

Speiseplan 32. KW

Tagesgericht  
herzhaft & beliebt

M1  
rot

Montag, 03.08.26

Mini-Hacksteaks  
in Bratensauce  
dazu bunte Bohnen  
und Kartoffelpüree

|   |                  |                |                    |                  |        |        |
|---|------------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,C,<br>G,I,I,1 | 482kj<br>4,9 F | 1,7 g.F<br>10,1 KH | 1,4 ZU<br>4,7 EW | 1,1 SA | 4,6 BE |
|---|------------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Dienstag, 04.08.26

Heisse Fleischwurst  
mit Sauerkraut  
und Püree

|   |                  |                |                   |                  |        |        |
|---|------------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,G,<br>1,2,3,7 | 464kj<br>6,6 F | 2,7 g.F<br>8,6 KH | 2,0 ZU<br>3,4 EW | 1,5 SA | 4,0 BE |
|---|------------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Mittwoch, 05.08.26

Gemüse Eintopf  
mit Hühnerfleisch

|   |      |                |                   |                  |        |        |
|---|------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| G | A1,I | 298kj<br>1,7 F | 0,4 g.F<br>9,7 KH | 1,0 ZU<br>4,0 EW | 0,7 SA | 4,5 BE |
|---|------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Donnerstag, 06.08.26

Geflügel-Schaschlikpfanne  
mit Zwiebeln und Paprika  
dazu Reis

|   |          |                |                    |                  |        |        |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| G | A1,F,I,8 | 414kj<br>1,4 F | 0,4 g.F<br>15,5 KH | 1,9 ZU<br>5,7 EW | 1,1 SA | 5,8 BE |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Freitag, 07.08.26

Wiener Würstchen  
auf Sauerkraut  
und Petersilienkartoffeln

|   |          |                |                    |                  |        |        |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,1,3,7 | 389kj<br>4,0 F | 1,6 g.F<br>10,1 KH | 1,7 ZU<br>3,3 EW | 2,3 SA | 4,7 BE |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Samstag, 08.08.26

Herzhafter Kasseler Nacken  
in Apfelsauce  
mit Rotkohl und Kartoffeln

|   |            |                |                    |                  |        |        |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,I,1,3,8 | 327kj<br>1,9 F | 0,7 g.F<br>11,0 KH | 3,0 ZU<br>3,6 EW | 2,1 SA | 5,1 BE |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Sonntag, 09.08.26

Rinderragout  
mit Brokkoligemüse  
und Salzkartoffeln

|   |    |                |                   |                  |        |        |
|---|----|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| R | A1 | 269kj<br>0,9 F | 0,2 g.F<br>7,5 KH | 1,4 ZU<br>5,4 EW | 1,5 SA | 3,3 BE |
|---|----|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Diabetikerkost  
brennwertkontrolliert  
wahlweise püriert

M2  
blau

Hähnchenbrustfilet  
in feiner Sauce  
mit Möhrengemüse  
und Gabelspaghetti

|   |          |                |                    |                  |        |        |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| G | A1,F,G,I | 408kj<br>0,9 F | 0,3 g.F<br>15,1 KH | 2,0 ZU<br>7,0 EW | 0,8 SA | 6,8 BE |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Schweinegulasch  
in Kräuterrahmsauce  
dazu buntes Gemüse  
und Spiralnudeln

|   |        |                |                    |                  |        |        |
|---|--------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,G,I | 400kj<br>1,6 F | 0,2 g.F<br>13,7 KH | 0,8 ZU<br>5,9 EW | 2,4 SA | 6,2 BE |
|---|--------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Bratwurst  
in Sauce  
mit feinem Mischgemüse  
und Kartoffeln

|   |      |                |                   |                  |        |        |
|---|------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,I | 464kj<br>6,2 F | 2,3 g.F<br>9,4 KH | 1,4 ZU<br>3,9 EW | 1,9 SA | 4,3 BE |
|---|------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Seelachs im Backteig  
auf Kräuterbuttersauce  
dazu Brokkoligemüse  
und Salzkartoffeln



|   |            |                |                    |                  |        |        |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| F | A1,D,G,I,1 | 343kj<br>1,1 F | 0,4 g.F<br>11,5 KH | 1,6 ZU<br>5,7 EW | 1,7 SA | 5,4 BE |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Gekochte Eier  
in Senfsauce  
mit Kräuterpüree  
dazu Sellerie-Möhrensalat

|   |                  |                |                   |                  |        |        |
|---|------------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| V | A1,C,<br>G,I,I,1 | 388kj<br>4,7 F | 1,5 g.F<br>8,8 KH | 2,6 ZU<br>3,3 EW | 0,7 SA | 4,1 BE |
|---|------------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Klassischer Möhre Eintopf  
mit pikanter Rinderbulette

|   |            |                |                   |                  |        |        |
|---|------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| R | A1,C,I,1,1 | 305kj<br>2,5 F | 1,0 g.F<br>8,4 KH | 2,3 ZU<br>3,8 EW | 0,5 SA | 4,2 BE |
|---|------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Schweinebraten  
in milder Kümmel-Senf-Sauce  
mit Schwarzwurzelgemüse  
und Salzkartoffeln

|   |        |                |                   |                  |        |        |
|---|--------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,I,J | 276kj<br>0,9 F | 0,0 g.F<br>7,7 KH | 1,1 ZU<br>5,2 EW | 1,9 SA | 3,4 BE |
|---|--------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Bunte Vielfalt  
Rund um die Welt.

M3  
rosa

Gefüllte Paprikaschote  
in Tomatensauce  
dazu Reis

|   |        |                |                    |                  |        |        |
|---|--------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,C,I | 383kj<br>1,7 F | 0,8 g.F<br>14,8 KH | 2,3 ZU<br>3,7 EW | 1,3 SA | 6,7 BE |
|---|--------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Gebratene Fleischbällchen  
vom Rind  
in Chilisauce und Reis  
dazu Wachsbohnen-Salat

|   |        |                |                    |                  |        |        |
|---|--------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| R | A1,I,8 | 483kj<br>3,7 F | 0,1 g.F<br>15,7 KH | 2,4 ZU<br>4,4 EW | 1,4 SA | 6,8 BE |
|---|--------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Fischstäbchen  
mit Tomatensauce  
dazu Kartoffelpüree



|   |          |                |                    |                  |        |        |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| F | A1,D,G,I | 411kj<br>3,7 F | 0,7 g.F<br>11,3 KH | 2,3 ZU<br>4,5 EW | 1,2 SA | 4,5 BE |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Spirellis  
mit Tomaten-Schinkensauce  
dazu Rohkostsalat

|   |          |                |                    |                  |        |        |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,I,2,3 | 426kj<br>1,4 F | 0,2 g.F<br>17,4 KH | 2,3 ZU<br>4,1 EW | 3,1 SA | 7,7 BE |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Hähnchenfleisch  
süß sauer mit Chinagemüse  
und kleinen Bandnudeln

|   |          |                |                    |                  |        |        |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| G | A1,F,I,8 | 458kj<br>1,2 F | 0,3 g.F<br>18,4 KH | 2,7 ZU<br>5,8 EW | 1,4 SA | 7,4 BE |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Linsen-Bolognese  
mit Vollkorn-Fusilli

|   |      |                |                    |                  |        |        |
|---|------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| V | A1,I | 384kj<br>1,2 F | 0,2 g.F<br>15,7 KH | 2,1 ZU<br>3,8 EW | 1,4 SA | 6,6 BE |
|---|------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Bunte Tortellini  
mit Käse-Spinatsauce

|   |            |                |                    |                  |        |        |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| V | A1,C,G,I,1 | 407kj<br>2,8 F | 1,4 g.F<br>13,8 KH | 1,5 ZU<br>3,8 EW | 0,5 SA | 5,0 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<br>1,4 F | 0,5 g.F<br>8,0 KH | 2,3 ZU<br>5,1 EW | 1,6 SA | 4,2 BE |
|-----|--------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Klassischer Sauerbraten  
in Rosinensauce  
mit Rotkohl,  
dazu Kartoffelklöße

|   |            |                |                    |                  |        |        |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| R | A1,G,I,3,8 | 387kj<br>1,2 F | 0,1 g.F<br>13,3 KH | 5,2 ZU<br>5,9 EW | 2,2 SA | 5,5 BE |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Piccata Napoli  
zartes Geflügelschnitzel  
mit Tomatenspaghetti

|   |      |                |                    |                  |        |        |
|---|------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| G | A1,I | 561kj<br>3,7 F | 0,5 g.F<br>18,3 KH | 1,8 ZU<br>6,3 EW | 1,7 SA | 7,2 BE |
|---|------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Filettöpfchen Hähnchen  
und Schweinefilet  
in Pilzrahmsauce  
dazu Gemüse  
und Kartoffeln

|     |          |                |                   |                  |        |        |
|-----|----------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| S G | A1,G,I,1 | 255kj<br>0,7 F | 0,2 g.F<br>7,5 KH | 1,3 ZU<br>5,4 EW | 2,0 SA | 3,3 BE |
|-----|----------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Hoki-Fischfilet paniert  
in leckerer Kräutersauce  
dazu feine Erbsen  
und Kartoffeln



|   |            |                |                    |                  |        |        |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| F | A1,D,G,I,1 | 390kj<br>2,5 F | 0,7 g.F<br>11,5 KH | 1,6 ZU<br>5,4 EW | 1,8 SA | 5,3 BE |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Gebratene Hähnchenbrust  
in feiner Sauce  
mit Blattspinat  
und Nudeln

|   |            |                |                    |                  |        |        |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| G | A1,F,G,I,1 | 420kj<br>1,2 F | 0,5 g.F<br>14,5 KH | 0,9 ZU<br>7,6 EW | 0,9 SA | 7,0 BE |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Gebratene Kalbsleber  
mit Schmorzwiebeln  
dazu Rotkohl und Kartoffelpüree

|   |          |                |                   |                  |        |        |
|---|----------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| R | A1,G,I,9 | 270kj<br>0,9 F | 0,3 g.F<br>7,6 KH | 1,2 ZU<br>5,7 EW | 3,7 SA | 3,3 BE |
|---|----------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Vegetarisch  
Fleischlos lecker.

M5  
grün

Vegetarische Maultaschen  
in heller Sauce  
mit geriebenem Käse  
und Gurkensalat

|   |                      |                |                    |                  |        |        |
|---|----------------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| V | A1,C,G,<br>I,I,1,3,8 | 601kj<br>5,9 F | 3,2 g.F<br>16,6 KH | 2,6 ZU<br>6,2 EW | 1,0 SA | 7,7 BE |
|---|----------------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Bunte Tofu-Gemüsepfanne  
mit Kräutersauce  
und Karottenpüree

|   |            |                |                    |                  |        |        |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| V | A1,F,G,I,1 | 324kj<br>2,4 F | 0,8 g.F<br>10,6 KH | 2,2 ZU<br>2,7 EW | 0,4 SA | 4,3 BE |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Drillinge  
mit Schale  
dazu Schnittlauchquark  
und Rohkostsalat

|   |   |                |                    |                  |        |        |
|---|---|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| V | G | 350kj<br>1,4 F | 0,2 g.F<br>11,7 KH | 2,5 ZU<br>5,3 EW | 0,7 SA | 6,2 BE |
|---|---|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Kräuterseitling  
Schnitzel mit heller Kräutersauce  
auf Gemüseis

|   |            |                |                    |                  |        |        |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| V | A1,C,G,I,1 | 500kj<br>3,7 F | 0,8 g.F<br>18,0 KH | 1,8 ZU<br>3,1 EW | 1,3 SA | 6,5 BE |
|---|------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf  
mit feinen Kartoffelblättchen  
und Käse überbacken

|   |          |                |                    |                  |        |        |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| V | A1,G,I,1 | 366kj<br>3,1 F | 1,9 g.F<br>10,1 KH | 1,5 ZU<br>4,2 EW | 0,4 SA | 4,6 BE |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Eintopf & Pasta  
Einfach gut!

M6  
gelb

Spaghetti Bolognese  
dazu Gurkensalat

|   |                    |                |                    |                  |        |        |
|---|--------------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| R | A1,C,I,<br>I,1,3,8 | 434kj<br>3,2 F | 1,1 g.F<br>14,0 KH | 1,9 ZU<br>4,3 EW | 1,1 SA | 6,3 BE |
|---|--------------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Pichelsteiner Eintopf  
mit frischem Gemüse  
und Rindfleisch einlage

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

Deftiger Erbseneintopf  
mit Bockwurst

|   |         |                |                   |                  |        |        |
|---|---------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| S | I,1,3,7 | 371kj<br>4,0 F | 1,6 g.F<br>8,2 KH | 0,6 ZU<br>4,2 EW | 0,9 SA | 4,0 BE |
|---|---------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Mexikanischer Bohneneintopf  
mit Rauchfleisch

|   |          |                |                    |                  |        |        |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,I,2,3 | 450kj<br>2,3 F | 0,8 g.F<br>11,7 KH | 1,3 ZU<br>5,6 EW | 0,4 SA | 5,4 BE |
|---|----------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Rheinischer Kartoffeleintopf  
mit Kasseler  
und frischem Porree

|   |            |                |                   |                  |        |        |
|---|------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,G,I,1,3 | 274kj<br>1,6 F | 0,7 g.F<br>9,9 KH | 0,9 ZU<br>2,7 EW | 0,5 SA | 4,5 BE |
|---|------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Salat & Co.  
kalt serviert.

M7  
lila

Nur im Einweg  
erhältlich.

Paniertes Schweineschnitzel  
mit Kartoffelsalat  
und Senf

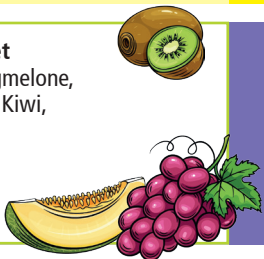
|   |                    |                |                    |                  |        |        |
|---|--------------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,C,G,<br>I,1,3,8 | 602kj<br>8,2 F | 3,4 g.F<br>11,3 KH | 0,9 ZU<br>6,1 EW | 0,4 SA | 4,5 BE |
|---|--------------------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Thunfischsalat nach Art des Hauses  
mit frischen Salaten  
dazu French-Dressing



|   |                     |                |                   |                  |        |        |
|---|---------------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| F | C,D,G,I,<br>I,1,3,8 | 463kj<br>8,5 F | 3,1 g.F<br>4,2 KH | 2,5 ZU<br>4,1 EW | 0,5 SA | 1,2 BE |
|---|---------------------|----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

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



2 Bouletten  
mit Nudelsalat

|   |                      |                 |                    |                  |        |        |
|---|----------------------|-----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,C,G,<br>I,I,1,3,8 | 839kj<br>14,8 F | 6,3 g.F<br>12,5 KH | 0,8 ZU<br>5,2 EW | 1,0 SA | 4,3 BE |
|---|----------------------|-----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

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



Süßer Schmaus  
Schlemmerfreude!

M8  
weiß

Milchreis  
mit heißen Kirschen

|   |     |                |                    |                   |        |        |
|---|-----|----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|
| V | G,I | 583kj<br>1,6 F | 0,8 g.F<br>21,7 KH | 14,0 ZU<br>2,4 EW | 0,1 SA | 9,1 BE |
|---|-----|----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|

Eierpfannkuchen  
gefüllt mit Heidelbeeren  
dazu Vanillesauce

|   |            |                |                    |                   |        |        |
|---|------------|----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|
| V | A1,C,G,I,7 | 494kj<br>2,2 F | 0,9 g.F<br>21,5 KH | 12,6 ZU<br>3,1 EW | 0,2 SA | 7,6 BE |
|---|------------|----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|

Griesflammeri  
Baden Baden mit Fruchtsoße

|   |        |                |                    |                   |        |        |
|---|--------|----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|
| V | A1,G,I | 440kj<br>1,2 F | 0,6 g.F<br>20,4 KH | 14,9 ZU<br>2,6 EW | 0,1 SA | 8,6 BE |
|---|--------|----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|

Germknödel  
mit Vanillesauce

|   |          |                |                    |                   |        |         |
|---|----------|----------------|--------------------|-------------------|--------|---------|
| V | A1,C,G,I | 699kj<br>1,9 F | 0,9 g.F<br>33,1 KH | 14,7 ZU<br>4,0 EW | 0,4 SA | 10,0 BE |
|---|----------|----------------|--------------------|-------------------|--------|---------|

Sahnegrießbrei  
mit Waldfrüchten

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

Milchreis  
mit roter Grütze

|   |     |                |                    |                   |        |        |
|---|-----|----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|
| V | G,I | 453kj<br>1,5 F | 0,7 g.F<br>20,8 KH | 12,8 ZU<br>2,4 EW | 0,1 SA | 8,7 BE |
|---|-----|----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|

Kaiserschmarrn  
mit Vanillesauce

|   |            |                |                    |                   |        |        |
|---|------------|----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|
| V | A1,C,G,I,7 | 649kj<br>5,0 F | 1,4 g.F<br>23,4 KH | 13,5 ZU<br>4,0 EW | 0,5 SA | 9,8 BE |
|---|------------|----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|

Zum Abend  
kalt serviert.

M9  
braun

Nur im Einweg  
erhältlich.

Herzhafter Rindfleischsalat  
mit Brot  
und Butter

|   |         |                |                    |                  |        |        |
|---|---------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| R | A1,A2,8 | 613kj<br>6,8 F | 3,1 g.F<br>13,1 KH | 4,5 ZU<br>7,4 EW | 0,9 SA | 4,7 BE |
|---|---------|----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Gyrosbraten  
mit Zaziki  
und Krautsalat

|   |                    |                 |                   |                  |        |        |
|---|--------------------|-----------------|-------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,C,G,<br>I,1,3,8 | 616kj<br>10,9 F | 2,8 g.F<br>4,0 KH | 2,8 ZU<br>7,6 EW | 0,8 SA | 1,1 BE |
|---|--------------------|-----------------|-------------------|------------------|--------|--------|

Eiersalat  
mit Obstgarnitur  
und Weißbrot

|   |                    |                 |                    |                  |        |        |
|---|--------------------|-----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| V | A1,C,G,<br>I,1,3,8 | 714kj<br>10,1 F | 3,9 g.F<br>13,5 KH | 2,7 ZU<br>6,1 EW | 1,0 SA | 4,8 BE |
|---|--------------------|-----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

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

|   |                    |                |                    |                   |        |        |
|---|--------------------|----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|
| G | A1,C,G,<br>I,1,3,7 | 979kj<br>8,8 F | 4,9 g.F<br>22,3 KH | 0,5 ZU<br>15,6 EW | 1,9 SA | 5,5 BE |
|---|--------------------|----------------|--------------------|-------------------|--------|--------|

Fischplatte  
nach Angebot  
mit Brot und Butter



|   |           |                 |                    |                  |        |        |
|---|-----------|-----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| F | A1,A2,D,8 | 853kj<br>12,1 F | 5,0 g.F<br>14,6 KH | 1,9 ZU<br>8,5 EW | 1,6 SA | 3,4 BE |
|---|-----------|-----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Gebratene Fleischbällchen  
in Cocktailsauce  
mit Nudelsalat und Garnitur

|   |                      |                 |                    |                  |        |        |
|---|----------------------|-----------------|--------------------|------------------|--------|--------|
| S | A1,C,G,<br>I,I,1,3,8 | 796kj<br>13,9 F | 6,0 g.F<br>12,7 KH | 3,4 ZU<br>4,4 EW | 1,0 SA | 5,8 BE |
|---|----------------------|-----------------|--------------------|------------------|--------|--------|

Käseplatte Winzer Art  
mit Weintrauben und Garnitur  
dazu Butter und Mischbrot

|   |                 |                  |                    |                   |        |        |
|---|-----------------|------------------|--------------------|-------------------|--------|--------|
| V | A1,A2,<br>G,I,2 | 1022kj<br>13,6 F | 8,6 g.F<br>18,4 KH | 4,1 ZU<br>11,5 EW | 1,4 SA | 3,6 BE |
|---|-----------------|------------------|--------------------|-------------------|--------|--------|

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

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= geschwärzt, 7= Alkohol, 8= Fomilisch, 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 / Knebstreuzungen, [C]= Eier / Eiereigenschaften, [D]= Fisch / Fischereizugnisse, [E]= Erdnüsse / Erdnussereigenschaften, [F]= Soja / Sojarezepteigenschaften, [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Laktose, [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Quercusindus); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse, [J]= Senf / Senferzeugnisse, [K]= Saam / Saamerzeugnisse, [L]= Schwefeldioxid und Sulfite, [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse, [N]= Weichhölzer / Weichhölzererzeugnisse, [O]= Weizen / Weizenerezeugnisse, [P]= Weizen / Weizenerezeugnisse, [Q]= Sonstige / Sonstigeerzeugnisse, [R]= Lamm, Alle Menüs sind mit jedem Salat zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltigen Getreide werden gesondert gekennzeichnet! BE= Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.