

CASINO menue

KW 41
FIRMEN

Montag
11. Oktober 21

Dienstag
12. Oktober 21

Mittwoch
13. Oktober 21

Donnerstag
14. Oktober 21

Freitag
15. Oktober 21

Samstag
16. Oktober 21

Sonntag
17. Oktober 21



Gut bürgerlich
Inkl. Dessert

Hamburger Rinderfrikadelle
in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln

R A1,C 323kJ | 1,0 gF | 1,5 ZU | 1,7 SA
6,15,9 2,3 F 9,2 KH 4,5 EW **4,1 BE**

Linseneintopf
mit Geflügelbockwurst

G A1,J 455kJ | 2,0 gF | 0,7 ZU | 0,8 SA
2,4,5 6,5 F 9,6 KH 3,6 EW **4,6 BE**

Bunte Reispfanne
mit Hähnchenfleisch

G A1,FJ,3 341kJ | 0,2 gF | 3,2 ZU | 0,5 SA
0,7 F 12,7 KH 5,8 EW **5,3 BE**

Frische Reibekuchen
mit leckerem Apfelmus

V A1,C 576kJ | 0,5 gF | 7,3 ZU | 0,7 SA
6,1 F 18,1 KH 1,6 EW **6,9 BE**

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

G A1,C,1 615kJ | 2,6 gF | 4,0 ZU | 1,6 SA
J,2,3,5 7,9 F 17,1 KH 2,9 EW **7,2 BE**

Bunter Gemüseeintopf
der Saison mit Wurstwürfeln

S A1,G,1 311kJ | 0,2 gF | 0,8 ZU | 1,0 SA
J,2,5,9 2,9 F 9,1 KH 2,6 EW **4,2 BE**

Geflügel Cordon Bleu
in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln

G A1,C 379kJ | 0,6 gF | 1,2 ZU | 2,0 SA
6,1,9 2,3 F 12,1 KH 4,7 EW **5,5 BE**



Diabetiker Menü
Inkl. Dessert

Nürnberger Rostbratwürstchen
auf Sauerkraut und Kartoffelpüree

S A1,G,1 496kJ | 2,3 gF | 1,7 ZU | 1,5 SA
2,4,5,9 6,6 F 8,8 KH 5,3 EW **3,9 BE**

Bunte Gemüseplatte
mit holländischer Sauce und Kräuterkartoffeln

V A1,G,1,9 270kJ | 0,9 gF | 1,9 ZU | 1,8 SA
1,6 F 9,4 KH 2,0 EW **4,2 BE**

Frikadelle auf Wirsinggemüse
dazu Salzkartoffeln

S A1,C,G 368kJ | 1,0 gF | 1,0 ZU | 1,7 SA
J,3,5,9 2,6 F 10,3 KH 5,4 EW **4,2 BE**

„Gutsherrentopf“ kräftiger Gemüsetopf
mit Kasselerfleisch

S A1,J,2,5 266kJ | 0,3 gF | 0,8 ZU | 1,5 SA
1,0 F 9,0 KH 4,3 EW **4,1 BE**

Fleischbällchen
in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree

S A1,C,G 409kJ | 1,5 gF | 1,9 ZU | 0,9 SA
J,3,5,9 3,9 F 8,8 KH 6,1 EW **4,4 BE**

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

S A1,J 452kJ | 2,4 gF | 1,6 ZU | 1,8 SA
6,3 F 8,5 KH 4,0 EW **3,7 BE**

Elsässer Schweinebraten
mit herzhaftem Steckerübgemüse und Kartoffeln

S A1,5 279kJ | 0,2 gF | 1,7 ZU | 1,6 SA
1,3 F 8,1 KH 5,3 EW **3,4 BE**



Leckere Vielfalt
Inkl. Dessert

Deftige Kohlroulade
in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln

S A1,4 411kJ | 1,6 gF | 1,6 ZU | 1,6 SA
4,1 F 10,8 KH 3,5 EW **4,8 BE**

Geflügelkräuterbällchen
in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis

G A1,C,F 438kJ | 0,7 gF | 1,6 ZU | 1,2 SA
6,1,5,9 3,3 F 13,0 KH 5,1 EW **5,5 BE**

Fischfilet „Naturell“
in feiner Korbelsauce mit Zucchini- und Reis

F A1,D 348kJ | 0,5 gF | 2,2 ZU | 0,9 SA
6,1,5,9 1,4 F 13,1 KH 4,9 EW **5,9 BE**

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

F 0,6,J 472kJ | 2,0 gF | 2,8 ZU | 2,6 SA
2,3,5,9 5,6 F 11,3 KH 3,9 EW **4,9 BE**

Chinesische Nudelpfanne
mit zartem Hähnchenfleisch

G A1,FJ,3 455kJ | 0,1 gF | 3,3 ZU | 1,7 SA
0,7 F 18,4 KH 6,7 EW **7,1 BE**

Gemüseschnitzel
mit Kräutersauce dazu Gemüseris

V A1,C,1,5 460kJ | 0,8 gF | 2,2 ZU | 1,2 SA
2,9 F 17,6 KH 3,1 EW **6,6 BE**

Buntes Gemüse-Ragout
mit Möhren und Bohnen in Curry-Kokossauce dazu Reis

V I,4 453kJ | 0,2 gF | 2,9 ZU | 0,1 SA
3,7 F 15,9 KH 2,4 EW **6,4 BE**



Premium Menü
Inkl. Dessert

Gebratenes Hähncheninnenfilet
in feiner Sauce mit Kartoffeln und Romanescogemüse

G A1,G,1,9 392kJ | 0,2 gF | 1,1 ZU | 1,5 SA
0,7 F 13,8 KH 7,3 EW **6,2 BE**

Rheinischer Sauerbraten
mit Gabelspaghetti und Apfelmus

R A1 550kJ | 0,1 gF | 7,8 ZU | 0,9 SA
1,4 F 20,1 KH 8,4 EW **8,7 BE**

Jägerschnitzel
mit Butterkartoffeln und Möhrensalat

S A1,5 426kJ | 1,1 gF | 1,8 ZU | 1,4 SA
3,6 F 10,2 KH 6,4 EW **4,8 BE**

Rindersaftgulasch
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln

R A1,G,1 349kJ | 0,4 gF | 2,2 ZU | 1,6 SA
2,3,5,9 1,6 F 9,8 KH 6,3 EW **4,1 BE**

Feines Seefisch-Filet (Natur)
in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln

F A1,D 253kJ | 0,3 gF | 2,9 ZU | 1,3 SA
6,1,5,9 0,8 F 9,3 KH 4,1 EW **4,1 BE**

Karibischer Reis
mit Ananas und Mango, dazu gegrillte Hähnchenbrust

G FJ 460kJ | 0,3 gF | 5,4 ZU | 0,6 SA
2,0 F 16,3 KH 6,0 EW **7,2 BE**

Schweinefilet
in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle

S A1,C 363kJ | 0,6 gF | 1,6 ZU | 1,2 SA
6,1,5,9 1,6 F 10,8 KH 6,9 EW **4,9 BE**



Vegetarisch
Inkl. Dessert

Schweizer Kartoffelrösti
mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce

V A1,G 395kJ | 2,4 gF | 1,1 ZU | 0,5 SA
4,6 F 10,4 KH 2,7 EW **4,2 BE**

Gemüsebratwurst
in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln

V A1,C,F 381kJ | 0,4 gF | 2,2 ZU | 1,5 SA
6,1,3,5,9 3,2 F 11,2 KH 3,9 EW **5,4 BE**

Käsetortellini
mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat

V A1,C 296kJ | 0,2 gF | 3,5 ZU | 1,2 SA
6,1,9 3,4 F 11,9 KH 2,0 EW **5,5 BE**

Eieromelette
mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln

V A1,C,G 319kJ | 0,4 gF | 2,2 ZU | 1,7 SA
1,5,9 2,4 F 18,8 KH 4,1 EW **3,9 BE**

Farfalle (Nudeln)
in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat

V A1,J 440kJ | 0,7 gF | 3,2 ZU | 1,9 SA
J,3,5 0,9 F 18,6 KH 2,9 EW **8,6 BE**

Anzahl Menü	1-3 täglich normal	4-9 täglich klein	10-20 täglich normal	10-20 täglich klein
	M1	M2	M3	M4

M1	5,55€	5,15€	4,45€	4,15€	4,15€	3,85€
----	-------	-------	-------	-------	-------	-------

M2	5,55€	5,15€	4,45€	4,15€	4,15€	3,85€
----	-------	-------	-------	-------	-------	-------

M3	5,55€	5,15€	4,45€	4,15€	4,15€	3,85€
----	-------	-------	-------	-------	-------	-------

M4	6,25€	5,15€	5,15€	4,15€	4,85€	3,85€
----	-------	-------	-------	-------	-------	-------

M5	5,55€	5,15€	4,45€	4,15€	4,15€	3,85€
----	-------	-------	-------	-------	-------	-------

M6	5,55€	5,15€	4,45€	4,15€	4,15€	3,85€
----	-------	-------	-------	-------	-------	-------

M7	5,55€		4,45€		4,15€	
----	-------	--	-------	--	-------	--

M8	5,55€		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

Rosenkohleintopf
mit Kartoffeln und Kasselerwürfel

S A1,J,2,5 243kJ | 0,3 gF | 1,2 ZU | 1,5 SA
1,0 F 7,7 KH 4,4 EW **3,5 BE**

Südländische Nudelpfanne
mit Tomaten, Paprika und Auberginen

V A1,J 917kJ | 0,2 gF | 3,5 ZU | 0,3 SA
0,8 F 44,5 KH 3,1 EW **18,7 BE**

Gekochte Eier
auf Rahmspinat und Salzkartoffeln

V A1,C 381kJ | 1,3 gF | 1,2 ZU | 2,0 SA
6,1,5,9 3,4 F 10,3 KH 4,4 EW **4,1 BE**

Herzhafte Gemüsegagnese
mit Vollkornnudeln

V A1,J 408kJ | 0,1 gF | 3,0 ZU | 1,7 SA
0,6 F 18,8 KH 3,3 EW **7,2 BE**

Schnibbelbohnen-Eintopf
mit gewürfeltem Kasseler

S A1,J,2,5 252kJ | 0,3 gF | 0,9 ZU | 1,1 SA
0,9 F 8,2 KH 4,5 EW **3,7 BE**



Salate & Kaltes
Inkl. Dessert

Wiener Würstchen
mit Kartoffelsalat und Senf

S 6,1,2 765kJ | 5,6 gF | 1,1 ZU | 0,9 SA
3,5,9 12,9 F 12,0 KH 4,3 EW **3,7 BE**

Salatteller mit Shrimps
und Salaten der Saison mit French-Dressing

F 0,6,J,2 239kJ | 1,2 gF | 2,2 ZU | 0,6 SA
2,3,5,9 2,9 F 3,9 KH 3,1 EW **1,0 BE**

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

V 6,2 447kJ | 3,6 gF | 1,2 ZU | 1,3 SA
3,5,9 8,3 F 3,1 KH 3,9 EW **0,8 BE**

Frische Salate der Saison
mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing

G A1,F 472kJ | 0,5 gF | 1,9 ZU | 0,5 SA
6,2,9 3,2 F 10,7 KH 9,7 EW **2,9 BE**

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

V 6,2 335kJ | 3,3 gF | 1,5 ZU | 0,5 SA
3,5,9 6,1 F 2,5 KH 3,4 EW **0,7 BE**



Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Milchreis
mit Erdbeer-Rhabarberkompott

V 6,9 453kJ | 0,7 gF | 13,2 ZU | 0,1 SA
1,5 F 20,9 KH 2,5 EW **8,8 BE**

Eierpfannkuchen
mit Apfelkompott

V A1,C,G,9 548kJ | 0,7 gF | 10,4 ZU | 0,3 SA
2,6 F 22,1 KH 3,7 EW **9,4 BE**

Feiner Grießbrei
mit roter Grütze

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

Süße Milchnudeln
mit heißen Kirschen

V A1,G,9 685kJ | 0,9 gF | 14,4 ZU | 0,1 SA
1,9 F 25,5 KH 3,1 EW **10,7 BE**

Feiner Milchreis
mit Zimtucker und Apfelkompott

V 6,9 455kJ | 0,7 gF | 14,2 ZU | 0,1 SA
1,6 F 21,2 KH 2,4 EW **9,0 BE**

Pfannkuchen
mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker

V A1,C,G,9 706kJ | 1,3 gF | 12,2 ZU | 0,4 SA
4,8 F 24,6 KH 6,7 EW **5,5 BE**

Quarkkeulchen
mit Vanillesauce

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



Abendbrot
Immer wieder gern

Kalter Schweinebraten
mit Kartoffelsalat

S 6,2 612kJ | 3,5 gF | 0,8 ZU | 0,5 SA
3,5,9 8,1 F 12,3 KH 6,0 EW **3,7 BE**

Schnittchenteller
fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur

S A1,A,2,G 1.027kJ | 6,0 gF | 1,5 ZU | 1,4 SA
G 2,4,5,9 10,6 F 27,1 KH 8,7 EW **5,9 BE**

Feine Sülze
mit Remouladensauce, Garnitur und Brot

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

Gebratene Hähnchenkeule
mit Nudelsalat

G A1,G,1 942kJ | 6,3 gF | 2,8 ZU | 0,8 SA
2,3,5,9 16,4 F 11,3 KH 8,4 EW **4,7 BE**

Brathering
mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur

S A1,D 671kJ | 2,2 gF | 0,8 ZU | 0,6 SA
F 2,3,4 8,9 F 11,2 KH 8,6 EW **3,6 BE**

Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“
mit Garnitur und Brot

S A1,A,2,J 1.003kJ | 8,9 gF | 0,9 ZU | 1,2 SA
S 2,3,5,9 20,5 F 8,1 KH 5,7 EW **2,8 BE**

Kasseler Braten
mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur

S A1,G,1 964kJ | 7,4 gF | 0,6 ZU | 1,5 SA
S 2,3,5,9 16,6 F 12,8 KH 9,1 EW **4,1 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€



CASINO menue

KW 42
FIRMEN

Montag
18. Oktober 21

Dienstag
19. Oktober 21

Mittwoch
20. Oktober 21

Donnerstag
21. Oktober 21

Freitag
22. Oktober 21

Samstag
23. Oktober 21

Sonntag
24. Oktober 21



Gut bürgerlich
Inkl. Dessert

Spaghetti „Bolognese“
dazu Krautsalat
R A1,C1 543Kj 1,4 gF 2,2 ZU 1,2 SA 7,7 BE
G J2,3,5 4,5 F 17,1 KH 6,8 EW

Königsberger Klopse
in Kapernsauce
dazu Butterkartoffeln
und Rote Beete-Salat
S A1,C,6 450Kj 1,3 gF 2,6 ZU 2,0 SA 5,8 BE
LJ,3,5,9 3,3 F 12,4 KH 6,6 EW

Gebackener Leberkäse
auf Sauerkraut
mit Kartoffelpüree
S A1,G1 453Kj 2,2 gF 1,8 ZU 1,1 SA 4,1 BE
L,2,4,5,9 6,2 F 9,1 KH 3,2 EW

Schweinerahmgulasch
mit Champignons
und Spiralnudeln
dazu Rohkostsalat
S A1,C 487Kj 0,8 gF 1,1 ZU 1,1 SA 6,5 BE
R G1,9 3,2 F 14,8 KH 6,6 EW

Bratwurst in Sauce
mit Kohlrabi
und Kartoffeln
S A1,G 468Kj 2,2 gF 2,2 ZU 1,7 SA 4,4 BE
L,3,5,9 5,8 F 11,0 KH 3,8 EW

Spießbraten
in würziger Zwiebelsauce
mit Bohnengemüse und
Paprikakartoffeln
S A1,5 499Kj 1,8 gF 1,2 ZU 0,8 SA 5,0 BE
G 5,9 F 11,2 KH 4,3 EW

Hähnchenragout
mit Champignons,
Spargel
dazu Gemüseries
G A1,F 420Kj 0,7 gF 1,5 ZU 1,4 SA 5,3 BE
G1,2,9 1,9 F 14,1 KH 6,4 EW



Diabetiker Menü
Inkl. Dessert

Truthahngulasch
mit Möhrengemüse
und Petersilienkartoffeln
G A1,G 285Kj 0,2 gF 2,0 ZU 1,5 SA 4,2 BE
L,9 0,8 F 9,6 KH 5,3 EW

Feiner Milchreis
mit feinen Früchten
und Zimt
V G,3,4 320Kj 0,8 gF 4,8 ZU 0,1 SA 6,0 BE
5,9 1,7 F 13,1 KH 3,2 EW

Gedünstetes Pangasiusfilet
Juliengemüsesauce
und Salzkartoffeln
F A1,D 339Kj 1,0 gF 1,8 ZU 1,7 SA 4,6 BE
L,9 2,1 F 10,5 KH 4,6 EW

Rinderfrikadelle
in Kräutersauce mit feinem
Erbsegemüse und
Kartoffelpüree
S A1,C 514Kj 1,7 gF 1,0 ZU 1,0 SA 5,8 BE
R G1,9 4,1 F 12,2 KH 6,4 EW

Putenbraten
in Bratensauce
mit feinem Rübengemüse
und Kartoffeln
G A1,G 304Kj 0,4 gF 1,8 ZU 1,3 SA 4,3 BE
L,9 1,2 F 9,7 KH 5,8 EW

„Trentiner Markttopf“
Italienischer
Gemüseeintopf mit
zartem Schweinefleisch
S A1,5 295Kj 0,5 gF 1,7 ZU 0,6 SA 4,6 BE
L,9 1,0 F 10,1 KH 3,8 EW

Schweinerückensteak
in Rahmsauce
mit zartem Kaisergemüse
und Kartoffeln
S A1,6,9 271Kj 0,1 gF 1,4 ZU 1,8 SA 3,6 BE
L,9 0,8 F 8,0 KH 5,4 EW



Leckere Vielfalt
Inkl. Dessert

Schweinebraten
in brauner Sauce
mit buntem Mischgemüse
und Kartoffelpüree
S A1,G 340Kj 0,6 gF 1,3 ZU 0,7 SA 3,9 BE
L,9 2,1 F 8,9 KH 5,9 EW

Geflügel-Schashlikpfanne
mit Zwiebeln und Paprika
dazu Reis
G A1,F,3 418Kj 0,4 gF 1,9 ZU 1,1 SA 5,9 BE
L,9 1,4 F 15,7 KH 5,7 EW

„Bifteki“ Griechischer Hackbraten
mit Hirten-Käse dazu
Tomatenreis und
Krautsalat
S A1,C,6 461Kj 2,2 gF 2,3 ZU 1,0 SA 4,4 BE
L,9 5,3 F 10,3 KH 4,9 EW

Gegrillte Hähnchenkeule
auf Paprikagemüse
dazu Kartoffeln
G A1,5 519Kj 2,1 gF 1,5 ZU 1,7 SA 3,6 BE
L,9 7,0 F 7,9 KH 6,7 EW

Geflügelbällchen
in brauner Sauce
dazu Gemüseries
G A1,C 492Kj 0,2 gF 1,0 ZU 1,2 SA 5,9 BE
L,9 3,1 F 15,7 KH 6,5 EW

Deftige Käsespätzle
„Allgäuer Art“
mit Zucchini-Möhren-Salat
V A1,C 456Kj 2,1 gF 2,4 ZU 1,1 SA 6,3 BE
L,9 4,4 F 13,0 KH 4,0 EW

„Ratatouille“
Geschmortes Gemüse
mit Langkornreis
V A1,3,5 382Kj 0,3 gF 4,1 ZU 1,3 SA 7,0 BE
L,9 0,9 F 18,1 KH 1,9 EW



Premium Menü
Inkl. Dessert

Seelachsfilet
mit Erbsensauce
auf Zucchini-
Kräutergemüse,
dazu Reis
F A1,D 378Kj 1,3 gF 1,8 ZU 1,1 SA 6,0 BE
L,9 2,5 F 11,9 KH 5,6 EW

„Cordon Bleu“ vom Schwein
mit Bratensauce,
Erbsengemüse und
Kartoffeln
S A1,G 415Kj 1,3 gF 0,9 ZU 1,5 SA 5,3 BE
L,9 2,5 F 11,3 KH 6,7 EW

Geflügelfilets
in Paprika-Sahne-Sauce
mit Mais-Erbsegemüse
und feinem Butterreis
G A1,G 496Kj 0,4 gF 1,5 ZU 0,9 SA 6,9 BE
L,9 1,3 F 15,2 KH 7,2 EW

Schweinerückenbraten
in Sauce
mit Bayrischkraut
und Salzkartoffeln
S A1,G 304Kj 0,3 gF 1,2 ZU 1,4 SA 3,9 BE
L,9 1,5 F 8,7 KH 5,4 EW

Gebrautes Schollenfilet
„Finkenwerder Art“
mit Speckstippe dazu
warmer Kartoffelsalat
S A1,D 487Kj 1,0 gF 1,1 ZU 1,3 SA 4,6 BE
F L,2,4,5 4,9 F 11,6 KH 6,5 EW

Saftiger Rinderbraten
in pikanter Sauce mit
Romanesco, Blumenkohl,
Karotten und Kartoffeln
R A1,J 339Kj 0,0 gF 0,8 ZU 1,7 SA 3,8 BE
L,9 1,2 F 8,2 KH 8,1 EW

Seehecht
auf Kräutersauce
mit Pariser Karotten
und Kartoffeln
F A1,D 315Kj 0,6 gF 3,0 ZU 1,5 SA 4,0 BE
L,9 2,1 F 10,1 KH 3,7 EW



Vegetarisch
Inkl. Dessert

Grilltomate mit Gemüse
und Bulgur
V A1,3,5 343Kj 0,2 gF 3,1 ZU 0,5 SA 6,7 BE
L,9 0,7 F 15,3 KH 2,4 EW

Rührei
mit Rahmspinat
und Püree
V A1,C 458Kj 2,4 gF 1,3 ZU 0,9 SA 3,8 BE
L,9 6,2 F 8,5 KH 4,9 EW

Kürbiscurry
mit Reis
V A1,G 414Kj 1,2 gF 1,8 ZU 1,0 SA 7,2 BE
L,9 2,5 F 17,4 KH 2,0 EW

Gemüsefrikadelle
in Tomatensauce
und Vollkornnudeln
V A1,4,C 440Kj 0,3 gF 3,1 ZU 1,8 SA 6,7 BE
L,9 1,6 F 18,3 KH 3,5 EW

Gemüse-Kartoffel-Auflauf
mit herzhaftem Käse
überbacke
V A1,G 380Kj 2,1 gF 1,1 ZU 1,2 SA 4,9 BE
L,9 3,3 F 10,6 KH 3,7 EW

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

M1 5,55€ 5,15€ 4,45€ 4,15€ 4,15€ 3,85€

M2 5,55€ 5,15€ 4,45€ 4,15€ 4,15€ 3,85€

M3 5,55€ 5,15€ 4,45€ 4,15€ 4,15€ 3,85€



Eintopf & Pasta
Inkl. Dessert

**Herzhafter Weißkohl-
Möhren-Eintopf**
mit zartem Rindfleisch
R A1,5 290Kj 0,4 gF 1,8 ZU 0,7 SA 4,2 BE
L,9 1,4 F 9,2 KH 4,1 EW

Deftiger Erbsensuppe
mit Wursteinlage
S A1,G1 338Kj 0,2 gF 0,7 ZU 0,6 SA 4,1 BE
L,9 3,0 F 8,9 KH 3,7 EW

Spaghetti „Carbonara“
Schinkenspeck in leckerer
Käse-Sahne-Sauce dazu
Karotten-Salat
S A1,G1 663Kj 3,1 gF 2,9 ZU 1,1 SA 7,5 BE
L,9 7,4 F 17,3 KH 5,5 EW

**Rheinischer
Kartoffeleintopf**
mit Kasselerwürfel
und frischem Poree
S A1,G 275Kj 0,6 gF 0,9 ZU 0,8 SA 4,1 BE
L,9 1,3 F 9,0 KH 4,1 EW

**Geflügelhackfleisch-
Pfanne**
mit mediterranem
Gemüse und Bulgur
G A1,F 396Kj 0,1 gF 1,4 ZU 0,5 SA 6,4 BE
L,9 1,7 F 14,3 KH 4,2 EW

M4 6,25€ 5,15€ 5,15€ 4,15€ 4,85€ 3,85€

M5 5,55€ 5,15€ 4,45€ 4,15€ 4,15€ 3,85€

M6 5,55€ 5,15€ 4,45€ 4,15€ 4,15€ 3,85€

M7 5,55€ 4,45€ 4,15€



Salate & Kaltes
Inkl. Dessert

Zartes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat
und Senf
S A1,C,6 737Kj 4,1 gF 1,1 ZU 0,5 SA 4,5 BE
L,9 10,1 F 13,2 KH 8,0 EW

Chefsalat
mit Schinken,
Käse und Ei, dazu
Cocktail-Dressing
S C,6,J,2 446Kj 2,5 gF 4,7 ZU 0,9 SA 1,9 BE
L,9 6,5 F 5,8 KH 5,9 EW

Salatteller
mit verschiedenen
Rohkostsalaten,
dazu Haus-Dressing
V A1,C,6 215Kj 1,3 gF 2,8 ZU 0,2 SA 1,1 BE
L,9 3,0 F 3,9 KH 1,5 EW

Hirten-Käse
mit Tomate, Lauchstreifen,
Zwiebeln und schwarzen
Oliven, dazu Honig-Senf-
Dressing
V G,J,2 507Kj 4,3 gF 2,9 ZU 1,0 SA 1,1 BE
L,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 345Kj 1,6 gF 2,7 ZU 0,6 SA 1,7 BE
L,9 3,7 F 5,2 KH 6,5 EW

M8 5,55€ 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€.



Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Milchreis
mit heißen Kirschen
V G,5,9 601Kj 0,8 gF 14,6 ZU 0,1 SA 9,2 BE
L,9 1,6 F 22,1 KH 2,5 EW

Germknödel
mit Vanillesauce
V A1,C 418Kj 1,3 gF 13,1 ZU 0,0 SA 10,2 BE
L,9 2,6 F 29,5 KH 3,8 EW

Sahnegrießbrei
mit Himbeeren
V A1,6,9 521Kj 1,1 gF 16,2 ZU 0,1 SA 9,3 BE
L,9 2,3 F 22,2 KH 2,9 EW

Eierpfannkuchen
gefüllt mit Heidelbeeren
dazu Vanillesauce
V A1,C 490Kj 1,3 gF 10,9 ZU 0,2 SA 6,9 BE
L,9 3,0 F 19,5 KH 3,2 EW

Beerengrütze
mit Vanillesauce
V G,5,9 536Kj 0,5 gF 24,5 ZU 0,0 SA 11,4 BE
L,9 1,0 F 27,1 KH 1,2 EW

Milchreis
mit roter Grütze
V G,5,9 514Kj 0,7 gF 16,8 ZU 0,1 SA 10,2 BE
L,9 1,5 F 24,4 KH 2,5 EW

Heißer Apfelstrudel
mit Vanillesauce
V A1,G 800Kj 4,7 gF 10,1 ZU 0,4 SA 7,8 BE
L,9 9,7 F 23,1 KH 2,9 EW



Abendbrot
Immer wieder gern

**Herzhafter
Rindfleischsalat**
mit Brot und Butter
R A1,A,2,3 626Kj 3,7 gF 5,4 ZU 1,0 SA 3,7 BE
L,9 7,3 F 11,9 KH 8,4 EW

Gyrosbraten
mit Zaziki
und Krautsalat
S A1,C 787Kj 3,9 gF 3,7 ZU 1,3 SA 1,5 BE
L,9 15,2 F 4,9 KH 7,1 EW

Eiersalat
mit Obstgarnitur
und Weißbrot
V A1,C 751Kj 5,3 gF 2,4 ZU 1,1 SA 2,2 BE
L,9 13,5 F 7,8 KH 6,6 EW

**Sandwichteller –
leckere Sandwiches**
(Toast belegt) mit
verschiedenen Sorten
Belag und Garnitur
S A1,G1 1.145Kj 7,6 gF 1,7 ZU 1,3 SA 5,1 BE
L,9 17,1 F 20,7 KH 6,7 EW

**Fischplatte
nach Angebot**
mit Brot und Butter
F A1,A2 970Kj 5,9 gF 3,2 ZU 2,2 SA 3,5 BE
L,9 0,3 F 15,0 F 14,1 KH 9,8 EW

**Gebratene
Fleischbällchen**
in Cocktailsauce mit
Nudelsalat und Garnitur
S A1,C,6,1 886Kj 6,3 gF 2,9 ZU 1,2 SA 5,7 BE
L,9 14,3 F 13,5 KH 7,6 EW

Käseplatte „Winzer Art“
mit Weintrauben
und Garnitur dazu Butter
und Mischbrot
V A1,A2 987Kj 3,8 gF 2,1 ZU 1,6 SA 6,0 BE
L,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€



CASINO menue

KW 43
FIRMEN

Montag
25. Oktober 21

Dienstag
26. Oktober 21

Mittwoch
27. Oktober 21

Donnerstag
28. Oktober 21

Freitag
29. Oktober 21

Samstag
30. Oktober 21

Sonntag
31. Oktober 21



Gut bürgerlich
Inkl. Dessert

„Makkaroni al Forno“
Hackfleischsauce
dazu Käsemakkaroni

R A1,G 557Kj 2,2 gF 1,2 ZU 2,6 SA 7,0 BE
G 15,9 4,3 F 16,7 KH 6,5 EW

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

G A1,G 401Kj 0,3 gF 1,1 ZU 1,3 SA 5,9 BE
G 12,9 1,1 F 15,7 KH 5,5 EW

Westfälische
Dicke Bohnen
mit Mettwurst
und Salzkartoffeln

S A1,G 426Kj 2,0 gF 1,4 ZU 1,9 SA 3,7 BE
G 12,5,9 5,1 F 9,1 KH 4,0 EW

Hähnchen Hackbraten
in Sauce dazu buntes
Gemüse und Reis

G A1,C,F 429Kj 0,5 gF 1,0 ZU 1,2 SA 6,1 BE
G 6,13,5,9 2,6 F 14,3 KH 4,9 EW

Frische Reibekuchen
mit leckerem Apfelmus

V A1,C 634Kj 0,6 gF 7,9 ZU 0,8 SA 6,8 BE
S 2,4,5,9 6,7 F 19,9 KH 1,7 EW

Reispfanne „Malube“
mit Blumenkohl
und Hähnchen

G I 487Kj 0,2 gF 2,4 ZU 1,7 SA 7,1 BE
S 1,6 F 16,9 KH 8,1 EW

Schweinerückenbraten
in Bratensauce
mit zartem Blumenkohl
und Salzkartoffeln

S A1,L 274Kj 0,1 gF 1,0 ZU 1,5 SA 3,1 BE
S 1,1 F 7,3 KH 5,8 EW



Diabetiker Menü
Inkl. Dessert

Geflügelsteaks
in feiner Sauce
mit Mischgemüse
und Kartoffelpüree

G A1,G 438Kj 0,8 gF 1,3 ZU 0,6 SA 4,5 BE
G 15,9 4,3 F 9,7 KH 5,9 EW

Frischer Markteintopf
mit Möhren, Kartoffeln
und feiner Geflügel-
Bockwurst

G A1,J,2,4 417Kj 2,0 gF 1,2 ZU 0,9 SA 4,0 BE
G 6,7 F 8,3 KH 2,5 EW

Hähnchenfrikadelle
in Sauce mit zartem
Kohlrabi und Salzkartoffeln

G A1,G 375Kj 0,4 gF 0,7 ZU 1,5 SA 5,2 BE
G 12,5,9 2,5 F 11,8 KH 4,6 EW

Räuberfleisch
vom Schwein
mit pikantem
Balkangemüse und
Kartoffeln

S A1,L 317Kj 0,2 gF 2,1 ZU 1,4 SA 3,9 BE
S 1,7 F 8,6 KH 6,0 EW

Gebackener
Fleischkäse
auf Spinat und
Kartoffelpüree

S A1,G,L 521Kj 2,9 gF 1,3 ZU 0,9 SA 3,8 BE
S 2,4,5,9 7,6 F 9,5 KH 4,1 EW

Pikanter
Linseneintopf
mit Wiener Würstchen

S A1,G,L 380Kj 1,6 gF 0,7 ZU 0,8 SA 4,2 BE
S 2,4,5,9 4,0 F 8,7 KH 4,1 EW

Rindergulasch
in Paprikasauce
mit Kartoffeln

R A1,L 378Kj 0,4 gF 1,2 ZU 2,0 SA 4,2 BE
R 1,6 F 10,7 KH 7,1 EW



Leckere Vielfalt
Inkl. Dessert

Wirsingroulade
„Hausmacher Art“
in Specksauce
dazu Kartoffeln

S A1,L 448Kj 2,2 gF 1,6 ZU 1,4 SA 4,8 BE
S 5,4 F 10,3 KH 3,5 EW

Schweinebraten
in deftiger Sauce mit
feinem Bohnengemüse
dazu Salzkartoffeln

S A1,L 275Kj 0,1 gF 1,1 ZU 1,8 SA 3,5 BE
S 1,0 F 7,9 KH 5,8 EW

Fischfilet „Napoli“
in fruchtiger
Tomatensauce
dazu Gemüsereis

F A1,D 337Kj 0,1 gF 1,9 ZU 1,1 SA 5,0 BE
F 12,7 KH 6,2 EW

Herzhafte Leberknödel
auf Sauerkraut dazu
Kartoffelpüree

S A1,C 399Kj 1,3 gF 1,8 ZU 1,2 SA 4,9 BE
S 3,5 F 10,3 KH 4,9 EW

Saftiges Schweinegulasch
mit Erbsen- maisgemüse
dazu Vollkorn-Spiralnudeln

S A1,G,L 515Kj 0,3 gF 0,7 ZU 1,3 SA 5,8 BE
S 2,1 F 13,4 KH 8,3 EW

Vegetarische
Pastinakentaler
auf Karottensauce
mit Erbsenpüree

V A1,A,C 437Kj 1,1 gF 2,7 ZU 0,7 SA 4,3 BE
G 6,13,5,9 4,4 F 12,9 KH 2,8 EW

Käsemakkaroni
mit Tomaten-
Basilikumsauce

V A1,G 478Kj 1,7 gF 2,6 ZU 1,6 SA 7,2 BE
V 1,5,9 2,7 F 17,3 KH 4,6 EW



Premium Menü
Inkl. Dessert

Fleischpfanne
„Hubertus“
mit Rotkohl
und Kartoffelklöße

S A1,G 348Kj 0,3 gF 1,4 ZU 1,6 SA 4,2 BE
S 2,0 F 9,8 KH 5,9 EW

Schweineschnitzel
in Paprikasauce
mit Kräuterkartoffeln
dazu Krautsalat

S A1,L 517Kj 2,0 gF 2,4 ZU 1,4 SA 5,2 BE
S 2,3,5 F 11,8 KH 6,5 EW

Rinderzwiebelbraten
in Sauce mit Rotkohl
und Petersilienkartoffeln

R A1,5 376Kj 0,2 gF 1,5 ZU 1,6 SA 4,4 BE
R 1,7 F 9,3 KH 8,4 EW

Hähnchenfiletstreifen
in Pilzrahmsauce
dazu Spätzle

G A1,C 405Kj 0,4 gF 0,7 ZU 0,8 SA 5,2 BE
G 6,13,5,9 1,2 F 13,4 KH 7,9 EW

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

F A1,D,G 318Kj 0,6 gF 2,3 ZU 1,3 SA 4,1 BE
F 1,5,9 1,9 F 8,7 KH 5,6 EW

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

S R A1,J,3 672Kj 0,5 gF 2,3 ZU 1,6 SA 4,2 BE
R 1,4 F 18,0 KH 5,1 EW

Hähnchensteaks
mit Barbecuesauce,
Reis und Krautsalat

G A1,C 581Kj 1,1 gF 4,3 ZU 1,2 SA 7,2 BE
G 2,3,5,9 5,2 F 16,9 KH 5,7 EW



Vegetarisch
Inkl. Dessert

Klassisches Eieromelette
mit feinem Rahmspinat
und Salzkartoffeln

V A1,C 364Kj 0,8 gF 1,5 ZU 1,9 SA 4,0 BE
V 6,13,5,9 3,3 F 10,0 KH 4,1 EW

Vegetarische
Currywurst
mit Reis
und Zucchinisalat

V A1,C,F 496Kj 0,4 gF 3,3 ZU 1,2 SA 7,1 BE
V 6,13,5,9 4,0 F 16,3 KH 4,1 EW

Gemüse-Köttbullar
mit Käselauhsauce
und Bulgur

V A1,C 469Kj 1,0 gF 1,9 ZU 0,6 SA 7,3 BE
V 6,13,5,9 2,6 F 17,4 KH 3,6 EW

Chilli sin Carne
vegetarisches
Chilli mit Reis

V A1,L 406Kj 0,1 gF 2,8 ZU 1,2 SA 7,0 BE
V 0,4 F 17,4 KH 2,2 EW

Champignons
„a la Creme“
mit grünen Nudeln

V A1,G 394Kj 1,1 gF 0,8 ZU 1,4 SA 6,0 BE
V 1,5,9 2,3 F 15,1 KH 2,8 EW

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

M1	5,55€	5,15€	4,45€	4,15€	4,15€	3,85€
----	-------	-------	-------	-------	-------	-------

M2	5,55€	5,15€	4,45€	4,15€	4,15€	3,85€
----	-------	-------	-------	-------	-------	-------

M3	5,55€	5,15€	4,45€	4,15€	4,15€	3,85€
----	-------	-------	-------	-------	-------	-------

M4	6,25€	5,15€	5,15€	4,15€	4,85€	3,85€
----	-------	-------	-------	-------	-------	-------

M5	5,55€	5,15€	4,45€	4,15€	4,15€	3,85€
----	-------	-------	-------	-------	-------	-------

M6	5,55€	5,15€	4,45€	4,15€	4,15€	3,85€
----	-------	-------	-------	-------	-------	-------

M7	5,55€		4,45€		4,15€	
----	-------	--	-------	--	-------	--

M8	5,55€		4,45€		4,15€	
----	-------	--	-------	--	-------	--

M9	5,55€		4,45€		4,15€	
----	-------	--	-------	--	-------	--

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,L 277Kj 0,5 gF 0,8 ZU 1,2 SA 4,1 BE
R 1,5 F 9,1 KH 3,8 EW

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

V A1,G 409Kj 0,3 gF 2,6 ZU 1,4 SA 7,7 BE
V 1,3,5,9 1,1 F 18,4 KH 2,9 EW

Leckerer Möhreintopf
mit frischen
Gartenkräutern
und Geflügelbällchen

G A1,C 327Kj 0,5 gF 2,4 ZU 0,5 SA 4,3 BE
G 1,5,9 2,9 F 8,8 KH 3,8 EW

Bunte Nudeln
mit Brokkoli-
Gemüsesauce

V A1,G 392Kj 0,7 gF 1,5 ZU 1,1 SA 6,3 BE
V 1,5,9 1,7 F 15,6 KH 3,4 EW

Altdeutscher
Stielmuseintopf
mit Schweinefleischwürfel

S A1,L 267Kj 0,5 gF 0,1 ZU 0,6 SA 3,8 BE
S 1,1 F 8,4 KH 3,9 EW



Salate & Kaltes
Inkl. Dessert

Pizzafrikadelle
mit Kartoffelsalat
und Salatgarnitur

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

Bunter Salatmix
mit Bratenstreifen
dazu Senf-Dill-Dressing

S G,J,2 300Kj 1,2 gF 2,2 ZU 0,5 SA 0,9 BE
S 3,5,9 3,7 F 3,3 KH 5,7 EW

Frische Salate
der Saison
mit Hähnchenbrust,
dazu Cocktaildressing

G A1,C 472Kj 0,5 gF 1,9 ZU 0,5 SA 2,9 BE
G 6,2,9 3,2 F 10,7 KH 9,7 EW

Frischer Salatteller
mit Thunfisch
und Zwiebelringen
dazu pikantes
Haus-Dressing

F G,J 331Kj 1,5 gF 1,7 ZU 0,4 SA 0,9 BE
F 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 gF 1,5 ZU 1,2 SA 2,9 BE
S 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 gF 13,2 ZU 0,1 SA 8,8 BE
V 1,5 F 20,9 KH 2,5 EW

Eierpfannkuchen
mit Apfelkompott

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

Feiner Grießbrei
mit roter Grütze

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

Quarkkeulchen
mit Vanillesauce

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

Feiner Milchreis
mit Zimtucker
und Apfelkompott

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

Bergische Waffel
mit heißen Kirschen

V A1,C 1.124Kj 0,1 gF 16,6 ZU 0,0 SA 6,4 BE
V 6,6 F 29,2 KH 2,5 EW

Eierpfannkuchen
mit gebratenem Apfel
und Vanillesauce

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



Abendbrot
Immer wieder gern

Kalter Schweinebraten
mit Kartoffelsalat

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

Schnittchenteller
fertig belegte Schnittchen
mit Wurst und Käse
dazu Garnitur

S A1,A,2,G 1.027Kj 6,0 gF 1,5 ZU 1,4 SA 5,9 BE
S 2,4,5,9 10,6 F 27,1 KH 8,7 EW

Feine Sülze
mit Remouladensauce,
Garnitur und Brot

S A1,A,2,G 980Kj 4,1 gF 1,5 ZU 1,8 SA 2,6 BE
S 1,2,3,5,9 15,9 F 14,6 KH 7,9 EW

Gebratene
Hähnchenkeule
mit Nudelsalat

G A1,G 942Kj 6,3 gF 2,8 ZU 0,8 SA 4,7 BE
G 2,3,5,9 16,4 F 11,3 KH 8,1 EW

Brathering
mit Zwiebeln,
Speckkartoffelsalat
und Garnitur

S A1,D 671Kj 2,2 gF 0,8 ZU 0,6 SA 3,6 BE
S 2,3,4 8,9 F 11,2 KH 8,6 EW

Feiner Fleischsalat
„Rheinische Art“
mit Garnitur
und Brot

S A1,A,2,G 1.005Kj 9,0 gF 0,9 ZU 1,2 SA 2,9 BE
S 2,3,4,5,9 20,5 F 18,2 KH 5,7 EW

Kasseler Braten
mit Remouladensauce,
Nudelsalat und
Salatgarnitur

S A1,G 964Kj 7,4 gF 0,6 ZU 1,5 SA 4,1 BE
S 2,3,5,9 16,6 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€



CASINO menue

KW 45
FIRMEN

Montag
8. November 21

Dienstag
9. November 21

Mittwoch
10. November 21

Donnerstag
11. November 21

Freitag
12. November 21

Samstag
13. November 21

Sonntag
14. November 21

M1

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 | 1,6 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 0,G,J 472kJ | 2,0 g.F | 2,8 ZU | 2,6 SA | 4,9 BE
2,3,5,9 5,6 F | 11,3 KH | 3,9 EW

Schweinebraten
in pikanter Sauce
mit Blumenkohlgemüse
und Petersilienkartoffeln

S A1,I,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,I,3 310kJ | 0,2 g.F | 2,9 ZU | 1,6 SA | 4,1 BE
0,8 F | 9,0 KH | 6,7 EW

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

G A1,G 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

M2

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,G 474kJ | 1,8 g.F | 0,6 ZU | 1,4 SA | 4,5 BE
6,0 F | 8,4 KH | 6,2 EW

Geflügel-Bratwurst
in Thymiansauce
mit buntem Gemüse
und Petersilienkartoffeln

G A1,I,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,I,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,I,5 271kJ | 0,4 g.F | 0,3 ZU | 0,5 SA | 4,0 BE
1,3 F | 8,8 KH | 4,0 EW

Hackbraten
in Sauce mit Butterbohnen
und Salzkartoffeln

S A1,C,J 311kJ | 0,8 g.F | 1,1 ZU | 1,8 SA | 3,7 BE
2,1 F | 8,3 KH | 5,1 EW

M3

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,I 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,G 269kJ | 0,6 g.F | 2,8 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,J 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
12,5,9 5,6 F | 11,5 KH | 3,6 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

Kichererbsencurry
mit Kokosmilch
und Bulgur

V A1,G 463kJ | 1,2 g.F | 1,6 ZU | 0,4 SA | 7,9 BE
6,1,9 1,9 F | 18,5 KH | 3,3 EW

M4

Premium Menü
Inkl. Dessert

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

S A1,G 446kJ | 1,1 g.F | 1,5 ZU | 0,6 SA | 5,5 BE
1,5,9 3,6 F | 11,6 KH | 6,7 EW

Schweineroulade
mit klassischer Füllung,
dazu Blumenkohl
und Kartoffeln

S A1,I 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 Kartoffeln
und Rotkohl

R A1,5 357kJ | 0,4 g.F | 3,7 ZU | 1,6 SA | 5,2 BE
1,5 F | 10,9 KH | 6,0 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
12,5,9 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,G 265kJ | 0,4 g.F | 1,8 ZU | 1,9 SA | 3,5 BE
1,2,9 0,9 F | 7,7 KH | 5,8 EW

M5

Vegetarisch
Inkl. Dessert

**Italienische
Gemüsepasta**
mit Vollkornnudeln

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

Gebratenes Gemüse
süßsauer mit Reis

V A1,I,3 398kJ | 0,1 g.F | 5,0 ZU | 1,4 SA | 7,9 BE
1,3 0,4 F | 20,2 KH | 2,4 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

„Adas Polo“
Reis-Linsenpfanne
mit Rührei

V C,G 588kJ | 2,5 g.F | 1,6 ZU | 1,1 SA | 7,0 BE
6,9 5,0 F | 16,8 KH | 6,0 EW

Makkaroni
mit Tomaten-
Basilikumsauce dazu
Möhrensalat

V A1,J 404kJ | 0,1 g.F | 3,5 ZU | 2,6 SA | 7,8 BE
1,1 F | 18,0 KH | 2,9 EW

M6

Eintopf & Pasta
Inkl. Dessert

Grüne Bohnen-Eintopf
mit Bockwürstchen

S A1,G 353kJ | 1,6 g.F | 1,1 ZU | 0,7 SA | 4,0 BE
12,5,9 4,0 F | 8,3 KH | 3,2 EW

Linseneintopf
mit Geflügelbockwurst

G A1,I,2 439kJ | 2,0 g.F | 0,7 ZU | 0,8 SA | 4,2 BE
4,5 6,5 F | 8,7 KH | 3,5 EW

**Klassischer
Möhreneintopf**
mit Geflügelkräuter-
bällchen

G A1,C 347kJ | 0,5 g.F | 2,4 ZU | 0,6 SA | 4,4 BE
1,5,9 3,3 F | 8,8 KH | 4,4 EW

Kürbis- Hähncheneintopf

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

Porree-Eintopf
mit Hausmacher
Metzgerfrikadelle

S A1,C 339kJ | 1,5 g.F | 1,7 ZU | 0,4 SA | 3,7 BE
6,1,5,9 3,5 F | 7,5 KH | 4,6 EW

M7

Salate & Kaltes
Inkl. Dessert

Wiener Würstchen
mit Kartoffelsalat
und Senf

S C,G,I 765kJ | 5,6 g.F | 1,1 ZU | 0,9 SA | 3,7 BE
12,5,9 12,9 F | 12,0 KH | 4,3 EW

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

V C,G 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 387kJ | 3,2 g.F | 3,2 ZU | 0,5 SA | 1,5 BE
6,2 4,1 F | 4,3 KH | 4,3 EW

FrISChe Salate der Saison
mit Hähnchenbrust
dazu Cocktaildressing

G A1,F,G 447kJ | 0,8 g.F | 2,5 ZU | 0,4 SA | 2,9 BE
12,5,9 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
12,5,9 15,3 F | 14,0 KH | 8,4 EW

M8

Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Milchreis
mit Erdbeer-
Rhabarberkompott

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

Eierpfannkuchen
mit Apfelkompott

V A1,C,G 506kJ | 0,6 g.F | 11,1 ZU | 0,3 SA | 7,6 BE
2,3 F | 21,0 KH | 3,1 EW

Quarkstrudel
mit Vanillesauce

V A1,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 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 536kJ | 0,5 g.F | 24,5 ZU | 0,0 SA | 11,4 BE
1,0 F | 27,1 KH | 1,2 EW

M9

Abendbrot
Immer wieder gern

Kalter Schweinebraten
mit Kartoffelsalat

S G,J 612kJ | 3,5 g.F | 0,8 ZU | 0,5 SA | 3,7 BE
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,G 1.052kJ | 6,7 g.F | 1,4 ZU | 1,4 SA | 5,9 BE
2,4,5,9 11,5 F | 27,0 KH | 8,6 EW

Feine Sülze
mit Remouladensauce,
Garnitur und Brot

S A1,A2,G 980kJ | 4,1 g.F | 1,5 ZU | 1,8 SA | 2,6 BE
1,2,3,5,9 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 671kJ | 2,2 g.F | 0,8 ZU | 0,6 SA | 3,6 BE
2,4 8,9 F | 11,2 KH | 8,8 EW

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

S A1,A2,G 1.003kJ | 8,9 g.F | 0,9 ZU | 1,2 SA | 2,8 BE
12,5,9 20,5 F | 18,1 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
12,5,9 16,8 F | 12,8 KH | 9,1 EW

Menü	1-3 täglich		4-9 täglich		10-20 täglich	
	normal	klein	normal	klein	normal	klein
M1	5,55€	5,15€	4,45€	4,15€	4,15€	3,85€
M2	5,55€	5,15€	4,45€	4,15€	4,15€	3,85€
M3	5,55€	5,15€	4,45€	4,15€	4,15€	3,85€
M4	6,25€	5,15€	5,15€	4,15€	4,85€	3,85€
M5	5,55€	5,15€	4,45€	4,15€	4,15€	3,85€
M6	5,55€	5,15€	4,45€	4,15€	4,15€	3,85€
M7	5,55€		4,45€		4,15€	
M8	5,55€		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€.

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
1,3,3,5,9 2,1 F 12,1 KH 5,5 EW

Reibekuchen
mit leckerem Apfelmus

V A1,C 609kJ 0,6 g F 6,4 ZU 0,8 SA 6,2 BE
6,8 F 18,4 KH 1,7 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

G A1,I,2,4 419kJ 2,0 g F 1,0 ZU 0,8 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
2,9 F 10,8 KH 5,1 EW

**Holsteiner
Kartoffelsuppe**
mit Wursteinlage

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

Kohlroulade
in deftiger 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 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 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 3,5 ZU 1,6 SA 5,6 BE
2,5,9 1,7 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,I,5 382kJ 0,1 g F 1,7 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 4,3 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 1,6 ZU 2,3 SA 4,5 BE
2,4 F 12,2 KH 2,3 EW

Vegetarische Tortellini
mit fruchtiger
Tomatensauce

V A1,C 330kJ 0,2 g F 2,8 ZU 1,2 SA 5,0 BE
6,1,9 0,8 F 12,4 KH 2,1 EW



Eintopf & Pasta
Inkl. Dessert

Möhrengemüse
Hausfrauenart mit
Fleischer-Frikadelle

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

Gärtnerin-Eintopf
mit viel Gemüse
und Rindfleischeinlage

R A1,I,5 283kJ 0,5 g F 0,8 ZU 1,2 SA 4,1 BE
1,6 F 9,0 KH 7,0 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**
Kohlrabi mit gebratenen
Fleischklößchen

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



Salate & Kaltes
Inkl. Dessert

Zartes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat
und Senf

S A1,G,1 715kJ 4,2 g F 1,1 ZU 0,6 SA 4,2 BE
2,3,5,9 10,0 F 13,7 KH 6,4 EW

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

S C,G,2 369kJ 2,0 g F 2,9 ZU 0,8 SA 1,0 BE
3,4,5,9 4,7 F 4,0 KH 7,0 EW

Salatteller
mit verschiedenen
Rohkostsalaten,
dazu Haus-Dressing

V G,J,2 215kJ 1,3 g F 2,8 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 G,J,2 499kJ 4,2 g F 2,8 ZU 1,0 SA 1,0 BE
3,5,9 9,4 F 3,8 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
1,9,9 3,7 F 5,2 KH 6,5 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

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 463kJ 1,4 g F 11,8 ZU 0,2 SA 5,1 BE
6,5,9 2,9 F 18,3 KH 2,9 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,2 800kJ 4,7 g F 10,1 ZU 0,4 SA 7,8 BE
4,5,9 9,7 F 23,1 KH 2,9 EW



Abendbrot
Immer wieder gern

**Herzhafter
Rindfleischsalat**
mit Brot und Butter

R A1,3 633kJ 3,7 g F 5,6 ZU 1,0 SA 3,8 BE
7,3 F 12,3 KH 8,5 EW

Gyrosbraten
mit Zaziki
und Krautsalat

S A1,C,G,1 799kJ 3,1 g F 3,2 ZU 1,3 SA 1,0 BE
2,3,4,5,9 15,1 F 4,3 KH 8,8 EW

Eiersalat
mit Obstgarnitur
und Weißbrot

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

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

S A1,C,G 1.138kJ 7,7 g F 1,6 ZU 1,2 SA 5,1 BE
1,2,3,5,9 16,8 F 20,9 KH 9,0 EW

**Fischplatte
nach Angebot**
mit Brot
und Butter

F A1,G,2 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

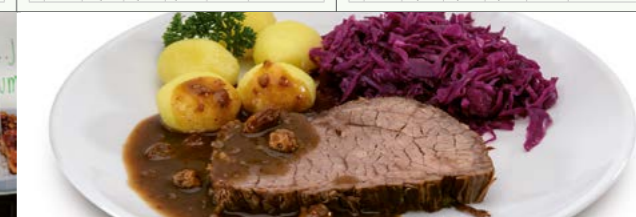
**Gebratene
Fleischbällchen**
in Cocktailsauce
mit Nudelsalat
und Garnitur

S A1,C,G,1 919kJ 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,G,2 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,1 433kJ 0,7 gF 2,7 ZU 0,7 SA 4,0 BE
62,5,9 2,4 F 11,8 KH 7,6 EW

Putenbraten in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln

G A1,G,1,9 347kJ 0,5 gF 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 gF 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 gF 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 gF 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 G A1,J 285kJ 0,5 gF 1,1 ZU 0,8 SA 4,0 BE
1,3 F 8,7 KH 4,1 EW

Hähnchenragout mit Champignons und Spargel dazu Gemüseries

G A1,F,G 419kJ 0,7 gF 1,5 ZU 1,4 SA 5,3 BE
1,2,9 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 gF 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 449kJ 1,1 gF 2,2 ZU 2,2 SA 6,3 BE
1,3,3,9 2,8 F 14,9 KH 5,5 EW

Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln

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

Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln

S A1,C 286kJ 0,6 gF 1,3 ZU 1,7 SA 4,3 BE
1,5,9 1,6 F 9,2 KH 3,6 EW

Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln

G A1,F 273kJ 0,2 gF 0,9 ZU 1,5 SA 3,9 BE
61,9 0,8 F 8,7 KH 5,1 EW

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

S A1,J 279kJ 0,0 gF 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 gF 1,9 ZU 1,6 SA 7,6 BE
2,4,5,9 3,4 F 16,5 KH 5,0 EW

Nudelaufwurf mit Brokkoli und Hackfleisch

S A1,G 471kJ 2,2 gF 0,7 ZU 0,2 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 gF 2,4 ZU 1,0 SA 5,9 BE
1,3,5 5,3 F 13,0 KH 4,4 EW

Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat

S A1,C 583kJ 3,0 gF 3,2 ZU 1,5 SA 7,1 BE
1,2,3,4,5 6,7 F 16,7 KH 3,0 EW

Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat

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

Italienischer Gemüseintopf

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

Linsen-Bolognese mit Nudeln

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



Premium Menü
Inkl. Dessert

Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis

F A1,D 410kJ 1,3 gF 1,8 ZU 1,0 SA 6,0 BE
61,9 3,3 F 12,0 KH 5,6 EW

Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln

S A1,G,1,9 284kJ 0,2 gF 1,4 ZU 1,0 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 gF 2,4 ZU 1,7 SA 4,5 BE
61,9 3,2 F 9,9 KH 5,2 EW

Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln

R A1,G 470kJ 0,5 gF 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 gF 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,J,3 321kJ 0,3 gF 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 gF 1,7 ZU 1,0 SA 5,7 BE
61,9 3,3 F 12,6 KH 6,0 EW



Vegetarisch
Inkl. Dessert

Asiatisches Wokgemüse Wokgemüse mit feinem Basmatireis

V A1,F,1,3 435kJ 0,1 gF 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 gF 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 gF 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 gF 1,5 ZU 1,6 SA 7,3 BE
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 gF 2,6 ZU 0,9 SA 6,0 BE
4,5,9 4,2 F 14,1 KH 2,3 EW

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

M1 5,55€ 5,15€ 4,45€ 4,15€ 4,15€ 3,85€

M2 5,55€ 5,15€ 4,45€ 4,15€ 4,15€ 3,85€

M3 5,55€ 5,15€ 4,45€ 4,15€ 4,15€ 3,85€

M4 6,25€ 5,15€ 5,15€ 4,15€ 4,85€ 3,85€

M5 5,55€ 5,15€ 4,45€ 4,15€ 4,15€ 3,85€

M6 5,55€ 5,15€ 4,45€ 4,15€ 4,15€ 3,85€

M7 5,55€ 4,45€ 4,15€

M8 5,55€ 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 Rindfleisch einlage

R A1,J 283kJ 0,5 gF 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 274kJ 0,6 gF 0,6 ZU 1,5 SA 8,1 BE
4,0 F 20,5 KH 5,7 EW

Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel

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

Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler

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

Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfel

S A1,J 267kJ 0,5 gF 0,1 ZU 0,6 SA 3,8 BE
1,1 F 8,4 KH 3,9 EW



Salate & Kaltes
Inkl. Dessert

Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur

G A1,C,G 861kJ 5,4 gF 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,J,2 300kJ 1,2 gF 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,F 447kJ 0,8 gF 2,5 ZU 0,4 SA 2,9 BE
1,2,3,5 3,7 F 10,4 KH 7,4 EW

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

F G,G 612kJ 3,1 gF 2,6 ZU 0,6 SA 1,6 BE
2,3,5,9 7,1 F 5,0 KH 6,4 EW

Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur

S A1,A,2,G 819kJ 6,2 gF 1,5 ZU 1,1 SA 2,9 BE
2,3,4,5,9 14,9 F 8,8 KH 5,8 EW



Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott

V G,5,9 453kJ 0,7 gF 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 gF 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 gF 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 gF 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 gF 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 gF 17,0 ZU 0,3 SA 8,8 BE
3,5 F 26,2 KH 4,0 EW

Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott

V G,9 443kJ 0,7 gF 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 G,J,2 612kJ 3,5 gF 0,8 ZU 0,5 SA 3,7 BE
3,5,9 8,1 F 12,3 KH 6,0 EW

Schnittenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse dazu Garnitur

S A1,A,2,G 1.027kJ 6,0 gF 1,5 ZU 1,4 SA 5,9 BE
2,4,5,9 10,8 F 27,1 KH 8,7 EW

Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot

S A1,A,2,G 980kJ 4,1 gF 1,5 ZU 1,8 SA 2,6 BE
1,2,3,9 15,9 F 14,6 KH 7,9 EW

Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat

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

Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“ mit Garnitur und Brot

S A1,A,2,J 1.003kJ 8,9 gF 0,9 ZU 1,2 SA 2,8 BE
2,3,5,9 20,5 F 18,1 KH 5,7 EW

Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur

S A1,C,G,1 1.003kJ 7,7 gF 0,6 ZU 1,7 SA 4,2 BE
2,3,5,9 17,4 F 13,0 KH 8,3 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€

