Salzkartoffeln

| | | | | | | | |
|---|----------|-------|---------|--------|--------|--|--------|
| F | A1,D,G,1 | 336kJ | 0,9 g.F | 1,9 ZU | 1,7 SA | | 4,6 BE |
| | | 2,1 F | 10,7 KH | 4,6 EW | | | |

Rinderbulette
in Kräutersauce
mit feinem Erbsengemüse
und Kartoffelpüree

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

Geflügelgulasch
in Rahmsauce
mit Brokkoli
und Fusilli Nudeln

| | | | | | | | |
|---|----------|-------|---------|--------|--------|--|--------|
| G | A1,E,G,1 | 390kJ | 0,3 g.F | 1,0 ZU | 1,0 SA | | 6,0 BE |
| | | 1,0 F | 13,3 KH | 6,7 EW | | | |

Trentiner Markttopf
Italienischer Gemüseeintopf
mit zartem Schweinefleisch

| | | | | | | | |
|---|------|-------|---------|--------|--------|--|--------|
| S | A1,1 | 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

| | | | | | | | |
|---|--------|-------|---------|--------|--------|--|--------|
| 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
auf Paprikagemüse
dazu Gabelspaghetti

| | | | | | | | |
|---|--------|-------|---------|--------|--------|--|--------|
| G | A1,1,1 | 622kJ | 2,1 g.F | 1,6 ZU | 0,9 SA | | 5,9 BE |
| | | 7,2 F | 12,8 KH | 7,7 EW | | | |

Geflügelbällchen
in brauner Sauce
dazu Gemüserais

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

Deftige Käsespätzle
Allgäuer Art
mit Zucchini-Möhren-Salat

| | | | | | | | |
|---|----------|-------|---------|--------|--------|--|--------|
| V | A1,C,G,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 Vollkornspaghetti

| | | | | | | | |
|---|--------|-------|---------|--------|--------|--|--------|
| V | A1,1,1 | 468kJ | 0,4 g.F | 4,8 ZU | 1,8 SA | | 7,8 BE |
| | | 1,3 F | 20,3 KH | 3,4 EW | | | |

Gaumenfreude
für Feinschmecker.

M4
gold

„Sauerkrautplatte“
mit Kasseler, Bratwürstchen
und Wienerle auf mildem
Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree
mit Speck und Zwiebeln

**Menü-
Aufpreis
+ 1,70 €**

| | | | | | | | |
|---|----------|-------|---------|--------|--------|--|--------|
| S | A1,G,5,9 | 382kJ | 1,1 g.F | 2,2 ZU | 1,6 SA | | 4,0 BE |
| | | 3,0 F | 9,3 KH | 5,9 EW | | | |

Cordon Bleu
vom Schwein
mit Bratensauce, Erbsengemüse
und Paprikakartoffeln

| | | | | | | | |
|---|----------|-------|---------|--------|--------|--|--------|
| S | A1,G,1,3 | 489kJ | 1,4 g.F | 0,6 ZU | 0,8 SA | | 6,6 BE |
| | | 3,2 F | 14,0 KH | 7,0 EW | | | |

Geflügelfilets
in Paprika-Sahne-Sauce
mit Mais-Erbsengemüse
und Farfalle Nudeln

| | | | | | | | |
|---|----------|-------|---------|--------|--------|--|--------|
| G | A1,G,1,1 | 528kJ | 0,4 g.F | 1,8 ZU | 1,5 SA | | 7,6 BE |
| | | 1,2 F | 16,5 KH | 8,0 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

**Menü-
Aufpreis
+ 1,00 €**

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

Seehecht
auf Kräutersauce mit Pariser Karotten
und Bandnudeln

| | | | | | | | |
|---|------------|-------|---------|--------|--------|--|--------|
| F | A1,D,G,1,1 | 399kJ | 0,6 g.F | 2,6 ZU | 1,2 SA | | 5,5 BE |
| | | 2,3 F | 13,8 KH | 4,6 EW | | | |

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

**Menü-
Aufpreis
+ 1,70 €**

| | | | | | | | |
|---|------|-------|---------|--------|--------|--|--------|
| 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 | | | |

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

| | | | | | | | |
|---|------------|-------|---------|--------|--------|--|--------|
| 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

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

Gemüse-Kartoffel-Auflauf
mit herzhaftem Käse überbacken

| | | | | | | | |
|---|----------|-------|---------|--------|--------|--|--------|
| 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 | 301kJ | 0,4 g.F | 1,8 ZU | 0,7 SA | | 4,2 BE |
| | | 1,9 F | 9,2 KH | 3,7 EW | | | |

Deftige Erbsensuppe
mit Geflügelwienener

| | | | | | | | |
|---|---------|-------|---------|--------|--------|--|--------|
| G | 1,1,2,3 | 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
Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce
dazu Karotten-Salat

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

Grünkohlgemüseeintopf
mit Geflügelwürfel

| | | | | | | | |
|---|------------|-------|---------|--------|--------|--|--------|
| G | A1,1,1,2,3 | 351kJ | 0,3 g.F | 0,2 ZU | 0,3 SA | | 4,4 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,G | 744kJ | 4,1 g.F | 1,1 ZU | 0,5 SA | | 4,2 BE |
| | J1,3 | 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
Köttbullar mit Gemüsebällchen
und verschiedenen Rohkostsalaten,
dazu Haus-Dressing

| | | | | | | | |
|---|-----------|-------|---------|--------|--------|--|--------|
| V | C,G,1,1,3 | 296kJ | 1,1 g.F | 3,1 ZU | 0,5 SA | | 2,7 BE |
| | | 3,2 F | 7,5 KH | 2,2 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

| | | | | | | | |
|---|-----|-------|---------|---------|--------|--|--------|
| 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

| | | | | | | | |
|---|----------|-------|---------|---------|--------|--|--------|
| 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

| | | | | | | | |
|---|--------|-------|---------|---------|--------|--|--------|
| 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

| | | | | | | | |
|---|-----|-------|---------|---------|--------|--|---------|
| 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

| | | | | | | | |
|---|-----|-------|---------|---------|--------|--|---------|
| 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 |
| | J1,2,3 | 15,2 F | 4,9 KH | 7,1 EW | | | |

Eiersalat
mit Obstgarnitur und Weißbrot

| | | | | | | | |
|---|--------|--------|---------|--------|--------|--|--------|
| V | A1,C,G | 751kJ | 5,3 g.F | 2,4 ZU | 1,1 SA | | 2,2 BE |
| | J1,3 | 13,5 F | | | | | |