

Speiseplan 44. KW

Tagesgericht
herzhaft & beliebt

M1
rot

Montag, 26.10.26

Hähnchenfilet
in feiner Sahnesauce,
dazu Nudeln
und Brokkoli

G	A1,F,G,I,1	446kj 1,5 F	0,5 g.F 14,3 KH	1,2 ZU 8,3 EW	2,2 SA	6,6 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Dienstag, 27.10.26

Wiegebraten (Hackbraten)
in delikater Sauce
mit Rosenkohl
und Kartoffelpüree

S	A1,C, G,I,1	342kj 4,1 F	1,5 g.F 7,4 KH	1,6 ZU 4,0 EW	1,0 SA	3,3 BE
---	----------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Mittwoch, 28.10.26

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
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Donnerstag, 29.10.26

Hackfleischbällchen Schwedische Art
in brauner Sauce
mit Mischgemüse
und Nudeln

S	A1,C,I,J	474kj 3,5 F	1,1 g.F 14,8 KH	0,9 ZU 5,3 EW	2,4 SA	6,3 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Freitag, 30.10.26

Gemischte Vollkornspirelli Bolognese
vom Rind und Geflügel
dazu Gurkensalat

R	A1,C,I,L 1,3,8	420kj 3,0 F	1,2 g.F 13,7 KH	1,4 ZU 4,4 EW	1,2 SA	6,1 BE
---	-------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Samstag, 31.10.26

Pikantes Gulasch
vom Schwein
mit Mischgemüse
und Kartoffeln

S	A1,G,I	300kj 1,4 F	0,1 g.F 8,9 KH	1,3 ZU 5,1 EW	1,8 SA	3,8 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Sonntag, 01.11.26

Wiener Sahneleber
mit Champignons,
zartem Erbsengemüse
und Butterpüree

S	A1,G,I,1	353kj 2,6 F	0,9 g.F 8,7 KH	1,1 ZU 5,8 EW	1,1 SA	4,0 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Diabetikerkost
brennwertkontrolliert
wahlweise püriert

M2
blau

Kräuterbratwurst
in leckerer Sauce
mit Möhren-Mais-Gemüse
und Salzkartoffeln

S	A1,I	536kj 6,0 F	2,2 g.F 10,4 KH	2,4 ZU 3,6 EW	1,7 SA	4,8 BE
---	------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Hähnchenkeule
in Geflügelsauce
mit Kohlrabigemüse
dazu Salzkartoffeln

G	A1,G,I,1	435kj 4,8 F	1,8 g.F 8,7 KH	0,6 ZU 6,2 EW	1,4 SA	4,7 BE
---	----------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Geflügelbulette
in feiner Sauce
mit zartem Kaisergemüse
und Reis

G	A1,C,G,I,J	431kj 2,5 F	1,1 g.F 16,7 KH	2,2 ZU 2,7 EW	1,4 SA	7,1 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gebackener Seelachs
mit fruchtiger Tomatensauce
und Frühlingspüree



F	A1,D,G,I,1	367kj 2,1 F	0,7 g.F 11,6 KH	2,2 ZU 5,1 EW	0,8 SA	4,8 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Schweinerückenbraten
in brauner Sauce
mit Leipziger Allerlei
und Spätzle

S	A1,C,I,1	343kj 1,4 F	0,2 g.F 11,3 KH	1,5 ZU 5,9 EW	0,9 SA	5,0 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Kräftiger Hühnersuppeneintopf
mit Suppengemüse
(Rüben, Sellerie, Blumenkohl)
und Kartoffeln

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
---	------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Rinderhacksteak
mit Blumenkohl
und Salzkartoffeln

R	A1,C,I,I,1	328kj 1,9 F	0,8 g.F 9,6 KH	0,9 ZU 1,1 EW	1,7 SA	4,6 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Bunte Vielfalt
Rund um die Welt.

M3
rosa

Nasi Goreng
Reis mit chinesischem Gemüse
und zartem Hähnchenfleisch

G	A1,F,I,8	428kj 0,7 F	0,2 g.F 18,4 KH	3,3 ZU 5,3 EW	1,3 SA	6,6 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gebackener Fleischkäse
in pikanter Sauce
mit feinem Mischgemüse
dazu Salzkartoffeln

S	A1,I,2,3,7	378kj 4,2 F	1,6 g.F 8,6 KH	1,6 ZU 3,8 EW	1,7 SA	3,4 BE
---	------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Fischstäbchen
mit Rahmspinat
und Kartoffelpüree



F	A1,D,I,G	439kj 4,4 F	1,2 g.F 11,2 KH	1,5 ZU 4,6 EW	1,1 SA	4,5 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Original Hähnchen-Döner-Teller
mit Reis, Sauce
und Krautsalat

G	A1,C, I,1,3,8	658kj 6,7 F	2,7 g.F 21,4 KH	5,2 ZU 2,3 EW	1,3 SA	8,6 BE
---	------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Buntes Hühnerfrikassee
mit jungen Erbsen, Möhren,
Spargel und Champignons
dazu Reis

G	A1,G,I,3	399kj 1,2 F	0,4 g.F 15,3 KH	1,1 ZU 5,6 EW	1,3 SA	5,8 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Spaghetti in Curryrahm
und buntem Gemüse

V	A1,G,I,K	465kj 4,2 F	1,6 g.F 15,1 KH	1,5 ZU 2,9 EW	1,3 SA	6,3 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Tortellini Vegetarische Art
in fruchtiger Tomatensauce

V	A1,C,G,I	283kj 0,7 F	0,2 g.F 12,5 KH	2,8 ZU 2,2 EW	1,1 SA	4,9 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gaumenfreude
für Feinschmecker.

M4
gold

Schweineroulade
Hausfrauen Art
mit Gurkensauce,
Rotkohl und Salzkartoffeln

Menü-
Aufpreis
+ 1,70 €

S	A1,I,I, 1,2,8	321kj 1,9 F	0,8 g.F 9,9 KH	3,1 ZU 4,2 EW	2,3 SA	4,7 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Zartes Geflügelfilet Alfredo
in Käsecremesauce
dazu Gemüsespaghetti

G	A1,G,I,1	403kj 2,3 F	1,2 g.F 10,6 KH	1,4 ZU 8,1 EW	1,1 SA	4,1 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Herzhafter Spießbraten
auf Zwiebelgemüse
dazu Paprikakartoffeln
und Gurken-Radieschen-Salat

S	A1,C,I,I, 1,3,8	472kj 6,1 F	2,0 g.F 10,8 KH	1,2 ZU 3,3 EW	0,5 SA	4,7 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Rinderschmorbraten
mit Sauce
dazu Pariser Karotten
und Knödel

Menü-
Aufpreis
+ 1,70 €

R	A1,G,I,3	334kj 0,9 F	0,0 g.F 11,4 KH	1,7 ZU 5,8 EW	1,3 SA	4,7 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Gebratene Kalbsleber
mit Schmorzwiebeln
und Apfelspalten,
dazu Rotkohl und Kartoffelpüree

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

Zarter Schweinenackenbraten
in Rahmsauce
mit Bohnengemüse
und Salzkartoffeln

S	A1,G,I	352kj 3,7 F	1,3 g.F 8,2 KH	1,1 ZU 3,4 EW	1,7 SA	3,6 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Lachsfilet
an Berner Sauce mit Blattspinat,
dazu Langkornteis



F	A1,D,G,I,1	337kj 1,6 F	0,7 g.F 11,5 KH	0,8 ZU 5,0 EW	0,8 SA	5,1 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Vegetarisch
Fleischlos lecker.

M5
grün

Gefüllte Paprikaschote
mit fruchtiger Tomatensauce
und feinem Butterreis

V	A1,C,I	413kj 2,1 F	0,7 g.F 14,9 KH	2,6 ZU 4,4 EW	1,0 SA	6,8 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Bunte Kartoffelpfanne
mit Blattspinat
und feinem Käse überbacken

V	A1,G,I,1	420kj 4,5 F	2,6 g.F 10,6 KH	1,5 ZU 4,2 EW	1,1 SA	4,8 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Chilli sin Carne
vegetarisches Chilli
mit Reis

V	A1,I,8	402kj 0,4 F	0,1 g.F 17,2 KH	2,8 ZU 2,2 EW	1,2 SA	6,9 BE
---	--------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Brokkoliröschen
mit gerösteten Mandeln
in Sauce Holländische Art
und Petersilienkartoffeln

V	A1,G,H,I,J	353kj 2,6 F	1,2 g.F 11,3 KH	2,0 ZU 2,9 EW	1,9 SA	4,7 BE
---	------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Leckeres Paprikagemüse
mit Risotto (Reis)

V	A1,G,I,1	407kj 3,6 F	1,9 g.F 13,2 KH	3,2 ZU 2,7 EW	0,5 SA	5,0 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Eintopf & Pasta
Einfach gut!

M6
gelb

Leckere Kartoffelsuppe
Schlesische Art
mit Krakauernurst

S	A1,G,I, 1,2,3	398kj 4,5 F	1,9 g.F 9,7 KH	1,1 ZU 3,8 EW	0,8 SA	4,9 BE
---	------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Rigatoni
mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce,
dazu Gurkensalat
mit Haus-Dressing

S	A1,C,G,I, I,1,2,3,8	497kj 2,6 F	1,1 g.F 19,3 KH	2,4 ZU 4,3 EW	1,0 SA	8,4 BE
---	------------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Möhreneintopf
mit zartem Rindfleisch

R	A1,I,1	264kj 2,1 F	0,7 g.F 8,2 KH	2,5 ZU 2,6 EW	0,5 SA	3,7 BE
---	--------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Porree-Schlemmertopf Rinderhack
mit Porreewürfeln
in Käse-Bechamelsauce
dazu Nudeln

R	A1,G,I,1	495kj 3,0 F	1,5 g.F 16,2 KH	1,8 ZU 6,3 EW	1,0 SA	6,4 BE
---	----------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Grünkohleintopf
mit Mettwurst

S	A1,F,I,I,1,3	379kj 4,8 F	1,8 g.F 8,4 KH	0,2 ZU 3,3 EW	0,7 SA	4,1 BE
---	--------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

Salat & Co.
kalt serviert.

M7
lila

Nur im Einweg
erhältlich.

Paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat
und Senf

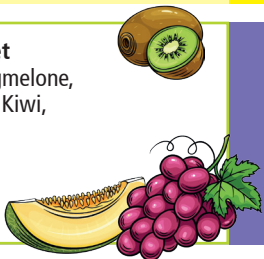
S	A1,C,G, I,1,3,8	602kj 8,2 F	3,4 g.F 11,3 KH	0,9 ZU 6,1 EW	0,4 SA	4,5 BE
---	--------------------	----------------	--------------------	------------------	--------	--------

Thunfischsalat
nach Art des Hauses
mit frischen Salaten
und Pikantem Hausdressing



F	C,D,G,I, 1,3,8	487kj 9,2 F	3,4 g.F 3,9 KH	2,0 ZU 4,2 EW	0,5 SA	1,0 BE
---	-------------------	----------------	-------------------	------------------	--------	--------

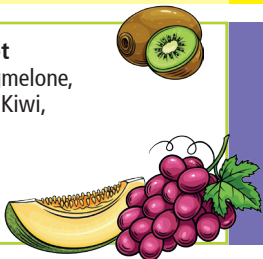
Obstsalat Gourmet
Apfel, Traube, Honigmelone,
Cantaloupemelone, Kiwi,
Ananas, Orange



Bulette
mit Nudelsalat
und Senf

S	A1,C,G, I,I,1,3,8	931kj 16,6 F	6,9 g.F 13,2 KH	0,8 ZU 6,2 EW	1,1 SA	4,3 BE
---	----------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------	--------

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



Menüpreise
„all inclusive“:
Zu jedem heißen
Mittagessen gehört
selbstverständlich ein
leckeres Dessert!

...genießen Sie die
Extra-Portion Herzlichkeit!



Die Diabetikerkost liefern wir
wahlweise auch als pürierte Kost.

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
---	-----	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Quarkstrudel
mit Vanillesauce

V	A1,C,G,1	882kj 10,5 F	4,9 g.F 25,3 KH	12,2 ZU 3,9 EW	0,4 SA	11,7 BE
---	----------	-----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

Griesflammeri
Baden Baden
mit Fruchtsoße

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

Eierpfannkuchen
mit Rosinen und Apfelfüllung
dazu Vanillesauce

V	A1,C,G,1,7	509kj 2,1 F	0,9 g.F 21,7 KH	14,1 ZU 3,8 EW	0,2 SA	7,7 BE
---	------------	----------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Sahnegrießbrei
mit Waldfrüchten

V	A1,G,1	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 Zimtpfauenkompott

V	G,I	469kj 1,5 F	0,7 g.F 22,2 KH	14,3 ZU 2,4 EW	0,1 SA	9,3 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
---	--------	----------------	--------------------	-------------------	--------	---------

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,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
---	-----------------	------------------	--------------------	-------------------	--------	--------

Unsere Menüs sind zum
Verzehr am Liefertag bestimmt.

enthält: 1= Geschmacksverstärker, 2= Antioxidationsmittel, 3= Süßstoff, 4= Konservierungsstoff, 5= Farbstoff, 6= Geschwür, 7= Alkohol, 8= Fomilisch, 9= mit Milchprodukt zubereitet, [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererezeugnisse, [C]= Eier / Eierezeugnisse, [D]= Fisch / Fischerezeugnisse, [E]= Erdnüsse / Erdnusserezeugnisse, [F]= Soja / Sojaerezeugnisse, [G]= Milch / Milcherezeugnisse 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 / Sellerieerezeugnisse, [J]= Sesam / Sesamerezeugnisse, [K]= Saam / Saamerezeugnisse, [L]= Soja / Sojaerezeugnisse, [M]= Weizen / Weizenerezeugnisse, [N]= Weichfrüchte / Weichfrüchte, [O]= Getreide / Getreideerezeugnisse, [P]= Getreide / Getreideerezeugnisse, [Q]= Getreide / Getreideerezeugnisse, [R]= Rind / Rinderezeugnisse, [S]= Schwein / Schweinerezeugnisse, [T]= Geflügel, [U]= Vegetarisch, [V]= Lamm, Alle Menüs sind mit jedem Tag zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE= Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

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