



**Gut bürgerlich**  
Inkl. Dessert

**Mini-Hacksteaks**  
in Bratensauce  
dazu bunte Bohnen  
und Salzkartoffeln

S A1,C 438kJ 1,1 g F 1,2 ZU 1,8 SA 4,5 BE  
LJ,5 2,7 F 10,0 KH 6,0 EW

**Heiße Fleischwurst**  
mit Sauerkraut und Püree

S A1,G 485kJ 0,7 g F 1,7 ZU 1,2 SA 4,1 BE  
2,4,5,9 7,0 F 8,9 KH 3,5 EW

**Kräftiger  
Hühnersuppeintopf**  
mit buntem Gemüse

G A1,J 305kJ 0,4 g F 0,9 ZU 0,6 SA 4,9 BE  
1,7 F 10,5 KH 3,5 EW

**Geflügel-  
Schaschlikpfanne**  
mit Paprika  
und Zwiebeln dazu Reis

G A1,F1,3 417kJ 0,4 g F 1,9 ZU 1,1 SA 5,9 BE  
1,4 F 15,7 KH 5,7 EW

**Wiener Würstchen**  
mit Sauerkraut  
und Petersilienkartoffeln

S A1,G1 398kJ 1,7 g F 1,8 ZU 2,2 SA 4,8 BE  
J,2,5,9 4,1 F 10,2 KH 3,3 EW

**Herzhafter  
Kasselerackern**  
in Apfelsauce  
mit Rotkohl  
und Kartoffeln

S A1,J,2,5 304kJ 0,9 g F 1,9 ZU 1,7 SA 4,0 BE  
2,4 F 8,5 KH 3,9 EW

**Gefüllte Hackfleischrolle**  
in Rahmsauce  
mit herzhaftem  
Rübensgemüse und  
Nudeln

S A1,6 487kJ 1,6 g F 1,3 ZU 1,4 SA 6,0 BE  
L,3,9 4,7 F 13,5 KH 4,6 EW



**Diabetiker Menü**  
Inkl. Dessert

**Hähnchenbrustfilet**  
in Zwiebelsauce  
mit Kartoffelpüree  
und Möhrengemüse

G A1,F 287kJ 0,6 g F 2,5 ZU 0,6 SA 3,5 BE  
L,5,9 1,5 F 7,8 KH 5,7 EW

**Schweinegulasch**  
in Kräuterrahmsauce dazu  
buntes Gemüse  
und Kartoffeln

S A1,G,1,9 323kJ 0,2 g F 1,2 ZU 1,6 SA 3,9 BE  
1,6 F 8,6 KH 6,1 EW

**Bratwurst**  
in Sauce mit feinem  
Mischgemüse  
und Kartoffeln

S A1,G,1,9 433kJ 2,3 g F 1,4 ZU 1,8 SA 3,7 BE  
6,1 F 8,0 KH 3,7 EW

**Fischfilet (Natur)**  
auf feiner Kräuter-  
bittersauce dazu  
Brokkoligemüse  
und Salzkartoffeln

F A1,D 307kJ 0,3 g F 1,3 ZU 1,5 SA 3,8 BE  
G,1,9 1,9 F 8,5 KH 5,0 EW

**Gekochte Eier**  
in Senfsauce  
mit Kräuterpüree,  
dazu Sellerie-Möhrensalat

V A1,C,6 383kJ 1,0 g F 2,3 ZU 0,7 SA 4,3 BE  
L,5,9 4,2 F 9,3 KH 3,4 EW

**Klassischer  
Möhreneintopf**  
mit pikanter  
Rinderfrikadelle

R A1,C,1,5 341kJ 1,2 g F 1,9 ZU 0,5 SA 4,4 BE  
2,9 F 8,8 KH 4,7 EW

**Schweinebraten**  
in milder Kümmel-  
Senf-Sauce mit  
Schwarzwurzelgemüse  
und Salzkartoffeln

S A1,J 295kJ 0,0 g F 1,2 ZU 1,9 SA 3,5 BE  
1,0 F 7,8 KH 5,8 EW



**Leckere Vielfalt**  
Inkl. Dessert

**Gefüllte Paprikaschote**  
in Tomatensauce dazu  
Reis

S A1,G 924kJ 0,9 g F 2,4 ZU 1,3 SA 6,9 BE  
1,8 F 14,7 KH 3,9 EW

**Gebratene Fleischbällchen**  
vom Rind in Chilisauce  
und Reis dazu  
Wachsbohnen-Salat

R A1,C 481kJ 0,9 g F 2,7 ZU 1,5 SA 7,0 BE  
L,3 2,7 F 16,1 KH 6,2 EW

**Fischstäbchen**  
mit Tomatensauce  
dazu Kartoffelpüree

F A1,D 418kJ 0,7 g F 2,1 ZU 0,9 SA 4,7 BE  
G,1,9 1,9 F 11,7 KH 4,4 EW

**Spirellis (Nudeln)**  
mit Tomaten-  
Schinkensauce  
dazu Rohkostsalat

S A1,1,2,4 410kJ 0,2 g F 2,2 ZU 0,3 SA 7,3 BE  
1,5 F 16,5 KH 4,0 EW

**Hähnchenfleisch  
süß sauer**  
mit Chinagemüse  
und Reis

G A1,F1,3 406kJ 0,3 g F 2,3 ZU 1,3 SA 6,2 BE  
1,2 F 16,3 KH 4,9 EW

**Linsen-Bolognese**  
mit Vollkorn-Fusilli

V A1,J 385kJ 0,2 g F 1,9 ZU 1,4 SA 6,6 BE  
1,2 F 15,8 KH 3,9 EW

**Bunte Tortellini**  
mit Käse-Spinatsauce

V A1,C 379kJ 1,2 g F 1,4 ZU 0,9 SA 4,8 BE  
G,1,9 2,5 F 13,2 KH 8,8 EW



**Premium Menü**  
Inkl. Dessert

**Lummerbraten**  
vom Schwein in herzhafter  
Sauce dazu feines  
Kaisergemüse  
und Kartoffeln

S A1,5 286kJ 0,1 g F 1,4 ZU 1,7 SA 3,6 BE  
1,1 F 8,1 KH 5,6 EW

**Klassischer Sauerbraten**  
in Rosinensauce  
mit Kartoffeln  
und Rotkohl

R A1,5 382kJ 0,2 g F 4,3 ZU 2,0 SA 5,3 BE  
1,5 F 11,4 KH 6,9 EW

**„Piccata Napoli“**  
zartes Geflügelschnitzel  
mit Tomatenspaghetti

G A1,5 556kJ 0,7 g F 1,7 ZU 1,6 SA 7,0 BE  
4,0 F 17,8 KH 6,0 EW

**Filettöpfchen**  
Hähnchen und  
Schweinefilet in  
Pilzrahmsauce dazu  
Gemüse und Kartoffeln

S A1,6 272kJ 0,3 g F 1,4 ZU 1,8 SA 3,4 BE  
G,1,9 0,7 F 7,6 KH 6,1 EW

**Hoki-Fischfilet**  
in leckerer Kräutersauce  
dazu feine Erbsen  
und Kartoffeln

F A1,D,6 392kJ 0,8 g F 1,6 ZU 1,8 SA 5,3 BE  
L,5,9 2,5 F 11,6 KH 5,4 EW

**Gebratene  
Hähnchenbrust**  
in feiner Sauce  
mit Paprikakartoffeln  
und Blattspinat

G A1,F,6 383kJ 0,5 g F 0,5 ZU 0,7 SA 5,7 BE  
L,5,9 1,7 F 11,8 KH 6,9 EW

**Grüne Tagliatelle**  
mit Hack  
und Champignons  
in Sauerrahm

R A1,C 526kJ 2,3 g F 1,2 ZU 2,2 SA 4,8 BE  
G,1,9 5,8 F 11,5 KH 6,4 EW



**Vegetarisch**  
Inkl. Dessert

**Maultaschen  
„Vegetarisch“**  
in heller Sauce  
mit geriebenem Käse  
und Möhren-Rohkostsalat

V A1,C,6 581kJ 2,7 g F 2,5 ZU 1,0 SA 7,5 BE  
L,5,9 5,6 F 16,2 KH 5,7 EW

**Bunte  
Tofu-Gemüsepfanne**  
mit Kräutersauce  
und Karottenpüree

V A1,F,6 326kJ 0,8 g F 2,4 ZU 0,4 SA 4,4 BE  
L,5,9 2,2 F 10,9 KH 2,8 EW

**Gebratenes Gemüse**  
in gelber Currysauce  
mit Reis

V A1,F 337kJ 0,3 g F 2,4 ZU 1,1 SA 6,4 BE  
G,1,9 0,8 F 15,8 KH 2,3 EW

**Drillinge mit Schale**  
dazu Schnittlauchquark  
und Rohkostsalat

V G,9 356kJ 0,2 g F 2,6 ZU 0,7 SA 6,2 BE  
1,4 F 11,8 KH 5,5 EW

**Blumenkohl-  
Brokkoli-Auflauf**  
mit feinen  
Kartoffelblättchen und  
Käse überbacken

V A1,6 370kJ 1,9 g F 1,5 ZU 0,4 SA 4,6 BE  
L,5,9 3,1 F 10,1 KH 4,2 EW

Anzahl Menü 5-10 täglich normal 11-20 täglich normal ab 21 täglich normal klein

M1 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M2 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M3 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M4 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M5 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M6 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M7 7,00€ 6,00€ 5,00€

M8 7,00€ 6,00€ 5,00€

M9 Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagmenüs. 5,75€

Porzellanteller plus 0,50€.



**Eintopf & Pasta**  
Inkl. Dessert

**Spaghetti  
„Bolognese“**  
dazu Gurkensalat

R A1,C,6 493kJ 0,9 g F 2,0 ZU 1,1 SA 7,6 BE  
G,1,9 3,4 F 16,8 KH 4,8 EW

**Pichelsteiner Eintopf**  
mit frischem Gemüse  
und Rindfleischeläge

R A1,5 283kJ 0,5 g F 0,8 ZU 1,2 SA 4,1 BE  
1,6 F 9,0 KH 4,0 EW

**Mexikanischer  
Bohneneintopf**  
mit Rauchfleisch

S A1,1,2,4 537kJ 0,8 g F 1,3 ZU 0,4 SA 6,9 BE  
2,4 F 15,0 KH 7,1 EW

**Deftiger  
Erbseintopf**  
mit Bockwurst

S G,1,1 378kJ 1,6 g F 1,3 ZU 1,5 SA 4,1 BE  
2,5,9 4,1 F 8,4 KH 4,2 EW

**Rheinischer  
Kartoffeleintopf**  
mit Kasseler  
und frischem Poree

S A1,6 300kJ 0,6 g F 0,9 ZU 0,8 SA 4,7 BE  
L,5,9 1,3 F 10,3 KH 4,3 EW



**Salate & Kaltes**  
Inkl. Dessert

**Paniertes  
Schweineschnitzel**  
mit Kartoffelsalat  
und Senf

S A1,C,6 738kJ 4,2 g F 2,5 ZU 2,3 SA 4,5 BE  
J,2,3,5,9 10,1 F 13,3 KH 8,0 EW

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

F C,D,G,L 489kJ 1,3 g F 2,2 ZU 0,4 SA 1,3 BE  
2,3,5,9 3,3 F 4,8 KH 6,8 EW

**Caesar-Salat**  
Blattsalate mit Mais,  
Hähnchenfleisch  
und CROUTONS dazu  
Joghurd dressing

G A1,F 475kJ 0,5 g F 1,8 ZU 0,9 SA 2,9 BE  
G,2,9 3,2 F 10,8 KH 9,8 EW

**Frikadelle**  
mit Nudelsalat  
und Senf

S A1,C,6,1 942kJ 6,7 g F 0,8 ZU 1,2 SA 4,5 BE  
J,2,3,5,9 15,3 F 14,0 KH 8,4 EW

**Elsässer-Salat,**  
Eisbergsalat, Radicchio  
und Chinakohl, Tomaten,  
Zwiebeln und Käsestreifen,  
dazu Essig-Öl-Dressing

V G,2 446kJ 2,0 g F 2,5 ZU 0,4 SA 1,3 BE  
L,5,9 3,9 F 4,2 KH 2,3 EW



**Süß & Fruchtig**  
Großer Genuss

**Milchreis**  
mit heißen Kirschen

V G,5,9 601kJ 0,8 g F 14,6 ZU 0,1 SA 9,2 BE  
1,6 F 22,1 KH 2,5 EW

**Eierpfannkuchen gefüllt**  
mit Heidelbeeren  
dazu Vanillesauce

V A1,C,6,9 490kJ 1,3 g F 10,9 ZU 0,2 SA 6,9 BE  
3,0 F 19,5 KH 3,2 EW

**Griesflammeri  
„Baden Baden“**  
mit Fruchtsoße

V A1,G,5,9 502kJ 1,1 g F 15,7 ZU 0,1 SA 9,1 BE  
2,3,5,9 2,7 F 21,7 KH 2,8 EW

**Germknödel**  
mit Vanillesauce

V A1,C 662kJ 1,3 g F 13,1 ZU 0,3 SA 10,2 BE  
G,5,9 2,6 F 29,5 KH 3,8 EW

**Sahnegrießbrei**  
mit Waldfrüchten

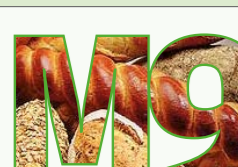
V A1,G,5,9 555kJ 1,1 g F 18,8 ZU 0,1 SA 10,4 BE  
2,3 F 24,7 KH 2,8 EW

**Milchreis**  
mit roter Grütze

V G,5,9 514kJ 0,7 g F 16,8 ZU 0,1 SA 10,2 BE  
1,5 F 24,4 KH 2,5 EW

**Kaiserschmarrn**  
mit Vanillesauce

V A1,C 645kJ 1,8 g F 12,1 ZU 0,5 SA 9,1 BE  
G,5,9 5,6 F 21,7 KH 4,0 EW



**Abendbrot**  
Immer wieder gern

**Herzhafter  
Rindfleischsalat**  
mit Brot und Butter

R A1,A,2 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,6 787kJ 3,9 g F 3,7 ZU 1,3 SA 1,5 BE  
J,2,3,5,9 15,2 F 4,9 KH 7,1 EW

**Eiersalat**  
mit Obstgarnitur  
und Weißbrot

V A1,C,6 751kJ 5,3 g F 2,4 ZU 1,1 SA 2,2 BE  
J,2,3,5,9 13,5 F 7,8 KH 6,0 EW

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

S A1,C,6 1.086kJ 7,0 g F 4,1 ZU 1,2 SA 5,1 BE  
J,2,3,5,9 15,2 F 20,7 KH 9,5 EW

**Fischplatte  
nach Angebot**  
mit Brot und Butter

F A1,A,2 974kJ 6,2 g F 3,2 ZU 2,2 SA 3,5 BE  
D,6,1 15,1 F 14,0 KH 9,9 EW

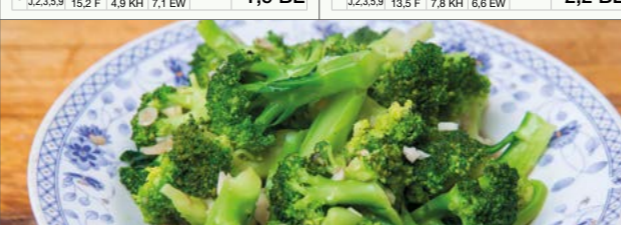
**Gebratene  
Fleischbällchen**  
in Cocktailsauce  
mit Nudelsalat  
und Garnitur

S A1,C,6,1 915kJ 6,4 g F 1,7 ZU 1,2 SA 5,0 BE  
J,2,3,5,9 14,7 F 13,6 KH 8,3 EW

**Käseplatte  
„Winzer Art“**  
mit Weintrauben  
und Garnitur dazu Butter  
und Mischbrot

V A1,A,2 988kJ 3,9 g F 2,1 ZU 1,6 SA 6,0 BE  
G,4,5,9 6,2 F 32,5 KH 10,8 EW

R = Rind S = Schwein F = Fisch G = Geflügel  
W = Wild L = Lamm V = Vegetarisch  
Inhaltsstoffe siehe Ihnen vorliegendes Beiblatt  
Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,50€





**Gut bürgerlich**  
Inkl. Dessert

**Königsberger Klopse**  
in Kapernsauce  
dazu Butterkartoffeln  
und Rote-Beete Salat

S A1,C,G 450Kj 1,3 g F 2,6 ZU 2,0 SA 5,8 BE  
J,3,5,9 3,3 F 12,4 KH 6,6 EW

**Hackbraten**  
in Sauce mit Rotkohl  
und Kartoffeln

S A1,C 323Kj 0,9 g F 1,8 ZU 1,7 SA 4,2 BE  
I,5 2,4 F 9,0 KH 4,3 EW

**Hamburger Heringsstipp**  
in Sahne mit Apfel-  
und Gurkenwürfel  
dazu Petersilienkartoffeln

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

**Schweinebraten**  
in pikanter Sauce  
mit Blumenkohlgemüse  
und Petersilienkartoffeln

S A1,5 301Kj 0,1 g F 1,0 ZU 1,5 SA 4,0 BE  
1,1 F 9,0 KH 5,7 EW

**Westfälische Dicke  
Bohnen**  
mit Kasseler und  
Salzkartoffeln

S A1,G 342Kj 0,6 g F 1,3 ZU 2,2 SA 4,3 BE  
1,5,9 1,6 F 9,7 KH 6,3 EW

**Geflügelfilets**  
in pikanter Sauce  
mit zartem  
Brokkoligemüse  
und Salzkartoffeln

G A1,J,3 310Kj 0,2 g F 2,9 ZU 1,6 SA 4,1 BE  
0,8 F 9,8 KH 6,7 EW

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

G A1,6 401Kj 0,3 g F 1,1 ZU 1,3 SA 5,9 BE  
1,2,9 1,1 F 15,7 KH 5,5 EW



**Diabetiker Menü**  
Inkl. Dessert

**Frikadelle vom Rind**  
in dunkler Kräutersauce  
mit Mischgemüse  
und Kartoffelpüree

R A1,C 431Kj 1,4 g F 1,4 ZU 5,1 SA 5,3 BE  
6,1,5,9 3,5 F 10,7 KH 6,4 EW

**Hähnchenkeule**  
in pikanter Sauce  
mit Kohlrabigemüse  
dazu Salzkartoffeln

G A1,6,19 458Kj 1,7 g F 0,5 ZU 1,3 SA 6,4 BE  
6,6 F 11,8 KH 7,1 EW

**Geflügel-Bratwurst**  
in Thymiansauce  
mit buntem Gemüse  
und Petersilienkartoffeln

G A1,5 498Kj 2,6 g F 1,3 ZU 1,8 SA 3,7 BE  
8,6 F 8,1 KH 3,1 EW

**Gedünstetes Fischfilet**  
in Dillsauce  
mit Brokkoli  
dazu Kartoffeln

F A1,D,G 289Kj 0,6 g F 1,9 ZU 1,5 SA 3,7 BE  
1,5,9 1,4 F 8,2 KH 5,2 EW

**Pikantes Gulasch  
vom Schwein**  
mit Kartoffeln

S A1,3 544Kj 0,0 g F 0,6 ZU 2,2 SA 3,4 BE  
3,7 F 8,6 KH 14,7 EW

**Herzhafter  
Wirsing-Kohl-Eintopf**  
mit Kartoffelstücken  
und Rindfleisch

R A1,5 271Kj 0,4 g F 0,9 ZU 1,3 SA 4,0 BE  
1,3 F 8,8 KH 4,0 EW

**Hackbraten**  
in Sauce  
mit Butterbohnen  
und Salzkartoffeln

S A1,3 311Kj 0,8 g F 1,1 ZU 1,8 SA 3,7 BE  
1,3,5 2,1 F 8,3 KH 5,1 EW



**Leckere Vielfalt**  
Inkl. Dessert

**Penne mit Hähnchenbrust**  
in feiner Sahnesauce,  
Brokkoli und Käse  
überbacken

G A1,F 716Kj 1,8 g F 2,2 ZU 0,4 SA 9,2 BE  
6,1,5,9 3,5 F 20,2 KH 13,4 EW

**Wurstgulasch**  
mit Paprika und Zwiebeln  
dazu Gabelspaghetti

S A1,1 526Kj 0,9 g F 2,9 ZU 0,8 SA 8,0 BE  
2,3,4 2,8 F 20,2 KH 4,4 EW

**Schweineleberragout**  
in Apfel-Sauce  
dazu Kartoffelpüree  
und Karottengemüse

S A1,6 269Kj 0,6 g F 2,6 ZU 0,7 SA 3,7 BE  
2,5,9 1,7 F 8,0 KH 3,8 EW

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

G A1,1 567Kj 2,1 g F 3,6 ZU 1,5 SA 6,3 BE  
2,3,5 5,8 F 15,7 KH 4,7 EW

**Kartoffelröstis**  
mit Karotten, Brokkoli,  
Mais und Champignons in  
Mascarponesauce

V A1,G 513Kj 3,0 g F 2,4 ZU 0,4 SA 4,3 BE  
1,2,5,9 5,6 F 11,5 KH 3,6 EW

**Kichererbsencurry**  
mit Kokosmilch  
und Bulgur

V A1,6,19 463Kj 1,2 g F 1,6 ZU 0,4 SA 7,9 BE  
1,9 F 18,5 KH 3,3 EW

**Mais-Lauchtaler**  
in Paprikagemüsesauce  
dazu Reis

V A1,C 403Kj 0,1 g F 1,9 ZU 1,0 SA 7,8 BE  
6,1,5,9 1,3 F 18,0 KH 3,0 EW



**Premium Menü**  
Inkl. Dessert

**Schnitzel**  
in leckerer Champignon-  
Rahm-Sauce  
mit Paprikakartoffeln  
dazu Leipziger Allerlei

S A1,C 446Kj 1,1 g F 2,6 ZU 2,0 SA 5,5 BE  
6,1,5,9 3,6 F 11,6 KH 6,7 EW

**Schweineroulade**  
mit klassischer Füllung,  
dazu Blumenkohl  
und Kartoffeln

S A1,1 309Kj 0,5 g F 2,1 ZU 3,2 SA 5,4 BE  
3,4 1,3 F 11,1 KH 3,6 EW

**Kaiserfleisch  
(Kasselerrücken)**  
auf Ananaskraut  
und Kartoffelpüree

S A1,G 382Kj 1,1 g F 2,2 ZU 1,6 SA 4,0 BE  
1,5,9 3,0 F 9,3 KH 5,9 EW

**Sauerbratengulasch**  
mit Spätzle  
und Rotkohl

R A1,C 431Kj 0,5 g F 3,7 ZU 1,1 SA 6,7 BE  
1,8 F 14,0 KH 6,9 EW

**Gebackenes Seelachsfilet**  
mit Kräutersenfesauce  
und Dampfkartoffeln  
dazu Gurkensalat

F A1,D,G 405Kj 1,2 g F 1,5 ZU 1,6 SA 5,4 BE  
1,2,5,9 3,0 F 11,9 KH 5,6 EW

**Schweinebraten  
mit Kümmelsauce**  
mit Romanescogemüse  
und Klößen

S A1,G 289Kj 0,0 g F 0,8 ZU 2,0 SA 3,1 BE  
1,2,9 1,0 F 8,1 KH 6,0 EW

**Schweinefilet**  
in Rahmsauce  
mit Fingermöhren  
und Salzkartoffeln

S A1,6,19 265Kj 0,4 g F 1,8 ZU 1,9 SA 3,5 BE  
0,9 F 7,7 KH 5,8 EW



**Vegetarisch**  
Inkl. Dessert

**Italienische  
Gemüsepasta**  
mit Vollkornnudeln

V A1,3,5 426Kj 0,3 g F 3,2 ZU 1,6 SA 7,6 BE  
1,0 F 18,8 KH 3,3 EW

**Gebratenes Gemüse**  
in Currysauce  
und Langkornreis

V A1,F 337Kj 0,3 g F 2,4 ZU 1,1 SA 6,4 BE  
6,1,5,9 0,8 F 15,8 KH 2,3 EW

**Gemüseragout**  
mit Erbsenpüree

V A1,G 320Kj 1,5 g F 2,2 ZU 0,5 SA 4,1 BE  
1,5,9 3,0 F 9,6 KH 2,3 EW

**Vegetarische  
Gemüsebällchen**  
mit heller Kräutersauce  
auf Gemüsereis

V A1,C 541Kj 0,9 g F 1,9 ZU 1,4 SA 5,7 BE  
6,1,5,9 4,5 F 16,0 KH 6,1 EW

**Makkaroni**  
mit Tomaten-  
Basilikumsauce dazu  
Möhrensalat

V A1,J 404Kj 0,1 g F 3,5 ZU 2,7 SA 7,8 BE  
1,1 F 18,0 KH 2,9 EW

Anzahl Menü 5-10 täglich normal 11-20 täglich klein ab 21 täglich normal klein

M1 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M2 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M3 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M4 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M5 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M6 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M7 7,00€ 6,00€ 5,00€

M8 7,00€ 6,00€ 5,00€

M9 Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagsmenus. 5,75€

Porzellanteller plus 0,50€.



**Eintopf & Pasta**  
Inkl. Dessert

**Grüne Bohnen-Eintopf**  
mit Bockwürstchen

S A1,G 353Kj 1,6 g F 1,7 ZU 1,5 SA 4,0 BE  
1,2,5,9 4,0 F 8,3 KH 3,2 EW

**Linseneintopf**  
mit Geflügelbockwurst

G A1,1 455Kj 2,0 g F 0,7 ZU 0,8 SA 4,6 BE  
2,4,5 6,5 F 9,6 KH 3,6 EW

**Klassischer  
Möhreneintopf**  
mit Geflügelkräuter-  
bällchen

G A1,C 347Kj 0,5 g F 2,9 ZU 1,2 SA 4,4 BE  
F,1,5,9 3,3 F 8,8 KH 4,4 EW

**Kürbis-  
Hähncheneintopf**  
mit Kartoffeln

G A1,J 307Kj 0,4 g F 1,6 ZU 1,3 SA 5,2 BE  
1,8 F 11,2 KH 3,7 EW

**Porree-Eintopf**  
mit Geflügelrikadelle

G A1,C,F 306Kj 0,9 g F 1,7 ZU 0,4 SA 3,6 BE  
6,1,5,9 3,2 F 7,4 KH 3,7 EW



**Salate & Kaltes**  
Inkl. Dessert

**Wiener Würstchen**  
mit Kartoffelsalat  
und Senf

S C,G,I,J 757Kj 5,6 g F 1,1 ZU 0,9 SA 3,7 BE  
2,3,5,9 12,8 F 12,0 KH 4,2 EW

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

V C,G,J 335Kj 3,3 g F 1,5 ZU 0,5 SA 0,7 BE  
2,3,5,9 6,1 F 2,5 KH 3,4 EW

**„Bayern Mix“**  
Eisbergsalat, Gurken,  
Radieschen und  
Kasselerstreifen, dazu  
Sauerrahm-Dressing

S G,2,9 387Kj 3,2 g F 3,2 ZU 0,5 SA 1,5 BE  
4,1 F 4,3 KH 4,3 EW

**FrISChe Salate der Saison**  
mit Hähnchenbrust  
dazu Cocktaildressing

G A1,C,G 447Kj 0,8 g F 2,5 ZU 0,4 SA 2,9 BE  
J,2,3,5,9 3,7 F 10,4 KH 7,4 EW

**Zwei Frikadellen**  
mit Nudelsalat

S A1,C,G 942Kj 6,7 g F 0,8 ZU 1,2 SA 4,5 BE  
J,2,3,5,9 15,3 F 14,0 KH 8,4 EW



**Süß & Fruchtig**  
Großer Genuss

**Milchreis**  
mit Erdbeer-  
Rhabarberkompott

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

**Feiner Grießbrei**  
mit roter Grütze

V A1,6,5,9 555Kj 1,1 g F 18,8 ZU 0,1 SA 10,4 BE  
2,3 F 24,7 KH 8,5 EW

**Eierpfannkuchen**  
mit Apfelkompott

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

**Quarkstrudel**  
mit Vanillesauce

V A1,C,G 879Kj 5,3 g F 10,9 ZU 0,4 SA 11,0 BE  
5,9 11,1 F 23,8 KH 3,9 EW

**Feiner Milchreis**  
mit Zimtucker  
und Apfelkompott

V G,9 443Kj 0,7 g F 13,4 ZU 0,1 SA 8,6 BE  
1,6 F 20,5 KH 2,4 EW

**Eierpfannkuchen**  
mit gebratenem Apfel  
und Vanillesauce

V A1,C,G 501Kj 1,1 g F 7,6 ZU 0,2 SA 5,8 BE  
5,9 2,9 F 19,2 KH 3,5 EW

**Beerengrütze**  
mit Vanillesauce

V G,5,9 536Kj 0,5 g F 24,5 ZU 0,0 SA 11,4 BE  
1,0 F 27,1 KH 1,2 EW



**Abendbrot**  
Immer wieder gern

**Kalter Schweinebraten**  
mit Kartoffelsalat

S C,G,J 612Kj 3,5 g F 0,8 ZU 0,5 SA 3,7 BE  
2,3,5,9 8,1 F 12,3 KH 6,0 EW

**Schnittchenteller**  
fertig belegte Schnittchen  
mit Wurst und Käse  
und Garnitur

S A1,A2 1,043Kj 6,4 g F 1,5 ZU 1,4 SA 5,9 BE  
G,2,4,9 11,3 F 27,1 KH 8,5 EW

**Feine Sülze**  
mit Remouladensauce,  
Garnitur und Brot

S A1,A2,6 980Kj 4,1 g F 1,5 ZU 1,8 SA 2,6 BE  
J,2,3,9 15,9 F 14,6 KH 7,9 EW

**Gebratene  
Hähnchenkeule**  
mit Nudelsalat

G A1,G 942Kj 6,3 g F 2,8 ZU 0,8 SA 4,7 BE  
2,3,5,9 16,4 F 11,3 KH 8,4 EW

**Brathering**  
mit Zwiebeln,  
Speckkartoffelsalat  
und Garnitur

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

**Feiner Fleischsalat  
„Rheinische Art“**  
mit Garnitur und Brot

S A1,A2,C 1,003Kj 8,9 g F 0,9 ZU 1,2 SA 2,8 BE  
J,2,3,5,9 20,5 F 8,1 KH 5,7 EW

**Kasseler Braten**  
mit Remouladensauce,  
Nudelsalat und  
Salatgarnitur

S A1,C,6 964Kj 7,4 g F 0,6 ZU 1,5 SA 4,1 BE  
J,2,3,5,9 16,8 F 12,8 KH 9,1 EW

R = Rind S = Schwein F = Fisch G = Geflügel

W = Wild L = Lamm V = Vegetarisch

Inhaltsstoffe siehe Ihnen vorliegendes Beiblatt

Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,50€





**Gut bürgerlich**  
Inkl. Dessert

**Gebratener Leberkäse**  
mit Sauerkraut  
und Kartoffelpüree

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

**Delikate Putenpfanne**  
mit Gemüse  
und Butterreis

G A1,F,6,9 416kJ 0,5 g F 0,6 ZU 0,7 SA 5,9 BE  
1,2 F 15,8 KH 6,0 EW

**Currywurstpfanne**  
mit frischen Zwiebeln  
und Reis

S A1,I,3,5 522kJ 1,8 g F 3,4 ZU 1,4 SA 6,6 BE  
4,4 F 17,5 KH 3,6 EW

**Fischfrikadelle**  
mit Ratatouille und  
Kartoffelpüree

F A1,D,G, 390kJ 0,8 g F 3,8 ZU 0,9 SA 4,4 BE  
1,3,5,9 2,1 F 12,1 KH 5,5 EW

**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

**Herzhaftes Saftgulasch**  
vom Schwein  
mit Nudeln  
und Mischsalat

S A1,C,G,1 493kJ 0,8 g F 1,1 ZU 1,1 SA 6,5 BE  
3,2 F 14,9 KH 6,7 EW

**Thüringer Bratwurst**  
in Sauce  
mit Wirsinggemüse  
und Kartoffeln

S A1,G,1 371kJ 1,9 g F 0,9 ZU 1,5 SA 3,7 BE  
5,9 4,9 F 8,0 KH 3,0 EW



**Diabetiker Menü**  
Inkl. Dessert

**Rinderbraten**  
in Bratenjus mit zartem  
Bohngemüse  
und Salzkartoffeln

R A1,J 348kJ 0,0 g F 1,1 ZU 1,8 SA 3,8 BE  
1,2 F 8,5 KH 8,7 EW

**Grobe Bratwurst**  
in Bratenjus  
mit Apfelrotkohl  
und Kartoffeln

S A1,I,3,5 292kJ 0,7 g F 2,2 ZU 1,7 SA 4,2 BE  
1,6 F 9,0 KH 3,7 EW

**Geflügel-Hackbraten**  
in würziger Sauce  
mit Mischgemüse  
und Kartoffeln

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

**Belgischer  
Gemüse Eintopf**  
mit Geflügelbraten  
und Kartoffeln

G A1,I,2,4 419kJ 2,0 g F 1,6 ZU 1,7 SA 3,9 BE  
6,6 F 8,0 KH 2,6 EW

**Feine Rinderfrikadelle**  
in Sauce mit Kräutern  
der Provence dazu  
Karottenscheiben  
und Püree

R A1,C 382kJ 1,2 g F 2,2 ZU 0,9 SA 4,9 BE  
6,1,5,9 2,9 F 10,8 KH 5,1 EW

**Holsteiner  
Kartoffelsuppe**  
mit Wursteinlage

S A1,G 332kJ 1,1 g F 1,0 ZU 0,7 SA 5,0 BE  
1,2,3,5,9 2,6 F 10,9 KH 2,7 EW

**Zarte Hähnchenbrust**  
in feiner Sauce  
dazu Fingermöhren  
und Salzkartoffeln

G A1,F 283kJ 0,2 g F 1,9 ZU 1,5 SA 4,4 BE  
6,1,9 0,5 F 9,9 KH 5,4 EW



**Leckere Vielfalt**  
Inkl. Dessert

**Hähnchenschnitzel**  
mit Paprikagemüse  
und Butterreis

G A1,G 507kJ 0,9 g F 1,3 ZU 0,9 SA 7,1 BE  
1,5,9 3,0 F 19,1 KH 4,0 EW

**Schweinegulasch**  
in pikanter  
Champignon-Rahm-Sauce  
dazu Spirellis

S A1,I,5,9 471kJ 0,3 g F 0,2 ZU 1,0 SA 5,7 BE  
2,2 F 15,1 KH 7,5 EW

**Vollkorn-Spaghetti  
„Tonno“**  
Nudeln in leckerer  
Thunfischsauce  
dazu Möhrensalat

F A1,C 428kJ 0,3 g F 3,4 ZU 1,6 SA 7,4 BE  
1,3,5 1,6 F 17,0 KH 3,9 EW

**Chicken-Nuggets**  
mit Ketchupsauce, Reis  
und Krautsalat

G A1,C 508kJ 1,6 g F 2,1 ZU 1,3 SA 7,0 BE  
1,2,3,5,9 4,6 F 16,2 KH 3,4 EW

**Deftige Kohlroulade**  
in Zwiebel-Speck-Sauce  
mit Kartoffeln

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

**Curry-Spinat-Pfanne**  
mit Linsen,  
dazu Sesamkartoffeln

V A1,I,K 462kJ 0,3 g F 0,9 ZU 0,8 SA 6,1 BE  
3,2 F 14,5 KH 4,7 EW

**Bandnudeln**  
in leckerer  
Spinat-Käse-Sauce

V A1,G,1 488kJ 1,3 g F 0,8 ZU 1,4 SA 7,4 BE  
5,9 2,6 F 18,4 KH 4,4 EW



**Premium Menü**  
Inkl. Dessert

**Schweizer  
Sahnegeschnetzeltes**  
mit kleinen Möhren  
und Spätzle

S A1,C 339kJ 0,7 g F 2,2 ZU 1,1 SA 5,0 BE  
6,1,9 2,0 F 11,5 KH 4,1 EW

**Zartes Hähnchenbrustfilet  
„Florentiner Art“**  
auf Käsesauce  
mit Blattspinat  
und Nudeln

G A1,G,6 427kJ 1,1 g F 1,2 ZU 1,3 SA 5,2 BE  
1,5,9 2,3 F 12,2 KH 7,9 EW

**Rindersauerbraten**  
in delikater Sauce  
dazu Rotkohl  
und Kartoffelknödel

R A1,G 432kJ 0,2 g F 3,7 ZU 1,6 SA 5,6 BE  
1,5,9 2,7 F 12,8 KH 8,0 EW

**Spießbraten**  
in Paprika-Rahm-Sauce  
mit Bohngemüse  
und Salzkartoffeln

S A1,G 448kJ 1,9 g F 2,1 ZU 1,7 SA 3,9 BE  
1,5,9 5,4 F 8,9 KH 4,4 EW

**Matjesfilet in  
Kräuter marinade,**  
dazu Speckböhnchen  
und Butterkartoffeln

S A1,D,G 387kJ 1,1 g F 2,3 ZU 2,2 SA 4,8 BE  
1,2,4,5,9 3,8 F 9,9 KH 4,2 EW

**Gedünstetes Fischfilet**  
auf Blattspinat  
mit Kräutersenfauce  
und Kartoffeln

F A1,D,G 293kJ 0,8 g F 1,0 ZU 1,6 SA 4,0 BE  
1,5,9 1,7 F 8,8 KH 4,4 EW

**Schweinesteak**  
mit Grillgemüse  
und Rosmarinkartoffeln

S A1,5 382kJ 0,1 g F 3,1 ZU 0,3 SA 5,6 BE  
1,4 F 13,6 KH 5,7 EW



**Vegetarisch**  
Inkl. Dessert

**Spaghetti „Funghi“**  
Italiensche Nudeln  
in Pilzsauce  
und Olivenöl

V A1,G,1,9 411kJ 0,6 g F 0,9 ZU 0,9 SA 5,7 BE  
2,5 F 15,5 KH 3,0 EW

**Mini-Frühlingsrollen**  
mit chinesischem Gemüse  
und feinem Wildreis

V A1,C,F 490kJ 0,2 g F 3,8 ZU 1,3 SA 8,4 BE  
1,7 F 22,2 KH 2,7 EW

**Rührei**  
mit Rahmspinat  
und Kartoffeln

V A1,C 431kJ 2,0 g F 1,1 ZU 1,9 SA 3,5 BE  
6,1,3,9 1,7 F 8,3 KH 5,1 EW

**Gedünstetes Gemüse**  
mit Sauce  
„Holländische Art“ dazu  
Petersilienkartoffeln

V A1,G,1,9 348kJ 1,4 g F 1,9 ZU 2,4 SA 4,5 BE  
2,4 F 12,2 KH 2,3 EW

**Tortellini  
„Vegetarische Art“**  
mit fruchtiger  
Tomatensauce

V A1,C 331kJ 0,2 g F 2,8 ZU 1,1 SA 4,9 BE  
6,1,9 0,8 F 10,2 KH 2,2 EW

Anzahl Menü 5-10 täglich normal 11-20 täglich normal ab 21 täglich normal klein

M1 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M2 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M3 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M4 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M5 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M6 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M7 7,00€ 6,00€ 5,00€

M8 7,00€ 6,00€ 5,00€

M9 Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagmenüs. 5,75€



**Eintopf & Pasta**  
Inkl. Dessert

**Möhrengemüse**  
Hausfrauenart mit  
Fleischer-Frikadelle

S A1,C 350kJ 1,2 g F 2,7 ZU 1,4 SA 4,6 BE  
1,5,9 3,0 F 9,4 KH 4,3 EW

**Gärtnerin-Eintopf**  
mit viel Gemüse  
und Rindfleisch einlage

R A1,5 283kJ 0,5 g F 0,8 ZU 1,2 SA 4,1 BE  
1,6 F 9,0 KH 4,0 EW

**Chilli con Carne**  
mit roten Bohnen  
und körnigem Reis

R A1,J 497kJ 0,5 g F 1,5 ZU 1,1 SA 6,4 BE  
1,3 F 17,0 KH 4,4 EW

**Bulgurpfanne mit  
Hirtenkäsewürfel**  
und mediterranem  
Gemüse

V A1,G,1,9 211kJ 1,2 g F 2,4 ZU 0,8 SA 2,0 BE  
1,9 F 4,7 KH 2,8 EW

**Eintopf von  
frischem Kohlrabi**  
mit gebratenen  
Fleischklößchen

S A1,C,G 365kJ 1,2 g F 1,1 ZU 1,6 SA 4,9 BE  
1,5,9 3,0 F 10,2 KH 4,7 EW



**Salate & Kaltes**  
Inkl. Dessert

**Paniertes  
Schweineschnitzel**  
mit Kartoffelsalat  
und Senf

S A1,C,G 738kJ 4,2 g F 2,6 ZU 0,5 SA 4,5 BE  
1,2,3,5,9 10,1 F 13,3 KH 8,0 EW

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

S C,G,2 379kJ 2,3 g F 2,9 ZU 0,7 SA 1,0 BE  
3,4,5,9 5,0 F 4,0 KH 6,8 EW

**Salatteller**  
mit verschiedenen  
Rohkostsalaten,  
dazu Haus-Dressing

V G,2 215kJ 1,3 g F 2,9 ZU 0,2 SA 1,1 BE  
3,5,9 3,0 F 3,9 KH 1,5 EW

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

V C,G,1 507kJ 4,3 g F 2,9 ZU 1,0 SA 1,1 BE  
2,3,5,9 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 345kJ 1,5 g F 2,7 ZU 0,6 SA 1,7 BE  
1,9 3,7 F 5,2 KH 6,5 EW

Porzellanteller plus 0,50€.



**Süß & Fruchtig**  
Großer Genuss

**Milchreis**  
mit heißen Kirschen

V G,5,9 601kJ 0,8 g F 14,6 ZU 0,1 SA 9,2 BE  
1,6 F 22,1 KH 2,5 EW

**Germknödel**  
mit Vanillesauce

V A1,C 695kJ 1,3 g F 13,1 ZU 0,4 SA 9,5 BE  
6,5,9 2,6 F 31,3 KH 4,0 EW

**Griesflammeri  
„Baden Baden“**  
mit Fruchtsoße

V A1,G,5,9 502kJ 1,1 g F 15,7 ZU 0,1 SA 9,1 BE  
2,3 F 21,7 KH 2,8 EW

**Sahnegrießbrei**  
mit Waldfrüchten

V A1,G,5,9 555kJ 1,1 g F 18,8 ZU 0,1 SA 10,4 BE  
2,3 F 24,7 KH 2,8 EW

**Eierpfannkuchen**  
gefüllt mit Heidelbeeren  
dazu Vanillesauce

V A1,C 490kJ 1,3 g F 10,9 ZU 0,2 SA 6,9 BE  
6,5,9 3,0 F 19,5 KH 3,2 EW

**Milchreis**  
mit roter Grütze

V G,5,9 514kJ 0,7 g F 16,8 ZU 0,1 SA 10,2 BE  
1,5 F 24,4 KH 2,5 EW

**Heißer Apfelstrudel**  
mit Vanillesauce

V A1,G 876kJ 5,4 g F 9,5 ZU 0,4 SA 10,3 BE  
2,4,5,9 11,1 F 24,5 KH 3,0 EW



**Abendbrot**  
Immer wieder gern

**Herzhafter  
Rindfleischsalat**  
mit Brot und Butter

R A1,A,2,3 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 787kJ 3,9 g F 3,7 ZU 1,3 SA 1,5 BE  
1,2,3,5,9 15,2 F 4,9 KH 7,1 EW

**Eiersalat**  
mit Obstgarnitur  
und Weißbrot

V A1,C,G 751kJ 5,3 g F 2,4 ZU 1,1 SA 2,2 BE  
1,5,9 13,5 F 7,8 KH 6,0 EW

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

S A1,C,G 1.086kJ 7,0 g F 4,1 ZU 1,2 SA 5,1 BE  
1,2,3,5,9 15,2 F 20,7 KH 9,5 EW

**Fischplatte  
nach Angebot**  
mit Brot  
und Butter

F A1,A,2,0 974kJ 6,2 g F 3,2 ZU 2,2 SA 3,5 BE  
6,3,9 15,1 F 14,0 KH 9,9 EW

**Gebratene  
Fleischbällchen**  
in Cocktailsauce  
mit Nudelsalat  
und Garnitur

S A1,C,G,1 915kJ 6,4 g F 1,7 ZU 1,2 SA 5,0 BE  
1,2,3,5,9 14,7 F 13,6 KH 8,3 EW

**Käseplatte „Winzer Art“**  
mit Weintrauben  
und Garnitur dazu Butter  
und Mischbrot

V A1,A,2,G 988kJ 3,9 g F 2,1 ZU 1,6 SA 6,0 BE  
4,5,9 6,2 F 32,5 KH 10,8 EW

R = Rind S = Schwein F = Fisch G = Geflügel  
W = Wild L = Lamm V = Vegetarisch  
Inhaltsstoffe siehe Ihnen vorliegendes Beiblatt  
Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,50€





**Gut bürgerlich**  
Inkl. Dessert

**Geschmorte Hähnchenbrust  
in Balsamico Marinade**  
mit glasierten Erbsen  
und Möhren, dazu  
Salbeikartoffeln

G A1,G,6 377kJ 0,2 g F 1,9 ZU 1,0 SA 5,7 BE  
12,5,9 1,3 F 12,8 KH 6,2 EW

**Putenbraten  
in Bratensauce  
mit Brechbohnen  
und Kartoffeln**

G A1,G,1,9 347kJ 0,5 g F 1,0 ZU 1,6 SA 4,2 BE  
1,5 F 9,2 KH 7,9 EW

**Gebratene  
Schweineleber  
in Zwiebelsauce  
dazu Mischgemüse  
und Kartoffelpüree**

S A1,G 296kJ 0,8 g F 1,5 ZU 0,8 SA 3,8 BE  
1,5,9 2,0 F 8,2 KH 4,4 EW

**Zarter Schweinebraten  
in milder Kümmel-Senf-  
Sauce mit Mischgemüse  
und Salzkartoffeln**

S A1,G 304kJ 0,1 g F 1,3 ZU 1,9 SA 3,9 BE  
1,2 F 8,8 KH 5,9 EW

**Szegediner Gulasch  
mit Schwenkkartoffeln**

S A1,J 335kJ 0,0 g F 1,1 ZU 1,9 SA 3,9 BE  
1,4 F 9,8 KH 6,2 EW

**Eintopf mit  
grünen Bohnen  
mit zartem  
Schweinefleisch**

S A1,J 285kJ 0,5 g F 1,1 ZU 0,8 SA 4,0 BE  
1,3 F 8,7 KH 4,1 EW

**Hähnchenragout  
mit Champignons  
und Spargel  
dazu Gemüserais**

G A1,F 419kJ 0,7 g F 1,5 ZU 1,4 SA 5,3 BE  
6,12,9 1,9 F 14,1 KH 6,4 EW



**Diabetiker Menü**  
Inkl. Dessert

**Magerer  
Schweinebraten  
mit Frühlingsgemüse  
und Salzkartoffeln**

S A1,G 309kJ 0,2 g F 1,2 ZU 1,6 SA 3,8 BE  
1,5,9 1,3 F 8,6 KH 6,0 EW

**Königsberger Klopse  
in Kapernsauce  
mit Reis und  
Rote Beete Salat**

S A1,C,G 469kJ 1,1 g F 2,2 ZU 1,3 SA 6,8 BE  
1,3,3,3 2,8 F 16,0 KH 5,8 EW

**Geflügelschnitzel  
mit feiner Sauce,  
dazu Kohlrabigemüse  
und Petersilienkartoffeln**

G A1,G,1,9 344kJ 0,6 g F 0,5 ZU 0,7 SA 7,2 BE  
3,2 F 16,3 KH 4,8 EW

**Seelachsfilet „Naturell“  
mit Kräutersauce und  
Brokkoligemüse dazu  
Petersilienkartoffeln**

F A1,D 288kJ 0,5 g F 1,9 ZU 1,6 SA 3,7 BE  
1,3,3,9 1,3 F 8,4 KH 5,2 EW

**Leberknödel  
in Majoransauce  
mit Sauerkraut  
und Kartoffeln**

S A1,C 286kJ 0,6 g F 1,3 ZU 0,3 SA 4,3 BE  
1,5,5 1,6 F 9,2 KH 3,6 EW

**Pikantes  
Geflügelgulasch  
mit Blumenkohlgemüse  
und Salzkartoffeln**

G A1,F 273kJ 0,2 g F 0,9 ZU 1,5 SA 3,9 BE  
6,1,9 0,8 F 8,7 KH 5,1 EW

**Lummerbraten  
in Rahmsauce  
mit Möhrengemüse  
und Kartoffeln**

S A1,J 279kJ 0,0 g F 2,1 ZU 1,8 SA 3,9 BE  
1,0 F 8,8 KH 5,3 EW



**Leckere Vielfalt**  
Inkl. Dessert

**Vollkorn-Spaghetti  
„Carbonara“**  
Schinkenstreifen in  
leckerer Käse-Sahne-  
Sauce dazu Zucchini-  
Salat

S A1,G 502kJ 1,4 g F 1,9 ZU 1,6 SA 7,6 BE  
2,4,5,9 3,4 F 16,5 KH 5,0 EW

**Nudelauflauf  
mit Brokkoli  
und Hackfleisch**

S A1,G 471kJ 2,2 g F 0,7 ZU 0,3 SA 11,9 BE  
1,5,9 7,5 F 26,1 KH 10,9 EW

**Cevapcici  
vom Rind  
mit Djuwetschreis  
und pikantem Krautsalat**

R A1,C 499kJ 2,1 g F 2,5 ZU 1,1 SA 5,9 BE  
1,2,3,5 5,3 F 13,0 KH 4,4 EW

**Berliner Currywurst  
mit Reis  
und Gurkensalat**

S A1,C 594kJ 3,0 g F 3,2 ZU 0,4 SA 7,2 BE  
1,2,3,4,5 6,9 F 16,8 KH 3,1 EW

**Hähnchencurry  
mit Früchten  
und Reis  
dazu Mischsalat**

G A1,C,G 478kJ 1,4 g F 2,8 ZU 1,3 SA 6,6 BE  
1,2,3,5,9 3,4 F 15,6 KH 5,2 EW

**Knödel „Dreierlei“  
dazu Champignon-  
rahmsauce mit frischen  
Kräutern**

V A1,C 438kJ 1,3 g F 0,9 ZU 1,5 SA 5,8 BE  
6,1,2,9 3,1 F 15,4 KH 3,4 EW

**Linsen-Bolognese  
mit Nudeln**

V A1,J 389kJ 0,1 g F 1,5 ZU 1,1 SA 7,3 BE  
0,4 F 18,1 KH 8,1 EW



**Premium Menü**  
Inkl. Dessert

**Paniertes Seelachsfilet  
mit Erbsensauce  
auf Zucchini-  
Kräutergemüse,  
dazu Reis**

F A1,D 441kJ 1,3 g F 1,7 ZU 1,0 SA 7,7 BE  
6,1,9 2,7 F 14,9 KH 5,8 EW

**Schweinerückensteak  
in Rahmsauce  
dazu Kaisergemüse  
und Kartoffeln**

S A1,G,1,9 284kJ 0,2 g F 1,4 ZU 1,7 SA 3,3 BE  
0,9 F 7,4 KH 5,4 EW

**Gedünsteter Fisch  
auf Buttersauce  
mit Kräuterkartoffeln  
und Möhrensalat**

F A1,D 380kJ 1,4 g F 2,4 ZU 1,7 SA 4,5 BE  
6,1,9 2,7 F 30,6 KH 6,8 EW

**Zartes gekochtes  
Rindfleisch  
in Meerrettichsauce  
mit Erbsengemüse  
und Salzkartoffeln**

R A1,G 470kJ 0,5 g F 1,1 ZU 1,7 SA 5,0 BE  
1,5,9 2,4 F 11,4 KH 9,7 EW

**Backfischfilet  
auf delikater Senfsauce  
dazu Kräuterkartoffeln  
und Mischsalat**

F A1,D,G 418kJ 1,3 g F 2,0 ZU 1,7 SA 5,2 BE  
1,2,3,5,9 3,2 F 12,4 KH 4,8 EW

**Rindergeschnetzeltes  
„Jäger Art“  
mit Bohnengemüse  
und Salzkartoffeln**

R A1,1,3,5 321kJ 0,3 g F 1,4 ZU 2,1 SA 3,6 BE  
1,4 F 8,3 KH 6,9 EW

**Geflügelroulade  
in feiner Sauce  
mit Rotkohl  
und Spätzle**

G A1,C,F 444kJ 0,4 g F 1,9 ZU 1,0 SA 5,7 BE  
6,1,2,9 3,3 F 12,6 KH 6,0 EW



**Vegetarisch**  
Inkl. Dessert

**Asiatisches  
Wokgemüse  
mit feinem  
Basmatireis**

V A1,F,1,3 435kJ 0,1 g F 4,8 ZU 1,3 SA 8,4 BE  
0,4 F 22,1 KH 2,6 EW

**Eieromelette  
mit feinem Blattspinat,  
Röstzwiebeln und  
Kartoffelpüree**

V A1,C,G 357kJ 0,7 g F 1,2 ZU 0,7 SA 3,2 BE  
1,5,9 3,8 F 7,9 KH 4,5 EW

**Klassischer  
Makkaroniaufwurf  
in fruchtiger Basilikum-  
Tomaten-Sauce mit Käse  
überbacken**

V A1,G 745kJ 1,6 g F 2,5 ZU 0,5 SA 13,8 BE  
1,5,9 2,7 F 30,6 KH 6,8 EW

**Farfalle  
in leckerer  
Käse-Spinat-Sauce**

V A1,G 493kJ 1,3 g F 1,5 ZU 1,6 SA 7,3 BE  
1,5,9 2,5 F 19,0 KH 4,5 EW

**Kartoffeltaschen  
gefüllt mit pikantem  
Frischkäse dazu Tomaten-  
Zucchini-  
gemüse und  
Püree**

V A1,G 445kJ 0,8 g F 2,6 ZU 0,9 SA 6,0 BE  
4,5,9 4,2 F 14,1 KH 2,3 EW

Anzahl Menü 5-10 täglich normal 11-20 täglich normal ab 21 täglich normal klein

M1 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M2 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M3 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M4 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M5 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M6 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M7 7,00€ 6,00€ 5,00€

M8 7,00€ 6,00€ 5,00€

M9 Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagsmenus. 5,75€

Porzellanteller plus 0,50€.



**Eintopf & Pasta**  
Inkl. Dessert

**Pichelsteiner Eintopf  
mit frischem Gemüse  
und Rindfleischeinlage**

R A1,1,5 283kJ 0,5 g F 0,8 ZU 1,2 SA 4,1 BE  
1,6 F 9,0 KH 4,0 EW

**Frische Wirsing-  
Rinderhack-Pfanne  
dazu Salzkartoffeln**

R A1,G,1,9 274kJ 0,6 g F 0,6 ZU 1,6 SA 8,1 BE  
4,0 F 20,5 KH 5,8 EW

**Deftiger  
Erseneintopf  
mit Würstwürfel**

S 1,2,4,5 376kJ 1,4 g F 0,6 ZU 0,8 SA 4,0 BE  
4,2 F 8,3 KH 4,1 EW

**Perlgraupeneintopf  
mit gewürfeltem Kasseler**

S A1,1,5 243kJ 0,4 g F 1,6 ZU 2,1 SA 3,6 BE  
1,0 F 7,9 KH 4,0 EW

**Italienischer  
Gemüseintopf**

V A1,1,5 250kJ 0,3 g F 1,9 ZU 0,5 SA 4,6 BE  
0,8 F 10,9 KH 1,5 EW



**Salate & Kaltes**  
Inkl. Dessert

**Pizzafrikadelle  
mit Kartoffelsalat  
und Salatgarnitur**

G A1,C,F,G 861kJ 5,4 g F 0,9 ZU 1,0 SA 4,2 BE  
1,2,3,5,9 13,2 F 12,8 KH 8,7 EW

**Bunter Salatmix  
mit Bratenstreifen  
mit Senf-Dill-Dressing**

S G,1,2 300kJ 1,2 g F 2,2 ZU 0,5 SA 0,9 BE  
3,5,9 3,7 F 3,3 KH 5,7 EW

**Frische Salate  
der Saison  
mit Hähnchenbrust,  
dazu Cocktaildressing**

G A1,C,F,G 447kJ 0,8 g F 2,5 ZU 0,4 SA 2,9 BE  
1,2,3,5,9 3,7 F 10,4 KH 7,4 EW

**Frischer Salatteller  
mit Thunfisch  
und Zwiebelringen,  
dazu pikanter  
Haus-Dressing**

F C,D,G,1 331kJ 1,5 g F 1,7 ZU 0,4 SA 0,9 BE  
2,3,5,9 3,5 F 3,4 KH 5,1 EW

**Schweizer Wurstsalat  
mit Käsestreifen, Brot,  
Butter und Salatgarnitur**

S A1,A,2,G 816kJ 6,2 g F 1,5 ZU 1,2 SA 2,9 BE  
2,3,4,5,9 15,0 F 8,3 KH 5,9 EW



**Süß & Fruchtig**  
Großer Genuss

**Milchreis  
mit Erdbeer-  
Rhabarberkompott**

V G,5,9 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,9 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,5,9 555kJ 1,1 g F 18,8 ZU 0,1 SA 10,4 BE  
2,3 F 24,7 KH 2,8 EW

**Pfannkuchen  
mit Rosinen  
und Quarkfüllung  
dazu Zimtucker**

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

**Mandarinenmilchreis**

V G,9 472kJ 1,0 g F 12,2 ZU 0,1 SA 8,8 BE  
1,9 F 21,0 KH 3,0 EW

**Quarkkeulchen  
mit Vanillesauce**

V A1,G,5,9 634kJ 1,2 g F 17,0 ZU 0,3 SA 8,8 BE  
3,5 F 26,2 KH 4,0 EW

**Feiner Milchreis  
mit Zimtucker  
und Apfelkompott**

V G,9 443kJ 0,7 g F 13,4 ZU 0,1 SA 8,6 BE  
1,6 F 20,5 KH 2,4 EW



**Abendbrot**  
Immer wieder gern

**Kalter Schweinebraten  
mit Kartoffelsalat**

S C,G,1 612kJ 3,5 g F 0,8 ZU 0,5 SA 3,7 BE  
2,3,5,9 8,1 F 12,3 KH 6,0 EW

**Schnittchenteller  
fertig belegte Schnittchen  
mit Wurst und Käse  
dazu Garnitur**

S A1,A,2 1,043kJ 6,4 g F 1,5 ZU 1,4 SA 5,9 BE  
6,2,4,9 11,3 F 27,1 KH 8,5 EW

**Feine Sülze  
mit Remouladensauce,  
Garnitur und Brot**

S A1,A,2,6 980kJ 4,1 g F 1,5 ZU 1,8 SA 2,6 BE  
15,9 F 14,6 KH 7,9 EW

**Gebratene  
Hähnchenkeule  
mit Nudelsalat**

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

**Brathering  
mit Zwiebeln,  
Speckkartoffelsalat  
und Garnitur**

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

**Feiner Fleischsalat  
„Rheinische Art“  
mit Garnitur und Brot**

S A1,A,2,1 1,003kJ 8,9 g F 0,9 ZU 1,2 SA 2,8 BE  
2,3,4,5 20,5 F 8,1 KH 5,7 EW

**Kasseler Braten  
mit Remouladensauce,  
Nudelsalat und  
Salatgarnitur**

S A1,C,G 964kJ 7,4 g F 0,6 ZU 1,5 SA 4,1 BE  
1,6 F 12,8 KH 8,1 EW

R = Rind S = Schwein F = Fisch G = Geflügel

W = Wild L = Lamm V = Vegetarisch

Inhaltsstoffe siehe Ihnen vorliegendes Beiblatt

Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,50€

