



Gut bürgerlich
Inkl. Dessert

Spaghetti „Bolognese“
dazu Krautsalat
8,0 BE

Königsberger Klopse
in Kapernsauce
dazu Butterkartoffeln
und Rote Beete-Salat
6,1 BE

Gebackener Leberkäse
auf Sauerkraut
mit Kartoffelpüree
4,7 BE

Schweinerahmgulasch
mit Champignons
und Spiralnudeln
dazu Rohkostsalat
6,7 BE

Bratwurst in Sauce
mit Kohlrabi
und Kartoffeln
4,6 BE

Spießbraten
in würziger Zwiebelsauce
mit Bohnengemüse und
Paprikakartoffeln
4,2 BE

Hähnchenragout
mit Champignons,
Spargel
dazu Gemüseries
5,1 BE



Diabetiker Menü
Inkl. Dessert

Truthahngulasch
mit Möhregemüse
und Petersilienkartoffeln
4,6 BE

Feiner Milchreis
mit feinen Früchten
und Zimt
2,7 BE

Gedünstetes Pangasiusfilet
Juliengemüsesauce
und Salzkartoffeln
5,2 BE

Rinderfrikadelle
in Kräutersauce mit feinem
Erbsengemüse und
Kartoffelpüree
5,9 BE

Putenbraten
in Bratensauce
mit feinem Rübengemüse
und Kartoffeln
4,7 BE

„Trentiner Markttopf“
Italienischer
Gemüseeintopf mit
zartem Schweinefleisch
5,1 BE

Schweinerückensteak
in Rahmsauce
mit zartem Kaisergemüse
und Kartoffeln
4,1 BE



Leckere Vielfalt
Inkl. Dessert

Schweinebraten
in brauner Sauce
mit buntem Mischgemüse
und Kartoffelpüree
4,3 BE

Geflügel-Schaschlikpfanne
mit Zwiebeln und Paprika
dazu Reis
6,8 BE

„Bifteki“
Griechischer Hackbraten
mit Hirten-Käse dazu
Tomatenreis und
Krautsalat
4,7 BE

Gegrillte Hähnchenkeule
auf Paprikagemüse
dazu Kartoffeln
4,3 BE

Geflügelbällchen
in brauner Sauce
dazu Gemüseries
5,7 BE

Deftige Käsespätzle
„Allgäuer Art“
mit Zucchini-Möhren-Salat
5,9 BE

„Ratatouille“
Geschmortes Gemüse
mit Langkornreis
8,1 BE



Premium Menü
Inkl. Dessert

Geschmortes Lammgulasch
mit zarten
Prinzessböhnchen
und Spätzle
4,7 BE

„Cordon Bleu“
vom Schwein
mit Bratensauce,
Erbsengemüse und
Kartoffeln
6,5 BE

Geflügelfilets
in Paprika-Sahne-Sauce
mit Mais-Erbsengemüse
und feinem Butterreis
6,8 BE

Schweinerückenbraten
in Sauce
mit Bayrischkraut
und Salzkartoffeln
4,4 BE

Gebrautes Schollenfilet
„Finkenwerder Art“
mit Speckstippe dazu
warmer Kartoffelsalat
5,8 BE

Saftiger Rinderbraten
in pikanter Sauce mit
Romanesco, Blumenkohl,
Karotten und Kartoffeln
4,3 BE

Seehecht
auf Kräutersauce
mit Pariser Karotten
und Kartoffeln
4,5 BE



Vegetarisch
Inkl. Dessert

Grilltomate
mit Gemüse
und Bulgur
6,1 BE

Rührei
mit Rahmspinat
und Püree
4,2 BE

Kürbiscurry
mit Reis
7,8 BE

Gemüsefrikadelle
in Tomatensauce
und Vollkornnudeln
6,8 BE

Gemüse-Kartoffel-Auflauf
mit herzhaftem Käse
überbacke
3,5 BE

Menü	1-3 täglich		4-9 täglich		10-20 täglich	
	normal	klein	normal	klein	normal	klein
M1	5,45€	5,05€	4,45€	4,15€	4,15€	3,85€
M2	5,45€	5,05€	4,45€	4,15€	4,15€	3,85€
M3	5,45€	5,05€	4,45€	4,15€	4,15€	3,85€
M4	6,15€	5,05€	5,15€	4,15€	4,85€	3,85€
M5	5,45€	5,05€	4,45€	4,15€	4,15€	3,85€
M6	5,45€	5,05€	4,45€	4,15€	4,15€	3,85€
M7	5,45€		4,45€		4,15€	
M8	5,45€		4,45€		4,15€	
M9	Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagmenüs.					4,15€
Durchschnittspreis			4,65€		4,30€	



Eintopf & Pasta
Inkl. Dessert

**Herzhafter Weißkohl-
Möhren-Eintopf**
mit zartem Rindfleisch
4,2 BE

Deftiger Erbsensuppe
mit Wursteinlage
4,9 BE

Spaghetti „Carbonara“
Schinkenspeck in leckerer
Käse-Sahne-Sauce dazu
Karotten-Salat
6,8 BE

**Rheinischer
Kartoffeleintopf**
mit Kasselerwürfel
und frischem Poree
3,9 BE

**Geflügelhackfleisch-
Pfanne**
mit mediterranem
Gemüse und Bulgur
5,7 BE



Salate & Kaltes
Inkl. Dessert

Zartes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat
und Senf
4,7 BE

Chefsalat
mit Schinken,
Käse und Ei, dazu
Cocktail-Dressing
2,0 BE

Salatteller
mit verschiedenen
Rohkostsalaten,
dazu Haus-Dressing
1,2 BE

Hirten-Käse
mit Tomate, Lauchstreifen,
Zwiebeln und schwarzen
Oliven, dazu Honig-Senf-
Dressing
1,0 BE

Salatteller „Rustica“
mit Weißkohl, Tomaten,
Gurken, Möhrchen und
Hackfleischbällchen, dazu
Sauerrahm-Dressing
1,8 BE



Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Milchreis
mit heißen Kirschen
7,6 BE

Germknödel
mit Vanillesauce
10,2 BE

Sahnegrießbrei
mit Himbeeren
8,6 BE

Eierpfannkuchen
gefüllt mit Heidelbeeren
dazu Vanillesauce
6,8 BE

Beerengrütze
mit Vanillesauce
11,3 BE

Milchreis
mit roter Grütze
8,6 BE

Heißer Apfelstrudel
mit Vanillesauce
7,8 BE



Abendbrot
Immer wieder gern

**Herzhafter
Rindfleischsalat**
mit Brot und Butter
3,4 BE

Gyrosbraten
mit Zaziki
und Krautsalat
1,8 BE

Eiersalat
mit Obstgarnitur
und Weißbrot
1,9 BE

**Sandwichteller –
leckere Sandwiches**
(Toast belegt) mit
verschiedenen Sorten
Belag und Garnitur
4,1 BE

**Fischplatte
nach Angebot**
mit Brot und Butter
3,6 BE

**Gebratene
Fleischbällchen**
in Cocktailsauce mit
Nudelsalat und Garnitur
5,9 BE

Käseplatte „Winzer Art“
mit Weintrauben
und Garnitur dazu Butter
und Mischbrot
6,7 BE

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

„Makkaroni al Forno“
Hackfleischsauce
dazu Käsemakkaroni

R A1,G 532kJ 2,3 gF 1,7 ZU 0,2 SA 6,2 BE
G 15,9 4,6 F 14,8 KH 6,3 EW

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

G A1,G 271kJ 0,3 gF 1,0 ZU 0,5 SA 6,5 BE
G 12,9 1,0 F 17,2 KH 5,0 EW

Westfälische
Dicke Bohnen
mit Mettwurst
und Salzkartoffeln

S A1,G 451kJ 2,1 gF 1,0 ZU 0,5 SA 4,3 BE
G 12,5 5,2 F 10,4 KH 4,1 EW

Hähnchen Hackbraten
in Sauce dazu
Frühlingsgemüse
und Reis

G A1,G 341kJ 0,4 gF 1,0 ZU 0,1 SA 6,6 BE
G 15,9 2,5 F 15,4 KH 4,5 EW

Frische Reibekuchen
mit leckerem Apfelmus

V A1,G 945kJ 1,2 gF 7,1 ZU 0,0 SA 8,2 BE
G 12,7 24,0 KH 3,0 EW

Gebratene
Hähnchenbrust
in brauner Sauce
mit Gemüseris
(Risi Bisi)

G A1,F 323kJ 0,5 gF 0,5 ZU 0,1 SA 6,1 BE
G 6,5 1,2 F 17,1 KH 6,9 EW

Schweinerückenbraten
in Bratensauce
mit zartem Blumenkohl
und Salzkartoffeln

S A1,S 278kJ 0,1 gF 0,6 ZU 0,0 SA 3,5 BE
G 11,5 0,9 F 8,3 KH 5,8 EW



Diabetiker Menü
Inkl. Dessert

Geflügelsteaks
in feiner Sauce
mit Mischgemüse
und Kartoffelpüree

G A1,G 409kJ 0,9 gF 1,0 ZU 0,0 SA 4,9 BE
G 15,9 3,6 F 10,7 KH 4,8 EW

Frischer Markteintopf
mit Möhren, Kartoffeln
und feiner Geflügel-
Bockwurst

G A1,I 425kJ 2,2 gF 1,1 ZU 0,4 SA 4,1 BE
G 11,1 2,5 8,4 KH 2,7 EW

Hähnchenfrikadelle
in Sauce mit zartem
Kohlrabi und Salzkartoffeln

G A1,G 370kJ 0,5 gF 0,2 ZU 0,0 SA 5,9 BE
G 12,9 2,4 F 12,1 KH 4,3 EW

Räuberfleisch
vom Schwein
mit pikantem
Balkangemüse
und Kartoffeln

S A1,S 339kJ 0,3 gF 1,9 ZU 0,1 SA 4,4 BE
G 11,5 1,8 F 9,9 KH 6,0 EW

Gebackener
Fleischkäse
auf Spinat und
Kartoffelpüree

S A1,G 578kJ 4,1 gF 1,0 ZU 0,6 SA 4,5 BE
G 24,5 8,7 F 11,2 KH 3,8 EW

Pikanter
Linseneintopf
mit Wiener Würstchen

S A1,G 446kJ 2,4 gF 0,8 ZU 0,4 SA 4,8 BE
G 12,5 5,5 F 9,8 KH 3,8 EW

Rindergulasch
in Paprikasauce
mit Kartoffeln

R A1,S 423kJ 0,4 gF 0,8 ZU 0,0 SA 4,9 BE
G 11,5 1,9 F 12,5 KH 7,9 EW



Leckere Vielfalt
Inkl. Dessert

Wirsingroulade
„Hausmacher Art“
in Specksauce
dazu Kartoffeln

S A1,I 471kJ 2,2 gF 1,2 ZU 0,2 SA 5,3 BE
G 11,4 5,5 F 11,6 KH 3,5 EW

Schweinebraten
in deftiger Sauce mit
feinem Bohnengemüse
dazu Salzkartoffeln

S A1,I 280kJ 0,1 gF 0,7 ZU 0,0 SA 4,0 BE
G 11,5 0,8 F 9,0 KH 5,7 EW

Fischfilet „Napoli“
in fruchtiger
Tomatensauce
dazu Gemüseris

F A1,D 212kJ 0,1 gF 2,5 ZU 0,3 SA 5,0 BE
G 11,1 12,7 KH 5,1 EW

Herzhafte Leberknödel
auf Sauerkraut
dazu Kartoffelpüree

S A1,G 448kJ 1,8 gF 1,4 ZU 0,3 SA 5,4 BE
G 15,9 4,4 F 11,3 KH 4,7 EW

Saftiges
Schweinegulasch
mit Erbsen- und
Maisgemüse dazu
Vollkorn-Spiralnudeln

S A1,G 533kJ 0,2 gF 1,1 ZU 0,0 SA 6,2 BE
G 11,1 2,1 F 14,3 KH 8,2 EW

Vegetarische
Pastinakentaler
auf Karottensauce
mit Erbsenpüree

V A1,A 435kJ 1,3 gF 2,0 ZU 0,3 SA 4,3 BE
G 6,5 4,5 F 13,0 KH 2,5 EW

Käsemakkaroni
mit Tomaten-
Basilikumsauce

V A1,G 512kJ 1,7 gF 3,7 ZU 0,3 SA 7,6 BE
G 15,9 3,0 F 18,2 KH 9,9 EW



Premium Menü
Inkl. Dessert

Fleischpfanne
„Hubertus“
mit Rotkohl
und Kartoffelklöße

S A1,G 350kJ 0,3 gF 1,4 ZU 0,4 SA 4,2 BE
G 12,5 2,0 F 9,9 KH 5,9 EW

Schweineschnitzel
in Paprikasauce
mit Kräuterkartoffeln
dazu Krautsalat

S A1,I 527kJ 0,7 gF 2,2 ZU 0,3 SA 6,1 BE
G 11,1 5,4 F 13,7 KH 5,3 EW

Rinderzwiebelbraten
in Sauce mit Rotkohl
und Petersilienkartoffeln

R A1,S 385kJ 0,2 gF 1,2 ZU 0,0 SA 4,9 BE
G 11,1 1,6 F 10,2 KH 8,2 EW

Hähnchenfiletstreifen
in Pilzrahmsauce
dazu Spätzle

G A1,G 408kJ 0,4 gF 0,7 ZU 0,2 SA 5,2 BE
G 6,5 1,2 F 13,5 KH 8,0 EW

Gedünstetes
Rotbarschfilet „Natur“
in milder Senfsauce
mit Pariser Karotten
und Kartoffeln

F A1,D 273kJ 0,6 gF 1,9 ZU 0,3 SA 4,6 BE
G 15,9 1,5 F 9,7 KH 2,7 EW

Gefüllte Rinder-Roulade
„Hausfrauen Art“
in Sauce
mit Fingermöhren
dazu Salzkartoffeln

S R A1,J 686kJ 0,6 gF 2,0 ZU 0,1 SA 4,7 BE
R 1,4 F 18,9 KH 5,1 EW

Hähnchensteaks
mit Barbecuesauce,
Reis und Krautsalat

G A1,I 460kJ 0,2 gF 3,8 ZU 0,4 SA 7,8 BE
G 2,5 5,1 F 18,2 KH 5,1 EW



Vegetarisch
Inkl. Dessert

Klassisches Eieromelette
mit feinem Rahmspinat
und Salzkartoffeln

V A1,G 391kJ 0,8 gF 1,0 ZU 0,3 SA 4,6 BE
G 6,5 3,2 F 11,5 KH 4,2 EW

Vegetarische
Currywurst
mit Reis
und Zucchini Salat

V A1,F 410kJ 0,4 gF 3,8 ZU 0,4 SA 8,0 BE
G 6,5 4,3 F 18,4 KH 3,7 EW

Gemüse-Köttbullar
mit Käselauhsauce
und Bulgur

V A1,G 454kJ 1,1 gF 2,1 ZU 0,4 SA 6,6 BE
G 11,1 2,7 F 15,7 KH 3,8 EW

Chilli sin Carne
vegetarisches
Chilli mit Reis

V A1,I 294kJ 0,1 gF 3,2 ZU 0,2 SA 7,9 BE
G 0,5 F 19,5 KH 1,7 EW

Champignons
„a la Creme“
mit grünen Nudeln

V A1,G 370kJ 1,3 gF 0,8 ZU 0,0 SA 6,0 BE
G 15,9 2,3 F 15,3 KH 2,8 EW

Anzahl Menü 1-3 täglich normal 4-9 täglich klein 10-20 täglich klein

M1 5,45€ 5,05€ 4,45€ 4,15€ 4,15€ 3,85€

M2 5,45€ 5,05€ 4,45€ 4,15€ 4,15€ 3,85€

M3 5,45€ 5,05€ 4,45€ 4,15€ 4,15€ 3,85€

M4 6,15€ 5,05€ 5,15€ 4,15€ 4,85€ 3,85€

M5 5,45€ 5,05€ 4,45€ 4,15€ 4,15€ 3,85€

M6 5,45€ 5,05€ 4,45€ 4,15€ 4,15€ 3,85€

M7 5,45€ 4,45€ 4,15€

M8 5,45€ 4,45€ 4,15€

M9 Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagmenüs. 4,15€

Durchschnittspreis 4,65€ 4,30€

Ab 21 Essen Sonderkonditionen auf Anfrage! Mengenkategorie Durchschnitt Menüzahl pro Tag. Porzellanteller plus 0,50€.



Eintopf & Pasta
Inkl. Dessert

Kräftiger
Rindfleischsuppentopf
mit reichlich frischem
Gemüse

R A1,I 298kJ 0,4 gF 0,8 ZU 0,0 SA 4,2 BE
G 11,5 1,6 F 9,4 KH 4,2 EW

Rigatoni
„al Arrabiata“
mit Oliven und Paprika
in pikanter Tomatensauce

V A1,G 576kJ 0,3 gF 3,2 ZU 0,2 SA 11,0 BE
G 13,5 1,4 F 26,2 KH 4,4 EW

Leckerer Möhreintopf
mit frischen
Gartenkräutern
und Geflügelbällchen

G A1,G 350kJ 0,6 gF 2,1 ZU 0,1 SA 4,7 BE
G 11,1 3,1 F 9,6 KH 3,9 EW

Bunte Nudeln
mit Brokkoli-
Gemüsesauce

V A1,G 388kJ 0,9 gF 1,6 ZU 0,0 SA 6,0 BE
G 15,9 1,7 F 15,0 KH 3,6 EW

Altdeutscher
Stielmuseintopf
mit Schweinefleischwürfel

S A1,I 274kJ 0,6 gF 0,0 ZU 0,0 SA 3,9 BE
G 11,5 1,2 F 8,5 KH 3,9 EW



Salate & Kaltes
Inkl. Dessert

Pizzafrikadelle
mit Kartoffelsalat
und Salatgarnitur

G A1,G 680kJ 0,9 gF 1,0 ZU 0,3 SA 4,2 BE
G 12,5 9,5 F 12,4 KH 6,1 EW

Bunter Salatmix
mit Bratenstreifen
dazu Senf-Dill-Dressing

S G,J 316kJ 0,3 gF 1,7 ZU 0,2 SA 0,9 BE
G 3,5 4,2 F 3,3 KH 5,7 EW

Frische Salate
der Saison
mit Hähnchenbrust,
dazu Cocktaildressing

G A1,G 520kJ 0,4 gF 2,1 ZU 0,5 SA 3,1 BE
G 12,5 4,2 F 11,6 KH 9,5 EW

Frischer Salatteller
mit Thunfisch
und Zwiebelringen
dazu pikantes
Haus-Dressing

F G,J 539kJ 0,4 gF 2,5 ZU 0,3 SA 1,7 BE
G 2,5 3,7 F 6,2 KH 7,1 EW

Schweizer Wurstsalat
mit Käsestreifen,
Brot, Butter
und Salatgarnitur

S A1,A 26,887kJ 7,9 gF 1,1 ZU 1,0 SA 3,0 BE
G 2,4 17,4 F 8,5 KH 5,2 EW



Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Milchreis
mit Erdbeer-
Rhabarberkompott

V G,S 353kJ 0,6 gF 13,9 ZU 0,1 SA 7,1 BE
G 0,9 16,9 KH 1,6 EW

Eierpfannkuchen
mit Apfelkompott

V A1,G 592kJ 0,7 gF 12,5 ZU 0,3 SA 10,4 BE
G 2,7 24,6 KH 3,8 EW

Feiner Grießbrei
mit roter Grütze

V A1,G 547kJ 1,3 gF 19,0 ZU 0,1 SA 10,1 BE
G 2,0 24,2 KH 3,2 EW

Quarkkeulchen
mit Vanillesauce

V A1,G 628kJ 1,2 gF 16,9 ZU 0,3 SA 8,8 BE
G 3,2 26,3 KH 3,9 EW

Feiner Milchreis
mit Zimtucker
und Apfelkompott

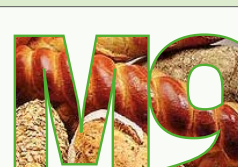
V G 366kJ 0,6 gF 15,3 ZU 0,0 SA 7,5 BE
G 1,0 17,8 KH 1,5 EW

Bergische Waffel
mit heißen Kirschen

V A1,G 1.138kJ 0,1 gF 16,6 ZU 0,0 SA 6,5 BE
G 6,5 8,8 F 29,6 KH 2,6 EW

Eierpfannkuchen
mit gebratenem Apfel
und Vanillesauce

V A1,G 522kJ 1,1 gF 7,8 ZU 0,3 SA 6,0 BE
G 11,5 3,1 F 19,9 KH 7,3 EW



Abendbrot
Immer wieder gern

Kalter Schweinebraten
mit Kartoffelsalat

S J,2 515kJ 0,3 gF 0,8 ZU 0,1 SA 3,8 BE
G 2,3 12,6 KH 6,8 EW

Schnittchenteller
fertig belegte Schnittchen
mit Wurst und Käse
dazu Garnitur

S A1,A 1.031kJ 6,3 gF 0,1 ZU 0,5 SA 6,1 BE
G 2,4 11,4 F 28,2 KH 8,1 EW

Feine Sülze
mit Remouladensauce,
Garnitur und Brot

S A1,A 901kJ 1,2 gF 1,2 ZU 1,6 SA 2,6 BE
G 14,2 14,1 KH 7,8 EW

Gebratene
Hähnchenkeule
mit Nudelsalat

G A1,G 883kJ 4,2 gF 2,2 ZU 0,2 SA 5,0 BE
G 2,5 14,2 F 12,0 KH 8,6 EW

Brathering
mit Zwiebeln,
Speckkartoffelsalat
und Garnitur

S A1,D 653kJ 1,2 gF 1,8 ZU 0,8 SA 4,0 BE
G 2,4 8,0 F 12,2 KH 8,6 EW

Feiner Fleischsalat
„Rheinische Art“
mit Garnitur
und Brot

S A1,A 1.133kJ 7,9 gF 0,4 ZU 1,0 SA 2,9 BE
G 2,4 14,1 F 18,3 KH 4,0 EW

Kasseler Braten
mit Remouladensauce,
Nudelsalat und
Salatgarnitur

S A1,G 850kJ 3,2 gF 1,2 ZU 1,0 SA 4,5 BE
G 2,3 12,9 F 14,1 KH 7,3 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

Mini-Hacksteaks
in Bratensauce
dazu bunte Bohnen
und Salzkartoffeln

S A1,C 448kJ 1,2 g F 0,8 ZU 0,1 SA 4,8 BE
LJ,5 3,6 F 10,7 KH 4,6 EW

Heiße Fleischwurst
mit Sauerkraut
und Püree

S A1,G 485kJ 0,9 g F 1,7 ZU 0,4 SA 4,6 BE
LJ,5 2,4,5,9 6,6 F 10,0 KH 3,5 EW

Feiner Gemüseeintopf
mit Huhn

G A1,J 311kJ 0,4 g F 0,9 ZU 0,5 SA 4,9 BE
LJ,5 1,9 F 10,6 KH 3,5 EW

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

G A1,F1,3 300kJ 0,3 g F 2,2 ZU 0,3 SA 6,7 BE
LJ,5 1,4 F 17,7 KH 5,2 EW

Wiener Würstchen
mit Sauerkraut
und Petersilienkartoffeln

S A1,G 460kJ 2,5 g F 1,3 ZU 0,7 SA 5,4 BE
LJ,5 5,5 F 11,6 KH 2,8 EW

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

S A1,L2,5 312kJ 0,9 g F 1,5 ZU 0,3 SA 4,4 BE
LJ,5 2,4 F 9,3 KH 3,8 EW

Gefüllte Hackfleischrolle
in Rahmsauce
mit herzhaftem
Rüben Gemüse und
Nudeln

S A1,G 496kJ 1,7 g F 1,6 ZU 0,4 SA 6,1 BE
LJ,5 4,9 F 13,7 KH 4,7 EW



Diabetiker Menü
Inkl. Dessert

Geflügelleber
in Zwiebel-Apfel-Sauce
mit Kartoffelpüree
und Möhrengemüse

G A1,G 322kJ 0,9 g F 2,1 ZU 0,1 SA 4,2 BE
LJ,5 2,1 F 8,7 KH 5,5 EW

Schweinegulasch
in Kräuterrahmsauce
dazu buntes Gemüse
und Kartoffeln

S A1,G 329kJ 0,2 g F 0,8 ZU 0,1 SA 4,2 BE
LJ,5 1,6 F 9,3 KH 6,0 EW

Bratwurst
in Sauce mit feinem
Mischgemüse
und Kartoffeln

S A1,J 446kJ 2,2 g F 1,0 ZU 0,5 SA 4,1 BE
LJ,5 6,0 F 9,0 KH 3,7 EW

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

F A1,D 309kJ 1,1 g F 0,8 ZU 0,2 SA 4,2 BE
LJ,5 2,0 F 9,4 KH 2,2 EW

Gekochte Eier
in Senfsauce
mit Kräuterpüree
dazu Sellerie-Möhrensalat

V A1,C,G 397kJ 1,7 g F 1,2 ZU 0,2 SA 5,0 BE
LJ,5 4,1 F 10,7 KH 3,4 EW

**Klassischer
Möhreneintopf**
mit pikanter
Rinderrikadelle

R A1,C,5 469kJ 1,8 g F 1,9 ZU 0,1 SA 4,6 BE
LJ,5 4,0 F 9,1 KH 5,0 EW

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

S A1,J 323kJ 0,0 g F 0,7 ZU 0,1 SA 3,9 BE
LJ,5 1,0 F 8,9 KH 6,4 EW



Leckere Vielfalt
Inkl. Dessert

Gefüllte Paprikaschote
in Tomatensauce
dazu Reis

V A1,C,U 281kJ 0,9 g F 3,0 ZU 0,4 SA 6,8 BE
LJ,5 1,8 F 15,7 KH 3,0 EW

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

R A1,J,3 429kJ 0,1 g F 3,3 ZU 0,6 SA 8,1 BE
LJ,5 4,1 F 18,5 KH 4,2 EW

Fischstäbchen
mit Tomatensauce
dazu Kartoffelpüree

F A1,D 475kJ 1,2 g F 2,0 ZU 0,3 SA 5,0 BE
LJ,5 4,8 F 12,5 KH 4,6 EW

Spirellis (Nudeln)
mit Tomaten-
Schinkensauce
dazu Rohkostsalat

S A1,L2,4 418kJ 0,2 g F 3,4 ZU 0,2 SA 7,6 BE
LJ,5 1,3 F 17,2 KH 4,2 EW

**Hähnchenfleisch
süß sauer**
mit Chinagemüse
und Reis

G A1,F1,3 293kJ 0,3 g F 2,7 ZU 0,3 SA 7,0 BE
LJ,5 1,3 F 18,5 KH 4,3 EW

Vollkornnudeln
mit Gemüseratouille

V A1,L,5 438kJ 0,4 g F 5,4 ZU 0,2 SA 7,5 BE
LJ,5 1,4 F 18,6 KH 3,2 EW

Kaiserschmarrn
mit Vanillesauce

V A1,C,G 640kJ 1,8 g F 11,8 ZU 0,5 SA 9,1 BE
LJ,5 5,9 F 21,7 KH 4,0 EW



Premium Menü
Inkl. Dessert

Lummerbraten
vom Schwein in herzhafter
Sauce dazu feines
Kaisergemüse und
Kartoffeln

S A1,L 286kJ 0,1 g F 0,9 ZU 0,0 SA 4,0 BE
LJ,5 0,8 F 9,0 KH 5,5 EW

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

R A1 571kJ 0,1 g F 8,8 ZU 0,0 SA 8,9 BE
LJ,5 1,5 F 20,6 KH 9,0 EW

„Piccata Napoli“
zartes Geflügelschnitzel
mit Tomatenspaghetti

G A1,J 567kJ 0,6 g F 2,4 ZU 0,6 SA 7,7 BE
LJ,5 3,2 F 19,6 KH 6,4 EW

Filettöpfchen
Hähnchen und
Schweinefilet in
Pilzrahmsauce dazu
Gemüse und Kartoffeln

S A1,G 296kJ 0,3 g F 0,9 ZU 0,1 SA 3,8 BE
LJ,5 0,8 F 8,3 KH 6,9 EW

Hoki-Fischfilet
in leckerer Kräutersauce
dazu feine Erbsen
und Kartoffeln

F A1,D,G 434kJ 0,8 g F 1,3 ZU 0,2 SA 6,0 BE
LJ,5 2,8 F 13,0 KH 5,8 EW

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

G A1,F,G 375kJ 0,5 g F 0,2 ZU 0,1 SA 5,5 BE
LJ,5 1,7 F 11,3 KH 6,9 EW

Lammragout
in Provencialsauce,
dazu grüne Bohnen
und Kartoffeln

L A1,G 372kJ 1,3 g F 0,8 ZU 0,0 SA 4,2 BE
LJ,5 1,5 F 9,1 KH 5,7 EW



Vegetarisch
Inkl. Dessert

**Maultaschen
„Vegetarisch“**
Tomatensauce
mit geriebenem Käse
und Möhren-Rohkostsalat

V A1,C,G 571kJ 2,2 g F 3,9 ZU 0,7 SA 8,3 BE
LJ,5 4,3 F 18,0 KH 6,0 EW

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

V A1,F,G 362kJ 1,3 g F 2,4 ZU 0,2 SA 4,7 BE
LJ,5 1,5 F 11,7 KH 2,9 EW

Gebratenes Gemüse
in gelber Currysauce
mit Reis

V A1,F 205kJ 0,3 g F 2,2 ZU 0,0 SA 6,8 BE
LJ,5 6,1 F 17,0 KH 1,6 EW

Drillinge mit Schale
dazu Schnittlauchquark

V G,9 351kJ 0,2 g F 12,9 ZU 0,3 SA 5,9 BE
LJ,5 0,8 F 12,9 KH 5,7 EW

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

V A1,G 377kJ 2,0 g F 1,5 ZU 0,2 SA 4,7 BE
LJ,5 5,9 F 10,2 KH 4,3 EW

Anzahl Menü 1-3 täglich normal klein 4-9 täglich normal klein 10-20 täglich normal klein

M1 5,45€ 5,05€ 4,45€ 4,15€ 4,15€ 3,85€

M2 5,45€ 5,05€ 4,45€ 4,15€ 4,15€ 3,85€

M3 5,45€ 5,05€ 4,45€ 4,15€ 4,15€ 3,85€

M4 6,15€ 5,05€ 5,15€ 4,15€ 4,85€ 3,85€

M5 5,45€ 5,05€ 4,45€ 4,15€ 4,15€ 3,85€

M6 5,45€ 5,05€ 4,45€ 4,15€ 4,15€ 3,85€

M7 5,45€ 4,45€ 4,15€

M8 5,45€ 4,45€ 4,15€

M9 Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagsmenüs. 4,15€

Durchschnittspreis 4,65€ 4,30€

Ab 21 Essen Sonderkonditionen auf Anfrage! Mengenkategorie Durchschnitt Menüzahl pro Tag. Porzellanteller plus 0,50€.



Eintopf & Pasta
Inkl. Dessert

**Spaghetti
„Bolognese“**
dazu Gurkensalat

R A1,L 497kJ 0,6 g F 2,2 ZU 0,1 SA 7,0 BE
G 2,3,5 3,2 F 15,4 KH 4,7 EW

Pichelsteiner Eintopf
mit frischem Gemüse
und Rindfleischelinge

R A1,L 300kJ 0,6 g F 1,0 ZU 0,1 SA 4,3 BE
G 1,9 F 9,3 KH 4,1 EW

**Grünkohlgemüse
„Bürgerlich“**
mit Kartoffeln
und Frikadelle

R A1,C 431kJ 1,0 g F 0,1 ZU 0,0 SA 5,1 BE
LJ,5 2,4 F 12,8 KH 4,2 EW

**Deftiger
Erbseneintopf**
mit Bockwurst

S A1,G 458kJ 2,4 g F 0,9 ZU 0,5 SA 4,9 BE
LJ,5 5,5 F 10,2 KH 4,0 EW

**Rheinischer
Kartoffeleintopf**
mit Kasseler
und frischem Poree

S A1,G 612kJ 1,3 g F 0,9 ZU 0,4 SA 3,9 BE
LJ,5 2,5,9 3,0 F 8,6 KH 3,1 EW



Salate & Kaltes
Inkl. Dessert

**Paniertes
Schweineschnitzel**
Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat
und Senf

S A1,G 716kJ 1,4 g F 1,2 ZU 0,6 SA 4,7 BE
LJ,5 9,8 F 13,7 KH 6,3 EW

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

F A1,C,D 509kJ 0,4 g F 2,3 ZU 0,3 SA 1,4 BE
G 6,1,9 3,7 F 5,2 KH 6,7 EW

Caesar-Salat
Blattsalate mit Mais,
Hähnchenfleisch
und Croutons dazu
Joghurdressing

G A1,F 473kJ 0,5 g F 1,6 ZU 0,4 SA 2,9 BE
LJ,5 6,2,9 3,2 F 10,9 KH 9,7 EW

Frikadelle
mit Nudelsalat
und Senf

S A1,C,G 920kJ 4,4 g F 1,0 ZU 0,4 SA 5,0 BE
LJ,5 14,0 F 15,4 KH 7,9 EW

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

V G,2 429kJ 1,3 g F 3,5 ZU 0,2 SA 1,7 BE
LJ,5 3,9 F 5,6 KH 2,2 EW



Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Milchreis
mit heißen Kirschen

V G,5,9 503kJ 0,6 g F 15,3 ZU 0,1 SA 7,6 BE
LJ,5 0,9 F 18,1 KH 1,6 EW

**Eierpfannkuchen
gefüllt mit Heidelbeeren**
dazu Vanillesauce

V A1,C 484kJ 1,3 g F 10,3 ZU 0,2 SA 7,4 BE
G 6,5,9 2,6 F 19,7 KH 3,1 EW

**Griesflammeri
„Baden Baden“**
mit Fruchtsoße

V A1,G,5,9 478kJ 1,3 g F 15,0 ZU 0,1 SA 8,5 BE
LJ,5 2,0 F 20,2 KH 3,2 EW

Germknödel
mit Vanillesauce

V A1,C 689kJ 1,3 g F 12,8 ZU 0,4 SA 9,5 BE
LJ,5 6,5,9 2,2 F 31,5 KH 3,9 EW

Sahnegrießbrei
mit Waldfrüchten

V A1,G,5,9 531kJ 1,3 g F 18,0 ZU 0,1 SA 9,7 BE
LJ,5 2,0 F 23,2 KH 3,2 EW

Milchreis
mit roter Grütze

V G,5,9 416kJ 0,6 g F 17,5 ZU 0,1 SA 8,6 BE
LJ,5 0,9 F 20,4 KH 1,6 EW

Heißer Apfelstrudel
mit Vanillesauce

V A1,G 883kJ 5,5 g F 9,3 ZU 0,4 SA 10,3 BE
LJ,5 4,5,9 11,1 F 24,7 KH 3,0 EW



Abendbrot
Immer wieder gern

**Herzhafter
Rindfleischsalat**
mit Brot und Butter

R A1,A,2,3 531kJ 2,9 g F 3,4 ZU 0,9 SA 3,3 BE
LJ,5 5,9 F 10,9 KH 7,2 EW

Gyrosbraten
mit Zaziki
und Krautsalat

S A1,C 836kJ 1,5 g F 3,7 ZU 0,6 SA 1,8 BE
LJ,5 6,1,9 16,6 F 5,7 KH 6,8 EW

Eiersalat
mit Obstgarnitur
und Weißbrot

V A1,C,G 733kJ 1,8 g F 1,9 ZU 0,7 SA 1,9 BE
LJ,5 13,4 F 6,8 KH 6,6 EW

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

S A1,G 1.016kJ 2,8 g F 0,8 ZU 0,9 SA 4,1 BE
LJ,5 16,3 F 16,7 KH 9,7 EW

**Fischplatte
nach Angebot**
mit Brot und Butter

F A1,A,2 963kJ 5,8 g F 2,6 ZU 1,9 SA 3,6 BE
LJ,5 15,0 F 14,5 KH 9,7 EW

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

S A1,C,G 918kJ 4,0 g F 3,3 ZU 0,5 SA 6,4 BE
LJ,5 14,2 F 15,2 KH 7,3 EW

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

V A1,A,2 1.022kJ 3,7 g F 0,8 ZU 0,7 SA 6,7 BE
LJ,5 6,4 F 36,0 KH 11,2 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 477kJ 1,5 g F 1,7 ZU 0,2 SA 6,1 BE
J,3,3,5,9 4,3 F 13,4 KH 4,9 EW

Hackbraten
in Sauce mit Rotkohl
und Kartoffeln

S A1,C 381kJ 1,4 g F 1,2 ZU 0,1 SA 4,7 BE
L,5,5 3,7 F 10,0 KH 4,1 EW

Hamburger Heringsstipp
in Sahne mit Apfel-
und Gurkenwürfel
dazu Petersilienkartoffeln

F 0,G,J 481kJ 1,3 g F 2,2 ZU 1,0 SA 5,5 BE
2,3,5,9 5,2 F 12,8 KH 3,9 EW

Schweinebraten
in pikanter Sauce
mit Blumenkohlgemüse
und Petersilienkartoffeln

S A1,5 264kJ 0,1 g F 0,5 ZU 0,0 SA 3,5 BE
0,8 F 8,0 KH 4,4 EW

Westfälische Dicke Bohnen
mit Kasseler
und Salzkartoffeln

S A1,G,L 363kJ 0,7 g F 0,8 ZU 0,5 SA 4,9 BE
5,9 1,6 F 11,1 KH 6,3 EW

Geflügelfilets
in pikanter Sauce
mit zartem
Brokkoligemüse
und Salzkartoffeln

G A1,J,3 320kJ 0,2 g F 2,2 ZU 0,3 SA 4,5 BE
0,8 F 9,9 KH 6,5 EW

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

G A1,G,L 271kJ 0,3 g F 1,0 ZU 0,5 SA 6,5 BE
2,9 1,0 F 17,2 KH 5,0 EW



Diabetiker Menü
Inkl. Dessert

Frikadelle vom Rind
in dunkler Kräutersauce
mit Mischgemüse
und Kartoffelpüree

R A1,C,G 477kJ 1,6 g F 1,0 ZU 0,1 SA 5,3 BE
L,5,9 3,7 F 10,8 KH 5,1 EW

Hähnchenkeule
in pikanter Sauce
mit Kohlrabigemüse
dazu Salzkartoffeln

G A1,G,L 458kJ 1,9 g F 0,5 ZU 0,1 SA 4,3 BE
3,3 5,9 F 7,9 KH 5,9 EW

Geflügelbratwurst
in Thymiansauce
mit buntem Gemüse
und Petersilienkartoffeln

G A1,5 511kJ 2,5 g F 1,0 ZU 0,5 SA 4,2 BE
8,6 F 9,2 KH 3,1 EW

Gedünstetes Fischfilet
in Dillsauce
mit Brokkoli
dazu Kartoffeln

F A1,D,G 287kJ 0,7 g F 1,3 ZU 0,3 SA 4,1 BE
L,5,9 1,4 F 9,1 KH 2,4 EW

Pikantes Gulasch vom Schwein
mit Kartoffeln

S A1,3 324kJ 0,2 g F 2,1 ZU 0,1 SA 5,5 BE
0,7 F 14,0 KH 3,4 EW

Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf
mit Kartoffelstücken
und Rindfleisch

R A1,5 287kJ 0,5 g F 0,3 ZU 0,0 SA 4,1 BE
L,5,9 1,5 F 8,9 KH 4,3 EW

Hackbraten
in Sauce mit Butterbohnen
und Salzkartoffeln

S A1,G,L 362kJ 1,1 g F 0,8 ZU 0,1 SA 4,0 BE
3,4 F 9,1 KH 4,8 EW



Leckere Vielfalt
Inkl. Dessert

Penne mit Hähnchenbrust
in feiner Sahnesauce,
Brokkoli und Käse
überbacken

G A1,F,G 721kJ 2,3 g F 2,3 ZU 0,3 SA 10,4 BE
L,5,9 4,1 F 23,1 KH 9,8 EW

Wurstgulasch
mit Paprika und Zwiebeln
dazu Gabelspaghetti

S A1,1 516kJ 1,4 g F 2,8 ZU 0,3 SA 7,6 BE
2,3 3,2 F 19,3 KH 3,8 EW

Schweineleberragout
in Apfel-Sauce
dazu Kartoffelpüree
und Karottengemüse

S A1,G,L 277kJ 0,7 g F 2,3 ZU 0,0 SA 4,0 BE
2,5,9 1,7 F 8,6 KH 3,8 EW

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

G A1,J 438kJ 1,1 g F 3,1 ZU 0,6 SA 6,8 BE
2,3 5,4 F 17,0 KH 4,3 EW

Kartoffelröstis
mit Karotten, Brokkoli,
Mais und Champignons
in Mascarponesauce

V A1,G,L 522kJ 3,1 g F 2,4 ZU 0,3 SA 4,4 BE
L,5,9 5,7 F 11,7 KH 3,7 EW

Mais-Lauchtaler
in Paprikagemüsesauce
dazu Reis

V A1,C,G 299kJ 0,1 g F 2,1 ZU 0,3 SA 8,7 BE
L,5,9 1,2 F 20,0 KH 2,5 EW

Kichererbsencurry
mit Kokosmilch
und Bulgur

V A1,G,L 445kJ 1,3 g F 1,9 ZU 0,1 SA 7,1 BE
2,2 F 16,5 KH 3,4 EW



Premium Menü
Inkl. Dessert

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

S A1,G 413kJ 0,7 g F 1,5 ZU 0,2 SA 5,2 BE
L,5,9 3,5 F 11,0 KH 5,4 EW

Schweineroulade
mit klassischer Füllung
Blumenkohl und Kartoffeln

S A1,1 216kJ 0,1 g F 1,2 ZU 0,1 SA 4,4 BE
J,4 0,5 F 9,1 KH 2,0 EW

Kaiserfleisch (Kasselerrücken)
auf Ananaskraut
und Kartoffelpüree

S A1,G 397kJ 1,3 g F 1,8 ZU 0,8 SA 4,5 BE
L,5,9 3,0 F 10,4 KH 5,9 EW

Sauerbratengulasch
mit Kartoffeln
und Rotkohl

R A1,5 481kJ 0,6 g F 4,4 ZU 0,0 SA 6,2 BE
2,3 F 13,0 KH 9,5 EW

Gebackenes Seelachsfilet
mit Kräutersenfesauce
und Dampfkartoffeln
dazu Gurkensalat

F A1,D,G,L 457kJ 0,8 g F 0,8 ZU 0,3 SA 5,8 BE
J,2,3,5,9 4,2 F 12,9 KH 4,4 EW

Schweinebraten mit Kümmelsauce
Kümmelsauce
mit Romanescogemüse
und Klößen

S A1,G 281kJ 0,0 g F 0,8 ZU 0,4 SA 3,2 BE
L,2,9 0,8 F 8,1 KH 6,0 EW

Schweinefilet
in Rahmsauce
mit Fingermöhren
und Salzkartoffeln

S A1,G,L 334kJ 0,5 g F 1,5 ZU 0,1 SA 4,0 BE
L,5,9 1,1 F 8,8 KH 8,3 EW



Vegetarisch
Inkl. Dessert

Italienische Gemüsepasta
mit Vollkornnudeln

V A1,J,3,5 384kJ 0,3 g F 3,4 ZU 0,2 SA 6,8 BE
1,0 F 16,8 KH 2,9 EW

Gebratenes Gemüse
süßsauer mit Reis

V A1,F,3 297kJ 0,1 g F 5,3 ZU 0,2 SA 8,8 BE
0,6 F 22,4 KH 1,9 EW

Gemüseragout
mit Erbsenpüree

V A1,G 311kJ 1,8 g F 1,6 ZU 0,0 SA 4,1 BE
L,5,9 3,0 F 9,5 KH 1,9 EW

Bunter Gemüseauflauf
mit Kartoffeln
und Käse überbacken

V A1,G 357kJ 2,2 g F 1,0 ZU 0,2 SA 4,3 BE
L,5,9 3,4 F 9,3 KH 3,6 EW

Makkaroni
mit Tomaten-
Basilikumsauce
dazu Möhrensalat

V A1,J 376kJ 0,1 g F 3,6 ZU 0,1 SA 7,2 BE
L,5,9 1,2 F 16,4 KH 2,6 EW

Anzahl Menü 1-3 täglich normal 4-9 täglich klein 10-20 täglich normal klein

M1 5,45€ 5,05€ 4,45€ 4,15€ 4,15€ 3,85€

M2 5,45€ 5,05€ 4,45€ 4,15€ 4,15€ 3,85€

M3 5,45€ 5,05€ 4,45€ 4,15€ 4,15€ 3,85€

M4 6,15€ 5,05€ 5,15€ 4,15€ 4,85€ 3,85€

M5 5,45€ 5,05€ 4,45€ 4,15€ 4,15€ 3,85€

M6 5,45€ 5,05€ 4,45€ 4,15€ 4,15€ 3,85€

M7 5,45€ 4,45€ 4,15€

M8 5,45€ 4,45€ 4,15€

M9 Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagmenüs. 4,15€

Durchschnittspreis 4,65€ 4,30€

Ab 21 Essen Sonderkonditionen auf Anfrage! Mengenkategorie

Durchschnitt Menüzahl pro Tag. Porzellanteller plus 0,50€.



Eintopf & Pasta
Inkl. Dessert

Grüne Bohnen-Eintopf
mit Bockwürstchen

S A1,G,L 402kJ 2,4 g F 1,1 ZU 0,4 SA 4,1 BE
J,2,5,9 5,5 F 8,4 KH 2,8 EW

Linseneintopf
mit Geflügelbockwurst

G A1,J,2 469kJ 2,2 g F 0,8 ZU 0,4 SA 4,7 BE
4,5 6,8 F 9,8 KH 3,7 EW

Klassischer Möhre Eintopf
mit Geflügelkräuter-
bällchen

G A1,C 370kJ 0,6 g F 2,0 ZU 0,1 SA 4,8 BE
L,5,5 3,4 F 9,6 KH 4,5 EW

Kürbis- Hähncheneintopf
mit Kartoffeln

G A1,J 313kJ 0,4 g F 1,0 ZU 0,5 SA 5,2 BE
L,5,9 1,9 F 11,2 KH 7,7 EW

Porree-Eintopf
mit Hausmacher
Metzgerfrikadelle

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



Salate & Kaltes
Inkl. Dessert

Wiener Würstchen
mit Kartoffelsalat
und Senf

S 6,J,2 811kJ 4,2 g F 1,1 ZU 0,9 SA 3,6 BE
L,5,9 14,5 F 11,8 KH 3,5 EW

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

V 6,J,2 391kJ 2,9 g F 1,1 ZU 0,6 SA 0,8 BE
L,5,9 6,9 F 3,1 KH 4,4 EW

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

S 6,2,9 394kJ 3,4 g F 2,7 ZU 0,4 SA 1,5 BE
L,5,5 4,3 F 4,4 KH 4,3 EW

FrISChe Salate der Saison
mit Hähnchenbrust
dazu Cocktaildressing

G A1,F,G 450kJ 0,4 g F 2,0 ZU 0,4 SA 2,9 BE
J,2,3,5,9 3,8 F 10,6 KH 7,4 EW

Zwei Frikadellen
mit Nudelsalat

S A1,C,G 923kJ 4,4 g F 1,0 ZU 0,4 SA 5,0 BE
J,2,3,5,9 14,1 F 15,4 KH 7,9 EW



Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Milchreis
mit Erdbeer-
Rhabarberkompott

V 6,5,9 353kJ 0,6 g F 13,9 ZU 0,1 SA 7,1 BE
0,9 F 16,9 KH 1,6 EW

Feiner Grießbrei
mit roter Grütze

V A1,G,5,9 547kJ 1,3 g F 19,0 ZU 0,1 SA 10,1 BE
2,0 F 24,2 KH 3,2 EW

Eierpfannkuchen
mit Apfelkompott

V A1,C,6,9 554kJ 0,6 g F 13,6 ZU 0,3 SA 8,6 BE
2,3 F 23,7 KH 3,2 EW

Quarkstrudel
mit Vanillesauce

V A1,C,G 883kJ 5,4 g F 10,7 ZU 0,4 SA 11,0 BE
5,9 11,1 F 23,9 KH 3,9 EW

Feiner Milchreis
mit Zimtucker
und Apfelkompott

V 6,9 366kJ 0,6 g F 15,3 ZU 0,0 SA 7,5 BE
1,0 F 17,8 KH 1,5 EW

Eierpfannkuchen
mit gebratenem Apfel
und Vanillesauce

V A1,G,H 522kJ 1,1 g F 7,8 ZU 0,3 SA 6,0 BE
H,7,2,5,9 3,1 F 19,9 KH 3,7 EW

Beerengrütze
mit Vanillesauce

V 6,5,9 526kJ 0,5 g F 24,2 ZU 0,0 SA 11,3 BE
0,8 F 26,8 KH 1,2 EW



Abendbrot
Immer wieder gern

Kalter Schweinebraten
mit Kartoffelsalat

S 6,J,2 599kJ 0,9 g F 0,8 ZU 0,2 SA 3,6 BE
L,5,9 7,7 F 12,0 KH 5,9 EW

Schnittchenteller
fertig belegte Schnittchen
mit Wurst und Käse
und Garnitur

S A1,A,2,G 1,031kJ 6,3 g F 0,1 ZU 0,5 SA 6,1 BE
G 2,4,5,9 11,4 F 28,2 KH 8,1 EW

Feine Sülze
mit Remouladensauce,
Garnitur und Brot

S A1,A,2,G 901kJ 1,2 g F 1,2 ZU 1,6 SA 2,6 BE
L,2,3,5,9 14,2 F 14,1 KH 7,8 EW

Gebratene Hähnchenkeule
mit Nudelsalat

G A1,G,L 821kJ 4,0 g F 0,7 ZU 0,3 SA 4,4 BE
L,5,9 13,5 F 10,5 KH 8,0 EW

Brathering
mit Zwiebeln,
Speckkartoffelsalat
und Garnitur

S A1,D 693kJ 1,2 g F 1,9 ZU 0,8 SA 4,4 BE
F 2,4 8,4 F 13,5 KH 8,9 EW

Feiner Fleischsalat
„Rheinische Art“
mit Garnitur und Brot

S A1,A,2,G 1,135kJ 9,2 g F 0,8 ZU 0,9 SA 3,0 BE
J,2,3,5,9 24,4 F 18,5 KH 4,4 EW

Kasseler Braten
mit Remouladensauce,
Nudelsalat und
Salatgarnitur

S A1,C,G 863kJ 3,2 g F 1,0 ZU 0,8 SA 4,5 BE
J,2,3,5,9 13,7 F 13,9 KH 6,8 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

Gebratener Leberkäse
mit Sauerkraut
und Kartoffelpüree

S A1,G1 507Kj 3,5 g F 1,6 ZU 0,8 SA
J2,43,9 7,5 F 10,2 KH 2,8 EW **4,4 BE**

Delikate Putenpfanne
mit Gemüse
und Butterreis

G A1,F6,9 261Kj 0,4 g F 0,6 ZU 0,2 SA
1,1 F 15,0 KH 5,3 EW **5,6 BE**

Currywurstpfanne
mit frischen Zwiebeln
und Reis

S A1,I,3,5 445Kj 2,6 g F 3,8 ZU 0,7 SA
5,7 F 19,7 KH 2,6 EW **7,4 BE**

Fischfrikadelle
mit Ratatouille
und Kartoffelpüree

F A1,D,6 437Kj 1,0 g F 4,1 ZU 0,4 SA
LJ,33,9 2,3 F 14,3 KH 5,9 EW **5,2 BE**

Reibekuchen
mit leckerem Apfelmus

V A1,C 945Kj 1,2 g F 7,1 ZU 0,0 SA
12,7 F 24,0 KH 3,0 EW **8,2 BE**

Herzhaftes Saftgulasch
vom Schwein
mit Nudeln
und Mischsalat

S A1,C,G1 486Kj 0,3 g F 1,3 ZU 0,1 SA
J2,33,9 2,9 F 15,3 KH 6,7 EW **6,6 BE**

Thüringer Bratwurst
in Sauce
mit Wirsinggemüse
und Kartoffeln

S A1,G1 386Kj 1,9 g F 0,5 ZU 0,4 SA
5,9 4,9 F 9,0 KH 3,0 EW **4,2 BE**



Diabetiker Menü
Inkl. Dessert

Rinderbraten
in Bratenjus mit zartem
Bohngemüse
und Salzkartoffeln

R A1J 361Kj 0,0 g F 0,7 ZU 0,0 SA
1,2 F 9,6 KH 8,5 EW **4,2 BE**

Grobe Bratwurst
mit Apfelrotkohl
und Kartoffeln

S A1,I,3,5 306Kj 0,8 g F 1,7 ZU 0,6 SA
1,9 F 9,8 KH 3,8 EW **4,6 BE**

Geflügel-Hackbraten
in würziger Sauce
mit Mischgemüse
und Kartoffeln

G A1,C 329Kj 0,2 g F 0,9 ZU 0,1 SA
6,LJ,9 2,1 F 10,0 KH 4,3 EW **4,4 BE**

**Belgischer
Gemüseintopf**
Gemüseintopf mit
Geflügelbratwurst

G A1,I,2,4 424Kj 2,0 g F 0,9 ZU 0,3 SA
6,9 F 8,1 KH 2,6 EW **3,9 BE**

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

R A1,C,G 421Kj 1,4 g F 1,7 ZU 0,1 SA
13,9 3,1 F 10,8 KH 4,0 EW **4,9 BE**

**Holsteiner
Kartoffelsuppe**
mit Wursteinlage

S A1,G1 366Kj 1,6 g F 1,0 ZU 0,3 SA
2,9 3,6 F 11,0 KH 2,5 EW **5,0 BE**

Zarte Hähnchenbrust
in feiner Sauce
dazu Fingermöhren
und Salzkartoffeln

G A1,F 304Kj 0,2 g F 1,5 ZU 0,1 SA
6,9 0,6 F 11,0 KH 5,6 EW **4,9 BE**



Leckere Vielfalt
Inkl. Dessert

Hähnchenschnitzel
mit Paprikagemüse
und Butterreis

G A1,I,5 357Kj 0,8 g F 1,5 ZU 0,3 SA
3,0 F 18,6 KH 3,3 EW **6,9 BE**

Schweinegulasch
in pikanter
Champignon-Rahm-Sauce
dazu Spirellis

S A1,G1,9 462Kj 0,4 g F 0,8 ZU 0,0 SA
2,0 F 15,2 KH 7,4 EW **5,7 BE**

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

F A1,C 438Kj 0,3 g F 3,1 ZU 0,2 SA
L,3,5 1,7 F 17,6 KH 4,0 EW **7,7 BE**

Chicken-Nuggets
mit Ketchupsauce,
Reis und Krautsalat

G A1,I,J 404Kj 0,7 g F 2,5 ZU 0,6 SA
2,3,5 4,6 F 18,1 KH 2,9 EW **7,9 BE**

Kohlroulade
in deftiger
Zwiebel-Speck-Sauce
mit Kartoffeln

S A1,I,4 433Kj 1,6 g F 1,2 ZU 0,3 SA
4,1 F 12,1 KH 3,6 EW **5,4 BE**

Schupfnudeln
in leckerer Rahmsauce
mit Champignons,
Waldpilzen und frischen
Kräutern

V A1,C,G 700Kj 1,5 g F 2,5 ZU 0,7 SA
15,9 4,8 F 25,5 KH 5,0 EW **10,3 BE**

Bandnudeln
in leckerer
Spinat-Käse-Sauce

V A1,G1 502Kj 1,6 g F 1,4 ZU 0,1 SA
5,9 3,1 F 17,5 KH 4,9 EW **7,0 BE**



Premium Menü
Inkl. Dessert

**Schweizer
Sahnegeschnetzeltes**
Sahnegeschnetzeltes
mit kleinen Möhren
und Spätzle

S A1,C 336Kj 0,7 g F 2,0 ZU 0,0 SA
6,1,9 1,9 F 11,4 KH 4,1 EW **5,0 BE**

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

G A1,G 448Kj 1,4 g F 0,6 ZU 0,2 SA
L,9 2,8 F 12,6 KH 7,6 EW **5,4 BE**

Rindersauerbraten
in delikater Sauce
dazu Rotkohl
und Kartoffelknödel

R A1,G 444Kj 0,2 g F 4,5 ZU 0,4 SA
2,5,9 1,6 F 13,8 KH 7,8 EW **6,0 BE**

Spießbraten
in Paprika-Rahm-Sauce
mit Bohngemüse
und Salzkartoffeln

S A1,G 457Kj 1,8 g F 2,1 ZU 0,1 SA
1,5,9 5,2 F 10,4 KH 4,2 EW **4,6 BE**

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

S A1,D,G 422Kj 1,1 g F 1,9 ZU 0,9 SA
L,9 4,1 F 11,2 KH 4,4 EW **5,4 BE**

Gedünstetes Fischfilet
auf Blattspinat
mit Kräutersenfauce
und Kartoffeln

F A1,D,G 305Kj 0,9 g F 0,3 ZU 0,3 SA
L,9 2,0 F 9,9 KH 2,1 EW **4,5 BE**

Schweinesteak
mit Grillgemüse
und Rosmarinkartoffeln

S A1,I,5 389Kj 0,1 g F 2,0 ZU 0,1 SA
1,4 F 13,9 KH 5,8 EW **5,7 BE**



Vegetarisch
Inkl. Dessert

Spaghetti „Funghi“
Italiensche Nudeln
in Pilzsauce und Olivenöl

V A1,G1,9 403Kj 0,6 g F 1,0 ZU 0,0 SA
1,6 F 16,9 KH 3,3 EW **6,2 BE**

Mini-Frühlingsrollen
mit chinesischem Gemüse
und feinem Wildreis

V A1,C,F 342Kj 0,2 g F 4,1 ZU 0,3 SA
L,9 1,8 F 19,6 KH 1,9 EW **7,4 BE**

Rührei
mit Rahmspinat
und Kartoffeln

V A1,C 481Kj 2,1 g F 0,7 ZU 0,1 SA
6,LJ,9 2,1 F 10,1 KH 5,5 EW **4,2 BE**

Gedünstetes Gemüse
mit Sauce
„Holländische Art“ dazu
Petersilienkartoffeln

V A1,G1,9 314Kj 1,4 g F 0,9 ZU 0,0 SA
2,3 F 11,2 KH 1,8 EW **4,1 BE**

Vegetarische Tortellini
mit fruchtiger
Tomatensauce

V A1,C 312Kj 0,2 g F 4,0 ZU 0,2 SA
6,1,9 1,0 F 13,4 KH 2,4 EW **5,4 BE**



Eintopf & Pasta
Inkl. Dessert

Möhrengemüse
Hausfrauenart
mit Fleischer-Frikadelle

S A1,C,L 358Kj 1,4 g F 2,0 ZU 0,1 SA
J,5 3,8 F 9,3 KH 3,3 EW **4,5 BE**

**Deftiger
Grünkohleintopf**
mit gewürfeltem Kasseler

S A1,I 508Kj 0,9 g F 0,5 ZU 0,4 SA
J,2,5 2,5 F 8,4 KH 3,0 EW **3,8 BE**

Chilli con Carne
mit roten Bohnen
und körnigem Reis

R A1,J 455Kj 0,8 g F 2,1 ZU 0,2 SA
2,0 F 19,1 KH 4,0 EW **7,2 BE**

**Bulgurpfanne mit
Hirtenkäsewürfel**
Hirtenkäsewürfel und
mediterranes Gemüse

V A1,G1,9 245Kj 1,2 g F 3,5 ZU 0,4 SA
2,1 F 5,8 KH 1,1 EW **2,5 BE**

**Eintopf von
frischem Kohlrabi**
Kohlrabi mit gebratenen
Fleischklößchen

S A1,C,G 432Kj 1,7 g F 0,4 ZU 0,1 SA
L,9 4,6 F 10,8 KH 4,5 EW **5,2 BE**



Salate & Kaltes
Inkl. Dessert

Zartes Schweineschnitzel
Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat
und Senf

S A1,C,G 695Kj 1,3 g F 1,2 ZU 0,5 SA
J,2,3,5,9 9,6 F 14,0 KH 5,1 EW **4,3 BE**

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

S C,G,2 380Kj 0,7 g F 2,2 ZU 0,6 SA
3,4,5,9 5,2 F 4,1 KH 6,5 EW **1,0 BE**

Salatteller
mit verschiedenen
Rohkostsalaten,
dazu Haus-Dressing

V G,J,2 211Kj 0,2 g F 2,5 ZU 0,1 SA
3,5,9 3,0 F 4,2 KH 1,5 EW **1,2 BE**

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

V G,J,2 464Kj 2,6 g F 1,7 ZU 0,7 SA
3,5,9 8,8 F 3,5 KH 4,1 EW **1,0 BE**

Salatteller „Rustica“
mit Weißkohl, Tomaten,
Gurken, Möhrchen und
Hackfleischbällchen, dazu
Sauerrahm-Dressing

S A1,C,G 411Kj 2,2 g F 2,2 ZU 0,2 SA
L,9 5,8 F 5,2 KH 6,0 EW **1,8 BE**



Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Milchreis
mit heißen Kirschen

V G,5,9 503Kj 0,6 g F 15,3 ZU 0,1 SA
0,9 F 18,1 KH 1,6 EW **7,6 BE**

Germknödel
mit Vanillesauce

V A1,C 689Kj 1,3 g F 12,8 ZU 0,4 SA
6,5,9 2,2 F 31,5 KH 3,9 EW **9,5 BE**

**Griesflammeri
„Baden Baden“**
mit Fruchtsoße

V A1,G,5,9 495Kj 1,3 g F 16,0 ZU 0,1 SA
2,0 F 21,2 KH 3,2 EW **8,9 BE**

Sahnegrießbrei
mit Waldfrüchten

V A1,G,5,9 547Kj 1,3 g F 19,0 ZU 0,1 SA
2,0 F 24,2 KH 3,2 EW **10,1 BE**

Eierpfannkuchen
gefüllt mit Heidelbeeren
dazu Vanillesauce

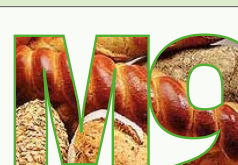
V A1,C 440Kj 1,4 g F 11,2 ZU 0,2 SA
6,5,9 2,4 F 17,8 KH 2,8 EW **5,0 BE**

Milchreis
mit roter Grütze

V G,5,9 416Kj 0,6 g F 17,5 ZU 0,1 SA
0,9 F 20,4 KH 1,6 EW **8,6 BE**

Heißer Apfelstrudel
mit Vanillesauce

V A1,G,2 800Kj 4,8 g F 9,8 ZU 0,4 SA
4,5,9 9,6 F 23,2 KH 2,9 EW **7,8 BE**



Abendbrot
Immer wieder gern

**Herzhafter
Rindfleischsalat**
mit Brot und Butter

R A1,3 550Kj 3,4 g F 3,4 ZU 0,9 SA
7,0 F 10,1 KH 6,9 EW **3,1 BE**

Gyrosbraten
mit Zaziki
und Krautsalat

S A1,C,G,1 816Kj 1,6 g F 3,2 ZU 0,6 SA
2,3,4,5,9 15,7 F 4,8 KH 8,3 EW **1,2 BE**

Eiersalat
mit Obstgarnitur
und Weißbrot

V A1,C,G 730Kj 1,8 g F 1,9 ZU 0,6 SA
J,2,3,5,9 13,4 F 6,9 KH 6,6 EW **1,9 BE**

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

S A1,G,1 926Kj 2,3 g F 0,7 ZU 0,6 SA
2,5,9 13,6 F 16,6 KH 8,9 EW **4,1 BE**

**Fischplatte
nach Angebot**
Angebot mit Brot
und Butter

F A1,A,2,0 963Kj 5,8 g F 2,6 ZU 1,9 SA
6,3,9 15,0 F 14,5 KH 9,7 EW **3,6 BE**

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

S A1,C,G,1 985Kj 4,3 g F 1,8 ZU 0,4 SA
J,2,3,5,9 14,4 F 17,8 KH 8,3 EW **6,5 BE**

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

V A1,A,2,0 1.019Kj 3,7 g F 0,7 ZU 0,7 SA
4,5,9 6,4 F 36,0 KH 11,0 EW **6,7 BE**

Anzahl 1-3 täglich 4-9 täglich 10-20 täglich
Menü normal klein normal klein normal klein

M1	5,45€	5,05€	4,45€	4,15€	4,15€	3,85€
M2	5,45€	5,05€	4,45€	4,15€	4,15€	3,85€
M3	5,45€	5,05€	4,45€	4,15€	4,15€	3,85€
M4	6,15€	5,05€	5,15€	4,15€	4,85€	3,85€
M5	5,45€	5,05€	4,45€	4,15€	4,15€	3,85€
M6	5,45€	5,05€	4,45€	4,15€	4,15€	3,85€
M7	5,45€		4,45€		4,15€	
M8	5,45€		4,45€		4,15€	
M9	Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagmenüs.					4,15€

Durchschnittspreis 4,65€ 4,30€

Ab 21 Essen Sonderkonditionen auf Anfrage! Mengenkategorie
Durchschnitt Menüzahl pro Tag. Porzellanteller plus 0,50€.

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



CASINO menue

KW 07
FIRMEN

Montag
15. Februar 21

Dienstag
16. Februar 21

Mittwoch
17. Februar 21

Donnerstag
18. Februar 21

Freitag
19. Februar 21

Samstag
20. Februar 21

Sonntag
21. Februar 21



Gut bürgerlich
Inkl. Dessert

Hähnchenhacksteak
in Sauce
mit zartem Kohlrabi
und Salzkartoffeln

G A1,C,G 370kJ 0,5 g F 0,2 ZU 0,0 SA 5,9 BE
LJ,5,9 2,4 F 12,1 KH 4,3 EW

Putenbraten
in Bratensauce
mit Brechbohnen
und Kartoffeln

G A1,G,1,9 439kJ 0,1 g F 0,6 ZU 0,0 SA 4,5 BE
1,4 F 9,9 KH 7,6 EW

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

S A1,G 343kJ 1,2 g F 1,3 ZU 0,0 SA 4,2 BE
1,5,9 2,7 F 8,9 KH 5,0 EW

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

S A1,JJ 316kJ 0,0 g F 0,9 ZU 0,1 SA 4,4 BE
1,1 F 9,9 KH 5,9 EW

Szegediner Gulasch
mit Schwenkkartoffeln

S A1,J 364kJ 0,0 g F 0,8 ZU 0,1 SA 4,6 BE
1,5 F 11,6 KH 6,3 EW

**Eintopf mit
grünen Bohnen**
mit zartem
Schweinefleisch

S G A1,J 293kJ 0,5 g F 1,1 ZU 0,0 SA 4,0 BE
1,4 F 9,8 KH 4,1 EW

Hähnchenragout
mit Champignons
und Spargel
dazu Gemüserais

G A1,F,G 303kJ 0,7 g F 1,5 ZU 0,6 SA 5,1 BE
1,2,9 1,9 F 13,5 KH 5,9 EW



Diabetiker Menü
Inkl. Dessert

**Magerer
Schweinebraten**
mit Frühlingsgemüse
und Salzkartoffeln

S A1,1,5 327kJ 0,1 g F 0,8 ZU 0,0 SA 4,4 BE
1,3 F 9,9 KH 6,1 EW

Königsberger Klopse
in Kapernsauce
mit Reis und
Rote Beete Salat

S A1,C,G 361kJ 1,6 g F 1,5 ZU 0,3 SA 5,9 BE
4,1 F 13,9 KH 4,4 EW

Geflügelschnitzel
mit feiner Sauce,
dazu Kohlrabigemüse
und Petersilienkartoffeln

G A1,G,1,9 381kJ 0,7 g F 0,1 ZU 0,3 SA 6,4 BE
2,9 F 14,4 KH 4,3 EW

Seelachsfilet „Naturell“
mit Kräutersauce und
Brokkoligemüse dazu
Petersilienkartoffeln

F A1,D 298kJ 0,5 g F 1,6 ZU 0,2 SA 4,2 BE
1,3 F 9,6 KH 4,9 EW

Leberknödel
in Majoransauce
mit Kartoffeln
und Kartoffeln

S A1,C 324kJ 0,8 g F 1,0 ZU 0,2 SA 4,7 BE
2,3 F 10,1 KH 3,5 EW

**Pikantes
Geflügelgulasch**
mit Blumenkohlgemüse
und Salzkartoffeln

G A1,F 293kJ 0,3 g F 0,6 ZU 0,1 SA 4,4 BE
0,8 F 9,8 KH 5,2 EW

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

S A1,JJ 308kJ 0,0 g F 1,5 ZU 0,1 SA 4,3 BE
1,1 F 9,8 KH 5,6 EW



Leckere Vielfalt
Inkl. Dessert

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

S A1,G,1 499kJ 1,4 g F 2,5 ZU 0,2 SA 7,4 BE
2,4,5,9 3,4 F 16,2 KH 5,1 EW

Nudelaufwurf
mit Brokkoli
und Hackfleisch

S A1,G 735kJ 3,0 g F 2,0 ZU 0,2 SA 9,7 BE
5,9 F 21,2 KH 8,5 EW

Cevapcici
vom Rind
mit Djuwetschreis
und pikantem Krautsalat

R A1,C,1 448kJ 1,3 g F 2,7 ZU 0,5 SA 6,0 BE
5,4 F 13,2 KH 4,3 EW

Berliner Currywurst
mit Reis
und Gurkensalat

S A1,J,J 459kJ 2,6 g F 2,9 ZU 0,5 SA 6,3 BE
7,2 F 14,8 KH 2,9 EW

Hähnchencurry
mit Früchten und Reis
dazu Mischsalat

G A1,G,1 352kJ 0,8 g F 2,0 ZU 0,3 SA 7,1 BE
3,0 F 16,6 KH 4,5 EW

**Italienischer
Gemüseintopf**

V A1,1,5 276kJ 0,3 g F 3,0 ZU 0,2 SA 5,1 BE
0,9 F 12,1 KH 1,8 EW

Linsen-Bolognese
mit Nudeln

V A1,J 433kJ 0,1 g F 2,1 ZU 0,1 SA 7,6 BE
0,5 F 19,0 KH 6,8 EW



Premium Menü
Inkl. Dessert

Lammragout
mit feinen Bohnen
und Kartoffeln

L A1,G 491kJ 2,8 g F 0,7 ZU 0,1 SA 3,8 BE
1,5,9 6,1 F 8,7 KH 6,7 EW

Schweinerückensteak
in Rahmsauce
dazu Kaisergemüse
und Kartoffeln

S A1,G,1,9 299kJ 0,1 g F 0,9 ZU 0,0 SA 3,9 BE
1,1 F 8,8 KH 5,8 EW

Gedünsteter Fisch
auf Buttersauce
mit Kräuterkartoffeln
und Möhrensalat

F A1,D 382kJ 1,4 g F 1,2 ZU 0,4 SA 4,9 BE
6,9 F 10,7 KH 1,8 EW

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

R A1,G,1 412kJ 0,5 g F 0,8 ZU 0,0 SA 6,3 BE
5,9 2,2 F 14,2 KH 4,7 EW

Backfischfilet
auf delikater Senfsauce
dazu Kräuterkartoffeln
und Mischsalat

F A1,D,G,1 494kJ 0,8 g F 1,3 ZU 0,3 SA 6,0 BE
2,3,5,9 4,7 F 14,4 KH 4,2 EW

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

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

Geflügelroulade
in feiner Sauce
mit Rotkohl
und Spätzle

G A1,C,G 445kJ 0,4 g F 1,7 ZU 0,0 SA 5,7 BE
1,5,9 3,3 F 12,7 KH 6,0 EW



Vegetarisch
Inkl. Dessert

**Asiatisches
Wokgemüse**
Wokgemüse mit
feinem Basmatireis

V A1,F,1,3,5 211kJ 0,3 g F 2,8 ZU 0,2 SA 3,4 BE
0,8 F 9,0 KH 1,4 EW

Eieromelette
mit feinem Blattspinat,
Röstzwiebeln und
Kartoffelpüree

V A1,C,G 431kJ 1,4 g F 1,0 ZU 0,3 SA 4,2 BE
4,8 F 10,1 KH 4,5 EW

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

V A1,G 769kJ 1,6 g F 3,4 ZU 0,3 SA 14,2 BE
1,5,9 2,9 F 31,5 KH 7,0 EW

Farfalle
in leckerer
Käse-Spinat-Sauce

V A1,G 474kJ 1,4 g F 1,5 ZU 0,1 SA 6,9 BE
1,5,9 2,5 F 17,8 KH 4,5 EW

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

V A1,G,1 513kJ 1,2 g F 2,4 ZU 0,5 SA 6,9 BE
4,5,9 5,0 F 16,1 KH 2,5 EW

Anzahl Menü 1-3 täglich normal 4-9 täglich klein normal 10-20 täglich klein normal klein

M1 5,45€ 5,05€ 4,45€ 4,15€ 4,15€ 3,85€

M2 5,45€ 5,05€ 4,45€ 4,15€ 4,15€ 3,85€

M3 5,45€ 5,05€ 4,45€ 4,15€ 4,15€ 3,85€

M4 6,15€ 5,05€ 5,15€ 4,15€ 4,85€ 3,85€

M5 5,45€ 5,05€ 4,45€ 4,15€ 4,15€ 3,85€

M6 5,45€ 5,05€ 4,45€ 4,15€ 4,15€ 3,85€

M7 5,45€ 4,45€ 4,15€

M8 5,45€ 4,45€ 4,15€

M9 Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagmenüs. 4,15€

Durchschnittspreis 4,65€ 4,30€

Ab 21 Essen Sonderkonditionen auf Anfrage! Mengenkategorie Durchschnitt Menüzahl pro Tag. Porzellanteller plus 0,50€.



Eintopf & Pasta
Inkl. Dessert

Pichelsteiner Eintopf
mit frischem Gemüse
und Rindfleischeinlage

R A1,J 239kJ 0,1 g F 0,7 ZU 0,0 SA 3,5 BE
1,0 F 7,8 KH 3,8 EW

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

R A1,G 407kJ 1,6 g F 1,0 ZU 0,1 SA 5,0 BE
3,3 F 12,7 KH 4,1 EW

**Deftiger
Erseneintopf**
mit Würstwürfel

S A1,G,1 382kJ 0,3 g F 0,7 ZU 0,0 SA 4,9 BE
3,1 F 10,7 KH 4,0 EW

Perlgraupeneintopf
mit gewürfeltem Kasseler

S A1,1,2,5 627kJ 1,0 g F 0,9 ZU 0,5 SA 3,7 BE
2,6 F 8,1 KH 3,3 EW

**Altdeutscher
Stielmuseintopf**
Stielmuseintopf mit
Schweinefleischwürfel

S A1,1,5 274kJ 0,6 g F 0,0 ZU 0,0 SA 3,9 BE
1,2 F 8,5 KH 3,9 EW



Salate & Kaltes
Inkl. Dessert

Pizzafrikadelle
mit Kartoffelsalat
und Salatgarnitur

G A1,C,G,1 680kJ 0,9 g F 1,0 ZU 0,3 SA 4,2 BE
2,3,5,9 9,5 F 12,4 KH 6,1 EW

Bunter Salatmix
mit Bratenstreifen
mit Senf-Dill-Dressing

S G,1,2 316kJ 0,3 g F 1,7 ZU 0,2 SA 0,9 BE
3,5,9 4,2 F 3,3 KH 5,7 EW

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

G A1,F,1 520kJ 0,3 g F 1,9 ZU 0,4 SA 3,9 BE
2,3,5,9 3,8 F 14,2 KH 7,8 EW

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

F G,1,1 593kJ 0,7 g F 2,6 ZU 0,3 SA 1,7 BE
2,3,5,9 7,1 F 5,2 KH 5,7 EW

Schweizer Wurstsalat
mit Käsestreifen, Brot,
Butter und Salatgarnitur

S A1,A,2,G 886kJ 7,9 g F 1,1 ZU 0,9 SA 2,9 BE
2,3,5,9 17,2 F 9,0 KH 5,1 EW



Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Milchreis
mit Erdbeer-
Rhabarberkompott

V G,5,9 353kJ 0,6 g F 13,9 ZU 0,1 SA 7,1 BE
0,9 F 16,9 KH 1,6 EW

Eierpfannkuchen
mit Apfelkompott

V A1,C,G,9 592kJ 0,7 g F 12,5 ZU 0,3 SA 10,4 BE
2,7 F 24,6 KH 3,8 EW

Feiner Grießbrei
mit roter Grütze

V A1,G,5,9 547kJ 1,3 g F 19,0 ZU 0,1 SA 10,1 BE
2,0 F 24,2 KH 3,2 EW

Pfannkuchen
mit Rosinen und
Quarkfüllung dazu
Zimtucker

V A1,C,G,9 742kJ 1,4 g F 14,0 ZU 0,4 SA 6,0 BE
4,8 F 26,5 KH 6,7 EW

Mandarinenmilchreis

V G,9 340kJ 0,7 g F 12,9 ZU 0,1 SA 6,6 BE
1,1 F 15,7 KH 1,9 EW

Quarkkeulchen
mit Vanillesauce

V A1,G,5,9 628kJ 1,2 g F 16,9 ZU 0,3 SA 8,8 BE
3,2 F 26,3 KH 3,9 EW

Feiner Milchreis
mit Zimtucker
und Apfelkompott

V G,9 366kJ 0,6 g F 15,3 ZU 0,0 SA 7,5 BE
1,0 F 17,8 KH 1,5 EW



Abendbrot
Immer wieder gern

Kalter Schweinebraten
mit Kartoffelsalat

S G,1,2 599kJ 0,9 g F 0,8 ZU 0,2 SA 3,6 BE
3,5,9 7,7 F 12,0 KH 5,9 EW

Schnittenteller
fertig belegte Schnittchen
mit Wurst und Käse
dazu Garnitur

S A1,A,2,G 1.031kJ 4,6 g F 0,1 ZU 0,4 SA 6,1 BE
2,4,5,9 11,4 F 28,2 KH 8,2 EW

Feine Sülze
mit Remouladensauce,
Garnitur und Brot

S A1,A,2,G 901kJ 1,2 g F 1,2 ZU 1,6 SA 2,6 BE
1,2,3,9 14,2 F 14,1 KH 7,8 EW

**Gebratene
Hähnchenkeule**
mit Nudelsalat

G A1,G,1 883kJ 4,2 g F 2,2 ZU 0,2 SA 5,0 BE
2,3,5,9 14,2 F 12,0 KH 8,6 EW

Brathering
mit Zwiebeln,
Speckkartoffelsalat
und Garnitur

S A1,D 643kJ 1,1 g F 1,7 ZU 0,7 SA 4,4 BE
2,3,4 7,6 F 12,5 KH 8,3 EW

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

S A1,A,2,1 1.132kJ 7,9 g F 0,4 ZU 1,0 SA 2,9 BE
2,3,5,9 24,5 F 18,3 KH 4,0 EW

Kasseler Braten
mit Remouladensauce,
Nudelsalat und
Salatgarnitur

S A1,C,G,1 863kJ 3,2 g F 1,0 ZU 0,8 SA 4,5 BE
2,3,5,9 13,7 F 13,9 KH 6,8 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€

