

Speiseplan 38. KW

Tagesgericht
herzhaft & beliebt

M1
rot

Montag, 14.09.26

Spaghetti Bolognese
dazu Krautsalat

R	A1,C,I,J, 1,3,8	484kj 4,3 F	1,5 g.F 14,4 KH	2,1 ZU 4,3 EW	1,2 SA	6,5 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Dienstag, 15.09.26

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

S	A1,C, G,I,I,1	432kj 4,6 F	1,6 g.F 10,7 KH	1,7 ZU 4,8 EW	1,9 SA	5,0 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Mittwoch, 16.09.26

Gebackener Leberkäse
auf Sauerkraut
mit Kartoffelpüree

S	A1,G,1,3,7	422kj 5,5 F	2,2 g.F 8,6 KH	2,0 ZU 3,3 EW	1,5 SA	3,7 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Donnerstag, 17.09.26

Schweinerahmgulasch
mit Champignons
und Spiralnudeln
dazu Rohkostsalat

S	A1,C,G,I, J,1,3,8	474kj 2,9 F	0,8 g.F 15,6 KH	1,1 ZU 5,6 EW	2,5 SA	6,9 BE
---	----------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Freitag, 18.09.26

Bratwurst
in Sauce
mit Kohlrabi
und Kartoffeln

S	A1,G,I,1	449kj 5,8 F	2,2 g.F 10,0 KH	0,9 ZU 3,7 EW	1,6 SA	4,0 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Samstag, 19.09.26

Spießbraten
in würziger Zwiebelsauce
mit Bohnengemüse
und Paprikakartoffeln

S	A1,I,1	391kj 4,4 F	1,3 g.F 9,3 KH	1,1 ZU 3,4 EW	0,8 SA	4,1 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Sonntag, 20.09.26

Hähnchenragout
mit Champignons, Spargel
dazu Gemüsereis

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

Diabetikerkost
brennwertkontrolliert
wahlweise püriert

M2
blau

Geflügelgulasch
mit Möhrengemüse
und Nudeln

G	A1,F,G,I	386kj 1,0 F	0,3 g.F 14,4 KH	1,9 ZU 6,3 EW	1,1 SA	6,3 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Feiner Milchreis
mit feinen Früchten
und Zimt

V	G,2,8	340kj 1,7 F	0,8 g.F 13,5 KH	5,2 ZU 3,3 EW	0,1 SA	6,2 BE
---	-------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gedünstetes Seelachsfilet
Juliengemüsesauce
und Salzkartoffeln



F	A1,D,G,I,1	336kj 2,1 F	0,9 g.F 10,6 KH	1,9 ZU 4,6 EW	1,7 SA	4,5 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Rinderbulette
in Kräutersauce
mit feinem Erbsengemüse
und Kartoffelpüree

R	A1,C, G,I,I,1	409kj 2,9 F	1,1 g.F 11,3 KH	1,2 ZU 5,8 EW	1,2 SA	5,4 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Geflügelgulasch
in Rahmsauce
mit Brokkoli und Nudeln

G	A1,F,G,I	395kj 1,0 F	0,3 g.F 13,9 KH	0,8 ZU 6,6 EW	2,2 SA	6,3 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Trentiner Markttopf
Italienischer Gemüseintopf
mit zartem Schweinefleisch

S	A1,I,1	272kj 1,0 F	0,4 g.F 9,9 KH	1,8 ZU 3,0 EW	0,6 SA	4,5 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Zartes Schweinegeschnetzeltes
in Rahmsauce
mit zartem Kaisergemüse
und Salzkartoffeln

S	A1,G,I	256kj 1,7 F	0,6 g.F 7,6 KH	1,4 ZU 3,1 EW	2,1 SA	3,3 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Bunte Vielfalt
Rund um die Welt.

M3
rosa

Schweinebraten
in brauner Sauce
mit Blumenkohl
und Kartoffelpüree

S	A1,G,I	287kj 1,9 F	0,4 g.F 7,3 KH	1,1 ZU 5,1 EW	0,9 SA	3,2 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Geflügel-Schasklikpfanne
mit Zwiebeln
und Paprika
dazu Reis

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

Bifteki
Griechischer Hackbraten
mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis
und Krautsalat

S	A1,C,G, I,I,1,3,8	435kj 5,8 F	2,3 g.F 9,6 KH	2,2 ZU 3,5 EW	0,9 SA	4,1 BE
---	----------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Gegrillte Hähnchenkeule
auf Paprikagemüse
dazu Gabelspaghetti

G	A1,I,1	557kj 5,5 F	2,0 g.F 12,7 KH	1,5 ZU 7,7 EW	0,7 SA	5,9 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Geflügelbällchen
in brauner Sauce
dazu Gemüsereis

G	A1,C,G,I,J	521kj 3,3 F	1,5 g.F 20,4 KH	2,5 ZU 3,1 EW	1,2 SA	7,7 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Deftige Käsespätzle Allgäuer Art
mit Zucchini-Möhren-Salat

V	A1,C,G,I,1	402kj 4,2 F	2,0 g.F 10,7 KH	2,2 ZU 3,6 EW	1,0 SA	5,2 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

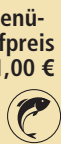
Ratatouille
Geschmortes Gemüse
mit Vollkornspaghetti

V	A1,I,1,8	429kj 1,2 F	0,3 g.F 18,6 KH	4,6 ZU 3,1 EW	1,3 SA	7,2 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gaumenfreude
für Feinschmecker.

M4
gold

Seelachsfilet
mit Erbsensauce
auf Zucchini-Kräutergemüse,
dazu Reis



F	A1,D,G,I	313kj 1,3 F	0,5 g.F 10,7 KH	1,4 ZU 5,8 EW	1,6 SA	5,5 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Cordon Bleu vom Schwein
mit Bratensauce
mit Erbsengemüse
und Paprikakartoffeln

S	A1,G,I, 1,3,7	485kj 3,2 F	1,3 g.F 13,8 KH	0,7 ZU 7,0 EW	0,8 SA	6,4 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

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

G	A1,G,I,1	532kj 1,2 F	0,3 g.F 16,2 KH	1,8 ZU 8,0 EW	1,5 SA	7,4 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Herzhafter Kasselerneck
in Sauce mit Bayrischkraut
und Salzkartoffeln

S	A1,G,I,1	290kj 2,2 F	0,8 g.F 8,0 KH	1,1 ZU 3,9 EW	1,5 SA	3,3 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Gebratenes Schollenfilet
Finkenwerder Art
auf Sauerkraut
dazu warmer Kartoffelsalat



G F	A1,D,I	528kj 5,0 F	0,6 g.F 13,9 KH	0,9 ZU 5,8 EW	0,4 SA	5,4 BE
-----	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gegrillte Schweinehaxe
(ohne Knochen)
auf Sauerkraut
mit Kartoffelklößen und Speckstippe

S	A1,G, 1,4,5,9	460kj 6,4 F	2,3 g.F 8,9 KH	1,8 ZU 3,2 EW	5,5 SA	3,8 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

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

R	A1,I	290kj 0,8 F	0,0 g.F 8,6 KH	1,1 ZU 5,8 EW	1,7 SA	4,0 BE
---	------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Vegetarisch
Fleischlos lecker.

M5
grün

Bulgur-Gemüsepfanne
mit Bio Tofuwürfel

V	A1,F,G,I,1	380kj 1,2 F	0,3 g.F 15,4 KH	1,4 ZU 3,4 EW	0,3 SA	6,2 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Rührei mit Rahmspinat
und Püree

V	A1,C,G,I,1	423kj 5,5 F	1,9 g.F 7,9 KH	1,3 ZU 5,0 EW	1,0 SA	3,5 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Kürbiscurry
mit Reis

V	A1,G,I,1	411kj 2,5 F	1,2 g.F 17,1 KH	1,8 ZU 2,0 EW	1,0 SA	7,0 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gemüsebulette
in Tomatensauce
und Vollkornnudeln

V	A1,A4, C,G,I,1,3	429kj 1,6 F	0,3 g.F 17,7 KH	3,1 ZU 3,4 EW	1,8 SA	6,5 BE
---	---------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gemüse-Kartoffel-Auflauf
mit herzhaftem Käse überbacken

V	A1,G,I,1	408kj 3,9 F	2,3 g.F 10,9 KH	1,6 ZU 4,1 EW	1,1 SA	5,0 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Eintopf & Pasta
Einfach gut!

M6
gelb

Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf
mit zartem Rindfleisch

R	A1,I,1	255kj 1,5 F	0,4 g.F 8,4 KH	1,7 ZU 2,8 EW	0,6 SA	3,8 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Deftige Erbsensuppe
mit Geflügelwienener

G	I,1,2,3	318kj 2,8 F	0,2 g.F 8,9 KH	0,7 ZU 3,6 EW	0,6 SA	4,1 BE
---	---------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Spaghetti Carbonara
Schinkenspeck
in leckerer Käse-Sahne-Sauce
dazu Karotten-Salat

S	A1,G,I, 1,2,3	552kj 4,5 F	1,6 g.F 18,1 KH	2,7 ZU 4,4 EW	0,9 SA	7,9 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Rheinischer Kartoffeleintopf
mit Kasseler
und frischem Porree

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

Geflügelhackfleisch-Pfanne
mit mediterranem Gemüse
und Bulgur

G	A1,F,I	417kj 1,9 F	0,7 g.F 17,0 KH	2,2 ZU 2,5 EW	0,5 SA	7,5 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Salat & Co.
kalt serviert.

M7
lila

Nur im Einweg
erhältlich.

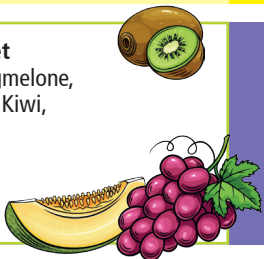
Paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat
und Senf

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

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

S	C,G,I, 1,2,3,8	345kj 4,5 F	2,1 g.F 3,4 KH	2,2 ZU 6,7 EW	0,7 SA	1,0 BE
---	-------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

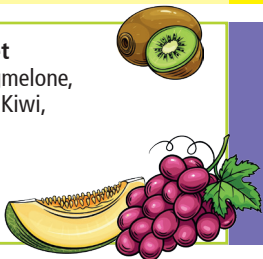
Obstsalat Gourmet
Apfel, Traube, Honigmelone,
Cantaloupemelone, Kiwi,
Ananas, Orange



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

V	C,G,I,1,3,8	428kj 7,6 F	3,4 g.F 3,8 KH	2,1 ZU 3,7 EW	1,5 SA	1,3 BE
---	-------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

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



Süßer Schmaus
Schlemmerfreude!

M8
weiß

Milchreis
mit heißen Kirschen

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

Germknödel
mit Vanillesauce

V	A1,G,1	699kj 1,9 F	0,9 g.F 33,1 KH	14,7 ZU 4,0 EW	0,4 SA	10,0 BE
---	--------	----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

Sahnegrießbrei
mit Himbeeren

V	A1,G,1	436kj 1,3 F	0,6 g.F 20,0 KH	14,5 ZU 2,6 EW	0,1 SA	8,4 BE
---	--------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Eierpannkuchen
gefüllt mit Heidelbeeren
dazu Vanillesauce

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

Beerengrütze
mit Vanillesauce

V	G,1	406kj 0,6 F	0,3 g.F 20,4 KH	16,3 ZU 1,2 EW	0,1 SA	8,5 BE
---	-----	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Milchreis
mit roter Grütze

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

Heißer Apfelstrudel
mit Vanillesauce

V	A1,G,1,2,3	879kj 10,6 F	5,1 g.F 25,8 KH	10,7 ZU 3,0 EW	0,4 SA	10,8 BE
---	------------	-----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

Zum Abend
kalt serviert.

M9
braun

Nur im Einweg
erhältlich.

Herzhafter Rindfleischsalat
mit Brot
und Butter

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

Gyrosbraten
mit Zaziki
und Krautsalat

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

Eiersalat
mit Obstgarnitur
und Weißbrot

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

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

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

Fischplatte
nach Angebot
mit Brot und Butter



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

Gebratene Fleischbällchen
in Cocktailsauce
mit Nudelsalat
und Garnitur

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

Käseplatte Winzer Art
mit Weintrauben und Garnitur
dazu Butter und Mischbrot

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

Unsere Menüs sind zum
Verzehr am Liefertag bestimmt.

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= geschwärzt, 7= Alkohol, 8= Fomflisch, 9= mit Milchprodukt zubereitet, [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Kebabsteine / Kebabsteine, [C]= Eier / Eierezeugnisse, [D]= Fisch / Fischereierzeugnisse, [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse, [F]= Soja / Sojarezeugnisse, [G]= Milch / Milcherezeugnisse einschl. Laktose, [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecanuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss), [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse, [J]= Senf / Senferzeugnisse, [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse, [L]= Schwefeldioxid und Sulfite, [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse, [N]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [O]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [P]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [Q]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [R]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [S]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [T]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [U]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [V]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [W]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [X]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [Y]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [Z]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [aa]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [ab]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [ac]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [ad]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [ae]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [af]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [ag]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [ah]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [ai]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [aj]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [ak]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [al]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [am]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [an]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [ao]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [ap]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [aq]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [ar]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [as]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [at]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [au]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [av]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [aw]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [ax]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [ay]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [az]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [ba]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [bb]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [bc]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [bd]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [be]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [bf]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [bg]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [bh]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [bi]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [bj]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [bk]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [bl]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [bm]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [bn]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [bo]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [bp]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [bq]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [br]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [bs]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [bt]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [bu]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [bv]= Weichhäute / Weichhäuteerzeugnisse, [bw]= Weichhäute