

Speiseplan 40. KW

Tagesgericht
herzhaft & beliebt

M1
rot

Montag, 28.09.26

Mini-Hacksteaks
in Bratensauce
dazu bunte Bohnen
und Kartoffelpüree

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

Dienstag, 29.09.26

Heisse Fleischwurst
mit Sauerkraut
und Püree

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

Mittwoch, 30.09.26

Gemüse Eintopf
mit Hühnerfleisch

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

Donnerstag, 01.10.26

Geflügel-Schaschlikpfanne
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
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Freitag, 02.10.26

Wiener Würstchen
auf Sauerkraut
und Petersilienkartoffeln

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

Sa., 03.10.26, Tag der Dt. Einheit

Herzhafter Kasseler nacken
in Apfelsauce
mit Rotkohl
und Kartoffeln

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

Sonntag, 04.10.26

Rinderragout
mit Brokkoligemüse
und Salzkartoffeln

R	A1	269kj 0,9 F	0,2 g.F 7,5 KH	1,4 ZU 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 0,9 F	0,3 g.F 15,1 KH	2,0 ZU 7,0 EW	0,8 SA	6,8 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schweinegulasch
in Kräuterrahmsauce
dazu buntes Gemüse
und Spiralnudeln

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

Bratwurst
in Sauce
mit feinem Mischgemüse
und Kartoffeln

S	A1,I	464kj 6,2 F	2,3 g.F 9,4 KH	1,4 ZU 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 1,1 F	0,4 g.F 11,5 KH	1,6 ZU 5,7 EW	1,7 SA	5,4 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gekochte Eier
in Senfsauce mit Kräuterpüree
dazu Sellerie-Möhrensalat

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

Klassischer Möhreneintopf
mit pikanter Rinderbulette

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

Schweinebraten
in Kümmel-Senfsauce
mit Schwarzwurzelgemüse
in Rahm und Salzkartoffeln

S	A1,G,I,1	304kj 1,3 F	0,2 g.F 8,9 KH	1,1 ZU 3,8 EW	1,9 SA	3,9 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Bunte Vielfalt
Rund um die Welt.

M3
rosa

Gefüllte Paprikaschote
in Tomatensauce
dazu Reis

S	A1,C,I	383kj 1,7 F	0,8 g.F 14,8 KH	2,3 ZU 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 3,7 F	0,1 g.F 15,7 KH	2,4 ZU 4,4 EW	1,4 SA	6,8 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Fischstäbchen
mit Tomatensauce
dazu Kartoffelpüree



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

Spirellis
mit Tomaten-Schinkensauce
dazu Rohkostsalat

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

Hähnchenfleisch
süß sauer mit Chinagemüse
und kleinen Bandnudeln

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

Linsen-Bolognese
mit Vollkorn-Fusilli

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

Bunte Tortellini
mit Käse-Spinatsauce

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

Klassischer Sauerbraten
in Rosinensauce
mit Rotkohl,
dazu Kartoffelklöße

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

Piccata Napoli
zartes Geflügelschnitzel
mit Tomatenspaghetti

G	A1,I	561kj 3,7 F	0,5 g.F 18,3 KH	1,8 ZU 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 0,7 F	0,2 g.F 7,5 KH	1,3 ZU 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 2,5 F	0,7 g.F 11,5 KH	1,6 ZU 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 1,2 F	0,5 g.F 14,5 KH	0,9 ZU 7,6 EW	0,9 SA	7,0 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Kleine Bandnudeln
mit Hack und Champignons
in Sauerrahm

R	A1,C, G,I,1,2	488kj 4,1 F	2,1 g.F 13,1 KH	1,0 ZU 6,4 EW	2,0 SA	5,5 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Vegetarisch
Fleischlos lecker.

M5
grün

Vegetarische Maultaschen
in heller Sauce
mit geriebenem Käse
und Gurkensalat

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

Bunte Tofu-Gemüsepfanne
mit Kräutersauce
und Karottenpüree

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

Drillinge
mit Schale
dazu Schnittlauchquark
und Rohkostsalat

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

Kräuterseitling
Schnitzel mit heller Kräutersauce
auf Gemüseis

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

Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf
mit feinen Kartoffelblättchen
und Käse überbacken

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

Eintopf & Pasta
Einfach gut!

M6
gelb

Spaghetti Bolognese
dazu Gurkensalat

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

Pichelsteiner Eintopf
mit frischem Gemüse
und Rindfleisch einlage

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

Deftiger Erbseneintopf
mit Bockwurst

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

Mexikanischer Bohneneintopf
mit Rauchfleisch

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

Salat & Co.
kalt serviert.

M7
lila

Nur im Einweg
erhältlich.

Paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat
und Senf

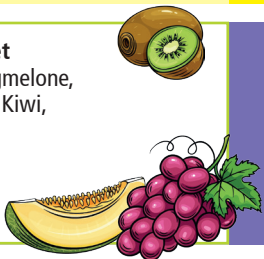
S	A1,C,G, I,1,3,8	602kj 8,2 F	3,4 g.F 11,3 KH	0,9 ZU 6,1 EW	0,4 SA	4,5 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

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



F	C,D,G,I, I,1,3,8	463kj 8,5 F	3,1 g.F 4,2 KH	2,5 ZU 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, I,1,3,8	839kj 14,8 F	6,3 g.F 12,5 KH	0,8 ZU 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 1,6 F	0,8 g.F 21,7 KH	14,0 ZU 2,4 EW	0,1 SA	9,1 BE
---	-----	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Eierpfannkuchen
gefüllt mit Heidelbeeren
dazu Vanillesauce

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

Griesflammeri
Baden Baden
mit Fruchtsoße

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

Germknödel
mit Vanillesauce

V	A1,G,I	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 Waldfrüchten

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

Milchreis
mit roter Grütze

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

Kaiserschmarrn
mit Vanillesauce

V	A1,C, G,I,7	649kj 5,0 F	1,4 g.F 23,4 KH	13,5 ZU 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 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,I, 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, I,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,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,I,2	1022kj 13,6 F	8,6 g.F 18,4 KH	4,1 ZU 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 / Weizenmehl, [P]= Weizen / Weizenmehl, [Q]= Weizen / Weizenmehl, [R]= Weizen / Weizenmehl, [S]= Weizen / Weizenmehl, [T]= Weizen / Weizenmehl, [U]= Weizen / Weizenmehl, [V]= Weizen / Weizenmehl, [W]= Weizen / Weizenmehl, [X]= Weizen / Weizenmehl, [Y]= Weizen / Weizenmehl, [Z]= Weizen / Weizenmehl, [AA]= Weizen / Weizenmehl, [AB]= Weizen / Weizenmehl, [AC]= Weizen / Weizenmehl, [AD]= Weizen / Weizenmehl, [AE]= Weizen / Weizenmehl, [AF]= Weizen / Weizenmehl, [AG]= Weizen / Weizenmehl, [AH]= Weizen / Weizenmehl, [AI]= Weizen / Weizenmehl, [AJ]= Weizen / Weizenmehl, [AK]= Weizen / Weizenmehl, [AL]= Weizen / Weizenmehl, [AM]= Weizen / Weizenmehl, [AN]= Weizen / Weizenmehl, [AO]= Weizen / Weizenmehl, [AP]= Weizen / Weizenmehl, [AQ]= Weizen / Weizenmehl, [AR]= Weizen / Weizenmehl, [AS]= Weizen / Weizenmehl, [AT]= Weizen / Weizenmehl, [AU]= Weizen / Weizenmehl, [AV]= Weizen / Weizenmehl, [AW]= Weizen / Weizenmehl, [AX]= Weizen / Weizenmehl, [AY]= Weizen / Weizenmehl, [AZ]= Weizen / Weizenmehl, [BA]= Weizen / Weizenmehl, [BB]= Weizen / Weizenmehl, [BC]= Weizen / Weizenmehl, [BD]= Weizen / Weizenmehl, [BE]= Weizen / Weizenmehl, [BF]= Weizen / Weizenmehl, [BG]= Weizen / Weizenmehl, [BH]= Weizen / Weizenmehl, [BI]= Weizen / Weizenmehl, [BJ]= Weizen / Weizenmehl, [BK]= Weizen / Weizenmehl, [BL]= Weizen / Weizenmehl, [BM]= Weizen / Weizenmehl, [BN]= Weizen / Weizenmehl, [BO]= Weizen / Weizenmehl, [BP]= Weizen / Weizenmehl, [BQ]= Weizen / Weizenmehl, [BR]= Weizen / Weizenmehl, [BS]= Weizen / Weizenmehl, [BT]= Weizen / Weizenmehl, [BU]= Weizen / Weizenmehl, [BV]= Weizen / Weizenmehl, [BW]= Weizen / Weizenmehl, [BX]= Weizen / Weizenmehl, [BY]= Weizen / Weizenmehl, [BZ]= Weizen / Weizenmehl, [CA]= Weizen / Weizenmehl, [CB]= Weizen / Weizenmehl, [CC]= Weizen / Weizenmehl, [CD]= Weizen / Weizenmehl, [CE]= Weizen / Weizenmehl, [CF]= Weizen / Weizenmehl, [CG]= Weizen / Weizenmehl, [CH]= Weizen / Weizenmehl, [CI]= Weizen / Weizenmehl, [CJ]= Weizen / Weizenmehl, [CK]= Weizen / Weizenmehl, [CL]= Weizen / Weizenmehl, [CM]= Weizen / Weizenmehl, [CN]= Weizen / Weizenmehl, [CO]= Weizen / Weizenmehl, [CP]= Weizen / Weizenmehl, [CQ]= Weizen / Weizenmehl, [CR]= Weizen / Weizenmehl, [CS]= Weizen / Weizenmehl, [CT]= Weizen / Weizenmehl, [CU]= Weizen / Weizenmehl, [CV]= Weizen / Weizenmehl, [CW]= Weizen / Weizenmehl, [CX]= Weizen / We