Speiseplan 26. KW Montag, 23.06.25 Dienstag, 24.06.25 Mittwoch, 25.06.25 Donnerstag, 26.06.25 Freitag, 27.06.25 Samstag, 28.06.25 Sonntag, 29.06.25

Tagesgericht
herzhaft & beliebt

M1
rot

Spaghetti Bolognese dazu Krautsalat

R	A1,C,I	483kj	1,4 g.F	2,2 ZU	1,3 SA		
G	1,1,3	3,3 F	16,3 KH	4,6 EW			7,4 BE

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

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

Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree

S	A1,G,I,2,3	392kj	1,9 g.F	2,0 ZU	1,4 SA		3,8 BE
		4,6 F	8,8 KH	3,3 EW			

Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat

S	A1,C,G,I,1,1,3	459kj	0,8 g.F	1,1 ZU	1,0 SA		6,4 BE
		2,9 F	14,5 KH	5,7 EW			

Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln

S	A1,G,I,1,1	467kj	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 Gemüserais

G	A1,E,G,I,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 Nudeln

G	A1,G,I	367kj	0,3 g.F	1,9 ZU	0,9 SA		6,2 BE
		1,0 F	14,2 KH	5,4 EW			

Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt

V	G,I	449kj	1,0 g.F	11,0 ZU	0,1 SA		9,1 BE
		1,9 F	19,8 KH	3,0 EW			

Gedünstetes Seelachsfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln

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

Rinderbulette in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree

R	A1,C,G,I,1	503kj	1,6 g.F	2,7 ZU	2,1 SA		6,1 BE
		3,6 F	12,9 KH	8,3 EW			

Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Nudeln

G	A1,E,G,I	379kj	0,3 g.F	0,8 ZU	1,0 SA		5,9 BE
		1,0 F	13,1 KH	6,5 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

S	A1,G,I	271kj	0,1 g.F	1,4 ZU	1,8 SA		3,5 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,I,1	286kj	0,3 g.F	1,1 ZU	2,4 SA		3,4 BE
		1,5 F	7,6 KH	5,7 EW			

Geflügel-Schashlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika dazu Reis

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

Bifteki Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat

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

Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti

G	A1,I,1	609kj	2,1 g.F	1,5 ZU	1,2 SA		5,6 BE
		7,2 F	12,2 KH	7,6 EW			

Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüserais

G	A1,C,G,I,1	409kj	0,3 g.F	1,0 ZU	1,5 SA		6,1 BE
		0,8 F	16,2 KH	6,2 EW			

Deftige Käsespätzle Allgäuer Art mit Zucchini-Möhren-Salat

V	A1,C,G,I,1	439kj	1,9 g.F	2,0 ZU	1,0 SA		6,4 BE
		4,0 F	13,2 KH	3,8 EW			

Ratatouille Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti

V	A1,I,1	422kj	0,3 g.F	4,6 ZU	1,3 SA		7,1 BE
		1,2 F	18,3 KH	3,0 EW			

Gaumenfreude
für Feinschmecker.

M4
gold

Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis

F	A1,D,G,I	369kj	1,3 g.F	1,5 ZU	1,0 SA		5,8 BE
		2,5 F	11,2 KH	6,0 EW			

Menü-Aufpreis + 1,00 €

Cordon Bleu vom Schwein mit Erbsensauce mit Erbsengemüse und Paprikakartoffeln

S	A1,G,I,1,3	511kj	1,4 g.F	2,3 ZU	1,6 SA		7,1 BE
		3,3 F	15,3 KH	6,8 EW			

Gegrillte Schweinehaxe (ohne Knochen) auf mildem Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße mit Speckstippe

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

Menü-Aufpreis + 2,50 €

Schweinerückenbraten in Sauce mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln

S	A1,G,I,1	300kj	0,3 g.F	1,2 ZU	1,4 SA		3,8 BE
		1,4 F	8,6 KH	5,4 EW			

Gebratenes Schollenfilet Finkenwerder Art mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat

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

Menü-Aufpreis + 1,00 €

Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Bandnudeln

F	A1,D,G,I,1	432kj	0,6 g.F	4,1 ZU	2,4 SA		6,2 BE
		2,4 F	15,5 KH	4,7 EW			

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

R	A1,I	353kj	0,0 g.F	0,9 ZU	1,8 SA		4,1 BE
		1,3 F	8,9 KH	8,2 EW			

Menü-Aufpreis + 1,70 €

Vegetarisch
Fleischlos lecker.

M5
grün

Bulgur-Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel

V	A1,E,G,I,1	391kj	0,3 g.F	1,5 ZU	0,3 SA		6,3 BE
		1,2 F	15,7 KH	3,6 EW			

Rührei mit Rahmspinat und Püree

V	A1,C,G,I,1	418kj	2,1 g.F	1,3 ZU	1,2 SA		3,5 BE
		5,4 F	7,9 KH	4,7 EW			

Kürbiscurry mit Reis

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

Gemüsebulette in Tomatensauce und Vollkornnudeln

V	A1,A4,C,G,I,1,3	423kj	0,3 g.F	3,1 ZU	1,5 SA		6,4 BE
		1,6 F	17,5 KH	3,4 EW			

Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken

V	A1,G,I,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 Geflügelwiener

G	I,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,I,1,2,3	612kj	3,0 g.F	2,8 ZU	1,2 SA		7,1 BE
		6,5 F	16,4 KH	5,3 EW			

Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree

S	A1,G,I,1,3	300kj	0,6 g.F	0,9 ZU	0,8 SA		4,7 BE
		1,3 F	10,3 KH	4,3 EW			

Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur

G	A1,E,I,1	355kj	0,1 g.F	1,5 ZU	0,6 SA		6,5 BE
		0,6 F	14,6 KH	4,1 EW			

Salat & Co.
kalt serviert.
Nur im Einweg erhältlich.

M7
lila

Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf

S	A1,C,G,I,1,1,3	731kj	4,0 g.F	1,1 ZU	0,5 SA		4,1 BE
		9,9 F	12,8 KH	8,4 EW			

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

S	C,G,I,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 Gemüse-Köttbullar verschiedene Rohkostsalate dazu Haus-Dressing

V	C,G,I,1,3	295kj	1,1 g.F	3,0 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,I,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, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing

S	A1,C,G,I,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,I	580kj	0,7 g.F	14,0 ZU	0,1 SA		9,2 BE
		1,5 F	21,8 KH	2,4 EW			

Germknödel mit Vanillesauce

V	A1,C,G,I	699kj	0,9 g.F	14,5 ZU	0,4 SA		10,0 BE
		1,9 F	33,1 KH	3,9 EW			

Sahnegrießbrei mit Himbeeren

V	A1,G,I	472kj	0,7 g.F	15,5 ZU	0,1 SA		8,9 BE
		1,5 F	21,2 KH	2,7 EW			

Eierpannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce

V	A1,C,G,I	494kj	0,9 g.F	12,4 ZU	0,2 SA		7,6 BE
		2,2 F	21,5 KH	3,1 EW			

Beerengrütze mit Vanillesauce

V	G,I	521kj	0,3 g.F	24,6 ZU	0,0 SA		11,5 BE
		0,6 F	27,5 KH	1,1 EW			

Milchreis mit roter Grütze

V	G,I	502kj	0,7 g.F	16,5 ZU	0,1 SA		10,0 BE
		1,5 F	23,9 KH	2,4 EW			

Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce

V	A1,G,I,2,3	879kj	5,1 g.F	10,6 ZU	0,4 SA		10,8 BE
		10,6 F	25,8 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,I,1,1,3	787kj	3,9 g.F	3,7 ZU	1,3 SA		1,5 BE
		15,2 F	4,9 KH	7,1 EW			

Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot

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

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

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

Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter

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,I,1,1,3	9
---	----------------	---