

Speiseplan 9. KW Montag, 24.02.25 Dienstag, 25.02.25 Mittwoch, 26.02.25 Donnerstag, 27.02.25 Freitag, 28.02.25 Samstag, 01.03.25 Sonntag, 02.03.25

Tagesgericht
herzhaft & beliebt

M1
rot

Hamburger
Rinderbulette in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Spätzle

R	A1,C,G,I,1	412kj	1,1 g.F	2,2 ZU	1,3 SA	5,9 BE
		2,5 F	13,1 KH	5,5 EW		

Linseneintopf
mit Geflügelwiener

G	A1,1,2,3	357kj	1,1 g.F	0,6 ZU	0,9 SA	4,6 BE
		3,2 F	9,6 KH	3,8 EW		

Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch und Gemüse dazu würzige Tomatensauce

G	A1,EJ	341kj	0,2 g.F	3,2 ZU	0,5 SA	5,3 BE
		0,7 F	12,7 KH	5,8 EW		

Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus

V	A1,C	576kj	0,5 g.F	7,3 ZU	0,7 SA	6,9 BE
		6,1 F	18,1 KH	1,6 EW		

Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat

G	A1,C,I,1,3	609kj	2,6 g.F	3,9 ZU	1,5 SA	7,1 BE
		7,7 F	17,1 KH	2,8 EW		

Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwurstwürfeln

G	A1,1,2,3	290kj	0,2 g.F	0,8 ZU	1,0 SA	4,2 BE
		2,7 F	9,2 KH	2,4 EW		

Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln

G	A1,C,G,I	379kj	0,6 g.F	1,2 ZU	2,0 SA	5,5 BE
		2,3 F	12,1 KH	4,7 EW		

Diabetikerkost
brennwertkontrolliert
wahlweise püriert

M2
blau

Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree

S	A1,G,1,2,3	496kj	2,3 g.F	1,7 ZU	1,5 SA	3,9 BE
		6,6 F	8,8 KH	5,3 EW		

Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Tricolore Spirelli

V	A1,G,I	430kj	1,0 g.F	2,0 ZU	1,2 SA	7,6 BE
		1,9 F	17,1 KH	3,5 EW		

Bulette auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln

S	A1,C,G	368kj	1,0 g.F	1,0 ZU	1,7 SA	4,2 BE
		1,1 F	10,3 KH	5,4 EW		

Gutsherrentopf kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwurstwürfel

G	A1,1,2,3	290kj	0,2 g.F	0,8 ZU	1,0 SA	4,2 BE
		2,7 F	9,2 KH	2,4 EW		

Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree

S	A1,C,G	409kj	1,5 g.F	1,9 ZU	0,9 SA	4,4 BE
		3,9 F	8,8 KH	6,1 EW		

Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln

S	A1,G,I	452kj	2,4 g.F	1,6 ZU	1,8 SA	3,7 BE
		6,3 F	8,5 KH	4,0 EW		

Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Brokkoli und Salzkartoffeln

S	A1,I,1	292kj	0,1 g.F	1,3 ZU	1,4 SA	3,2 BE
		1,1 F	7,6 KH	6,3 EW		

Bunte Vielfalt
Rund um die Welt.

M3
rosa

Deftige Kohlrrolade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln

S	A1,I,2,3	411kj	1,6 g.F	1,6 ZU	1,6 SA	4,8 BE
		4,1 F	10,8 KH	3,5 EW		

Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis

G	A1,C,F	438kj	0,7 g.F	1,6 ZU	1,2 SA	5,5 BE
		3,3 F	13,0 KH	5,1 EW		

Seelachsfilet natur in feiner Korbelsauce mit Zucchini- und Reis

F	A1,D,G,I,1	348kj	0,5 g.F	2,2 ZU	0,9 SA	5,9 BE
		1,4 F	13,1 KH	4,9 EW		

Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln

F	C,D,G,I,3	477kj	2,1 g.F	2,9 ZU	2,6 SA	4,9 BE
		5,7 F	11,1 KH	4,0 EW		

Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch

G	A1,EJ	455kj	0,1 g.F	3,3 ZU	1,7 SA	7,1 BE
		0,7 F	18,4 KH	6,7 EW		

Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüseris

V	A1,C,G,I,1	460kj	0,8 g.F	2,2 ZU	1,2 SA	6,6 BE
		2,9 F	17,6 KH	3,1 EW		

Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis

V	I,2	430kj	1,7 g.F	2,7 ZU	1,2 SA	6,5 BE
		3,4 F	15,5 KH	2,3 EW		

Gaumenfreude
für Feinschmecker.

M4
gold

„Grünkohlplatte“ Grünkohl mit Kasseler, Knacker und Kochwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

S	A1,E,I	378kj	1,8 g.F	0,2 ZU	0,7 SA	4,1 BE
		12,5 F	4,8 F	8,4 KH	3,3 EW	

Menü-Aufpreis + 1,90 €

Rheinischer Sauerbraten mit Gabelspaghetti und Apfelmus

R	A1	550kj	0,1 g.F	7,8 ZU	0,9 SA	8,7 BE
		1,4 F	20,1 KH	8,4 EW		

Menü-Aufpreis + 1,00 €

Jägerschnitzel mit Salzkartoffeln und Möhrensalat

S	A1,C,G,I,1	426kj	1,1 g.F	1,8 ZU	1,4 SA	4,8 BE
		3,6 F	10,2 KH	6,4 EW		

Rindersaftgulasch mit Apfelfrotkohl und Kartoffelknödeln

R	A1,G,I,1,3	349kj	0,4 g.F	2,2 ZU	1,6 SA	4,1 BE
		1,6 F	9,8 KH	6,3 EW		

Menü-Aufpreis + 1,00 €

Backfischfilet vom Seelachs in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln

F	A1,D,G,I,1	339kj	0,4 g.F	2,8 ZU	1,2 SA	6,1 BE
		1,2 F	12,2 KH	5,5 EW		

Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Fusilli

G	A1,G,I	359kj	0,2 g.F	0,8 ZU	1,9 SA	4,5 BE
		0,8 F	11,8 KH	7,0 EW		

Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle

S	A1,C,G,I,1	363kj	0,6 g.F	1,6 ZU	1,2 SA	4,9 BE
		1,6 F	10,8 KH	6,9 EW		

Menü-Aufpreis + 1,70 €

Vegetarisch
Fleischlos lecker.

M5
grün

Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce

V	A1,G,I	395kj	2,4 g.F	1,1 ZU	0,5 SA	4,2 BE
		1,1 F	4,6 F	10,4 KH	2,7 EW	

Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln

V	A1,C,F	381kj	0,4 g.F	2,2 ZU	1,5 SA	5,4 BE
		3,2 F	11,2 KH	3,9 EW		

Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat

V	A1,C,G,I	296kj	0,2 g.F	3,5 ZU	1,2 SA	5,5 BE
		1,4 F	11,9 KH	2,0 EW		

Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln

V	A1,C,G,I,1	319kj	0,4 g.F	2,2 ZU	1,7 SA	3,9 BE
		2,4 F	8,6 KH	4,1 EW		

Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat

V	A1,C,I	440kj	0,7 g.F	3,2 ZU	1,9 SA	8,6 BE
		1,1 F	1,8 F	18,6 KH	2,9 EW	

Eintopf & Pasta
Einfach gut!

M6
gelb

Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfel

S	A1,I,1,3	243kj	0,3 g.F	1,2 ZU	1,5 SA	3,5 BE
		1,0 F	7,7 KH	4,4 EW		

Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen

V	A1,I	534kj	0,1 g.F	2,7 ZU	0,3 SA	10,9 BE
		0,5 F	25,8 KH	4,2 EW		

Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln

V	A1,C,G,I,1	381kj	1,3 g.F	1,2 ZU	2,0 SA	4,1 BE
		3,4 F	10,3 KH	4,4 EW		

Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln

V	A1,I	409kj	0,1 g.F	2,9 ZU	1,7 SA	7,3 BE
		0,6 F	18,9 KH	3,3 EW		

Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler

S	A1,1,3	252kj	0,3 g.F	0,9 ZU	1,1 SA	3,7 BE
		0,9 F	8,2 KH	4,5 EW		

Salat & Co.
kalt serviert.

Nur im Einweg erhältlich.

M7
lila

Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf

S	C,G,I,1,3	814kj	6,6 g.F	1,1 ZU	1,1 SA	3,7 BE
		14,7 F	12,0 KH	3,4 EW		

Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison dazu French-Dressing

F	C,D,G	239kj	1,2 g.F	2,2 ZU	0,6 SA	1,0 BE
		1,1 F	2,9 F	3,9 KH	3,1 EW	

Italienischer Tomatensalat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing

V	C,G,I,1,3	447kj	3,6 g.F	1,2 ZU	1,3 SA	0,8 BE
		8,3 F	3,1 KH	3,9 EW		

Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing

G	A1,F,G,3	472kj	0,5 g.F	1,9 ZU	0,5 SA	2,9 BE
		3,2 F	10,7 KH	9,7 EW		

Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing

V	C,G,I,1,3	335kj	3,3 g.F	1,5 ZU	0,5 SA	0,7 BE
		6,1 F	2,5 KH	3,4 EW		

Süßer Schmaus
Schlemmerfreude!

M8
weiß

Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott

V	G,I	453kj	0,7 g.F	13,2 ZU	0,1 SA	8,8 BE
		1,5 F	20,9 KH	2,5 EW		

Eierpfannkuchen mit Apfelkompott

V	A1,C,G	548kj	0,7 g.F	10,4 ZU	0,3 SA	9,4 BE
		2,6 F	22,1 KH	3,7 EW		

Feiner Grießbrei mit roter Grütze

V	A1,G,1	555kj	1,1 g.F	18,8 ZU	0,1 SA	10,4 BE
		2,3 F	24,7 KH	2,8 EW		

Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen

V	A1,G,1	685kj	0,9 g.F	14,4 ZU	0,1 SA	10,7 BE
		1,9 F	25,5 KH	3,1 EW		

Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott

V	G	443kj	0,7 g.F	13,4 ZU	0,1 SA	8,6 BE
		1,6 F	20,5 KH	2,4 EW		

Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker

V	A1,C,G	723kj	1,3 g.F	13,7 ZU	0,4 SA	5,9 BE
		4,7 F	25,9 KH	6,6 EW		

Quarkeulchen mit Rosinen in Vanillesauce

V	A1,G,1	634kj	1,2 g.F	17,0 ZU	0,3 SA	8,8 BE
		3,5 F	26,2 KH	4,0 EW		

Zum Abend
kalt serviert.

Nur im Einweg erhältlich.

M9
braun

Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat

S	C,G,I,1,3	612kj	3,5 g.F	0,8 ZU	0,5 SA	3,7 BE
		8,1 F	12,3 KH	6,0 EW		

Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur

S	A1,A,2	1043kj	6,4 g.F	1,5 ZU	1,4 SA	5,9 BE
		G,2,3	11,3 F	27,1 KH	8,5 EW	

Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot

S	A1,A,2,C	980kj	4,1 g.F	1,5 ZU	1,8 SA	2,6 BE
		G,I,1,3	15,9 F	14,6 KH	7,9 EW	

Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat

G	A1,C,G	942kj	6,3 g.F	2,8 ZU	0,8 SA	4,7 BE
		1,1 F	16,4 F	11,3 KH	8,4 EW	

Brathering (mit Gräten) mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur

S	F	A1,D,2,3	661kj	2,1 g.F	0,9 ZU	0,6 SA	4,0 BE
			8,7 F	11,5 KH	8,2 EW		

Feiner Fleischsalat Rheinische Art mit Garnitur und Brot

S	A1,A,2,C	1019kj	9,7 g.F	1,1 ZU	1,3 SA	2,9 BE
		J,1,2,3	20,8 F	8,3 KH	5,3 EW	