

CASINO menue

KW 48
FIRMEN

Montag
29. November 21

Dienstag
30. November 21

Mittwoch
1. Dezember 21

Donnerstag
2. Dezember 21

Freitag
3. Dezember 21

Samstag
4. Dezember 21

Sonntag
5. Dezember 21



Gut bürgerlich
Inkl. Dessert

Hähnchenfilet
in Tomaten-Basilikum-
Sauce dazu Nudeln und
Brokkoli

G A1,FJ 389kJ 0,1 gF 1,9 ZU 2,1 SA 5,8 BE
0,7 F 12,7 KH 8,0 EW

**Wiegebraten
(Hackbraten)**
in delikater Sauce
mit Rosenkohl und
Kartoffelpüree

S A1,C 349kJ 1,3 gF 1,5 ZU 0,8 SA 3,7 BE
6,1J,5,9 3,2 F 8,2 KH 5,1 EW

**Heiße
Fleischwurst**
mit Sauerkraut
und Püree

S A1,G, 483kJ 0,7 gF 1,7 ZU 1,3 SA 3,9 BE
4,5,9 7,0 F 8,7 KH 3,5 EW

**Hackfleischbällchen
„Schwedische Art“**
in brauner Sauce mit
Mischgemüse und Nudeln

S A1,C,UJ 460kJ 0,9 gF 1,0 ZU 2,1 SA 6,3 BE
2,5 F 14,7 KH 6,4 EW

**Gemischte Vollkornspirelli
(Spiralnudeln)
„Bolognese“**
vom Rind und Geflügel
dazu Gurkensalat

R A1,C,F 437kJ 1,1 gF 1,7 ZU 1,1 SA 6,4 BE
G J,2,3,5 1,0 F 14,4 KH 4,5 EW

Pikantes Gulasch
vom Schwein mit
Mischgemüse und
Kartoffeln

S A1,G, 337kJ 0,2 gF 1,3 ZU 1,7 SA 3,9 BE
1,7 F 8,9 KH 6,5 EW

Wiener Sahneleber
mit Champignons, zartem
Erbsengemüse und
Butterpüree

S A1,G 502kJ 1,2 gF 5,4 ZU 0,8 SA 6,2 BE
1,5,9 3,4 F 13,5 KH 7,2 EW



Diabetiker Menü
Inkl. Dessert

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

S A1,I, 531kJ 2,3 gF 2,4 ZU 1,7 SA 4,7 BE
6,1 F 10,2 KH 3,5 EW

Hähnchenkeule
in Geflügelsauce mit
Kohlrabigemüse dazu
Salzkartoffeln

G A1,G, 458kJ 1,7 gF 0,5 ZU 1,3 SA 6,4 BE
6,6 F 11,8 KH 7,1 EW

Geflügelfrikadelle
in feiner Sauce mit zartem
Kaisergemüse und Reis

G A1,C,F 412kJ 0,3 gF 1,2 ZU 1,3 SA 5,9 BE
2,4 F 13,7 KH 4,8 EW

Gebackener Seelachs
mit fruchtiger
Tomatensauce und
Frühlingspüree

F A1,D 391kJ 0,8 gF 2,0 ZU 0,8 SA 5,3 BE
6,3,9 2,3 F 13,0 KH 5,1 EW

Schweinerückenbraten
in brauner Sauce
mit Leipziger Allerlei
und Kartoffeln

S A1,J 305kJ 0,1 gF 1,5 ZU 1,6 SA 4,3 BE
1,0 F 9,7 KH 5,8 EW

**Kräftiger
Hühnersuppeintopf**
mit buntem Gemüse

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

Rinderhacksteak
mit Pariser Karotten
und Kartoffeln

R A1,C, 458kJ 1,4 gF 2,0 ZU 1,6 SA 5,4 BE
6,1,5 3,3 F 11,4 KH 8,1 EW



Leckere Vielfalt
Inkl. Dessert

„Nasi Goreng“
Reis mit chinesischem
Gemüse und zartem
Hähnchenfleisch

G A1,F, 436kJ 0,2 gF 3,4 ZU 1,3 SA 6,8 BE
0,7 F 18,8 KH 5,4 EW

Gebackener Fleischkäse
in pikanter Sauce
mit feinem Mischgemüse
dazu Salzkartoffeln

S A1,G, 410kJ 1,8 gF 1,5 ZU 1,6 SA 3,4 BE
J,2,4,9 5,1 F 8,5 KH 3,8 EW

Fischstäbchen
mit Rahmspinat
und Kartoffelpüree

F A1,D, 454kJ 1,3 gF 1,4 ZU 0,8 SA 4,7 BE
1,5,9 4,5 F 11,8 KH 4,7 EW

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

G A1,C 574kJ 2,3 gF 3,7 ZU 1,5 SA 6,4 BE
J,2,3,5 6,2 F 15,3 KH 4,6 EW

Buntes 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
1,2,9 1,1 F 15,7 KH 5,8 EW

**Spaghetti
in Curryrahm**
und buntem Gemüse

V A1,G 483kJ 1,6 gF 1,5 ZU 1,3 SA 6,3 BE
1,9 F 11,1 KH 2,9 EW

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

V A1,C 331kJ 0,2 gF 2,8 ZU 1,1 SA 4,9 BE
6,1,9 0,8 F 12,5 KH 2,2 EW



Premium Menü
Inkl. Dessert

**Schweineroulade
„Hausfrauen Art“**
mit Gurkensauce, Rotkohl
und Salzkartoffeln

S A1, 311kJ 0,5 gF 2,5 ZU 3,1 SA 5,6 BE
J,3,4,5 1,4 F 11,7 KH 3,0 EW

**Zartes Geflügelfilet
„Alfredo“**
in Käsecremesauce dazu
Gemüsespaghetti

G A1,G, 413kJ 1,2 gF 1,4 ZU 1,1 SA 4,2 BE
5,9 2,4 F 11,0 KH 8,1 EW

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

S C, 541kJ 2,5 gF 1,3 ZU 0,7 SA 4,7 BE
1,5,9 3,6 F 10,8 KH 4,0 EW

**Rinderschmorbraten
mit Sauce**
dazu Pariser Karotten
und Kräuterkartoffeln

R A1,J 352kJ 0,0 gF 2,0 ZU 1,4 SA 4,1 BE
1,2 F 9,3 KH 8,1 EW

Seelachsfilet gedünstet
mit Kräuterbutter, Sauce,
Blumenkohl und Möhren
dazu Salzkartoffeln

F A1,D 280kJ 0,8 gF 1,1 ZU 1,7 SA 3,6 BE
6,1,9 1,7 F 8,4 KH 4,3 EW

**Zarter
Schweinerückenbraten**
in Rahmsauce mit
Bohngemüse und
Salzkartoffeln

S A1,G, 274kJ 0,1 gF 1,1 ZU 1,9 SA 3,5 BE
1,0 F 7,9 KH 5,8 EW

Lachsfilet
an Berner Sauce
mit Kartoffeln
dazu Blattspinat

F A1,D 293kJ 0,7 gF 1,2 ZU 1,4 SA 3,9 BE
6,1,9 1,6 F 8,8 KH 4,7 EW



Vegetarisch
Inkl. Dessert

**Gefüllte
Paprikaschote**
mit fruchtiger
Tomatensauce und feinem
Butterreis

V A1,C,UJ 394kJ 0,7 gF 2,3 ZU 1,1 SA 6,9 BE
1,6 F 15,8 KH 3,5 EW

Chilli sin Carne
vegetarisches Chilli
mit Reis

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

**Bunte
Kartoffelpfanne**
mit Blattspinat und feinem
Käse überbacken

V A1,G 322kJ 2,3 gF 0,2 ZU 0,9 SA 3,2 BE
1,5,9 3,8 F 7,1 KH 3,3 EW

**Brokkoliröschen mit
gerösteten Mandeln**
in Sauce
„Holländische Art“ und
Petersilienkartoffeln

V A1,G 365kJ 1,3 gF 2,1 ZU 2,0 SA 4,8 BE
1,1,9 2,6 F 11,4 KH 6,4 EW

**Leckeres
Paprikagemüse**
mit Risotto (Reis)

V A1,G 416kJ 1,9 gF 3,3 ZU 0,5 SA 5,1 BE
1,5,9 3,7 F 13,5 KH 2,7 EW

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

**Leckere Kartoffelsuppe
„Schlesische Art“**
mit Krakauerwurst

S A1,G, 406kJ 2,0 gF 1,1 ZU 0,8 SA 5,1 BE
J,2,4,9 4,5 F 10,1 KH 3,8 EW

Rigatoni „Pesto rosso“
mit Schinkenstreifen in
Basilikumsauce dazu
Gurkensalat mit Haus-
Dressing

S A1,C,G, 452kJ 1,5 gF 3,0 ZU 1,4 SA 7,1 BE
2,3,4,5,9 3,5 F 15,1 KH 3,7 EW

Möhreneintopf
mit zartem Rindfleisch

R A1,I, 286kJ 0,8 gF 2,5 ZU 0,5 SA 3,7 BE
1,5,9 2,2 F 8,2 KH 3,6 EW

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

R A1,G 476kJ 1,3 gF 1,8 ZU 0,9 SA 6,2 BE
1,5,9 2,6 F 15,8 KH 6,4 EW

**Westfälischer
Grünkohleintopf**
mit Mettwurst

S A1,F 379kJ 1,8 gF 0,2 ZU 0,7 SA 4,1 BE
1,2,5 4,8 F 8,4 KH 3,3 EW



Salate & Kaltes
Inkl. Dessert

**Paniertes
Schweineschnitzel**
mit Kartoffelsalat
und Senf

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

**Thunfischsalat nach
„Art des Hauses“**
mit frischen Salaten und
pikantem Hausdressing

F A1,C,G, 599kJ 2,2 gF 1,9 ZU 0,3 SA 1,1 BE
2,3,5,9 7,3 F 4,1 KH 5,9 EW

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

G A1,G 475kJ 0,5 gF 1,8 ZU 0,5 SA 2,9 BE
6,2,9 3,2 F 10,8 KH 9,8 EW

Frikadelle
mit Nudelsalat
und Senf

S A1,C,G, 931kJ 6,5 gF 0,9 ZU 1,2 SA 4,5 BE
J,2,3,5,9 15,0 F 13,8 KH 8,3 EW

Mexiko-Salat,
frische Blattsalate,
Paprika, Mais, Zwiebeln,
Tomate und Kidneybohnen
und Essig-Öl-Dressing

V C, 282kJ 0,9 gF 2,7 ZU 0,4 SA 1,7 BE
J,2,3,5 4,2 F 5,0 KH 1,8 EW



Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Milchreis
mit heißen Kirschen

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

Quarkstrudel
mit Vanillesauce

V A1,C 736kJ 4,1 gF 11,6 ZU 0,3 SA 7,2 BE
6,5,9 8,5 F 21,8 KH 3,5 EW

**Griesflammeri
„Baden Baden“**
mit Fruchtsoße

V A1,G, 502kJ 1,1 gF 15,7 ZU 0,1 SA 9,1 BE
6,5,9 2,3 F 21,7 KH 2,8 EW

Eierpfannkuchen
mit Rosinen und
Apfelfüllung dazu
Vanillesauce

V A1,C 505kJ 1,3 gF 12,3 ZU 0,2 SA 7,0 BE
6,5,9 2,8 F 19,8 KH 3,8 EW

Sahnegriß
mit Waldfrüchten

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

Milchreis
mit Zimtpflaumenkompott

V G, 486kJ 0,7 gF 15,0 ZU 0,1 SA 9,7 BE
6,5,9 1,5 F 23,2 KH 2,4 EW

Germknödel
mit Vanillesauce

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



Abendbrot
Immer wieder gern

**Herzhafter
Rindfleischsalat**
mit Brot und Butter

R A1,A, 626kJ 3,7 gF 5,4 ZU 1,0 SA 3,7 BE
1,2,3 11,9 KH 8,4 EW

Gyrosbraten
mit Zaziki und Krautsalat

S A1,C,G, 787kJ 3,9 gF 3,7 ZU 1,3 SA 1,5 BE
2,3,5,9 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
J,2,3,5,9 13,5 F 7,8 KH 6,6 EW

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

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

Fischplatte
nach Angebot
mit Brot und Butter

F A1,A, 970kJ 5,9 gF 3,2 ZU 2,2 SA 3,5 BE
0,3 15,0 F 14,1 KH 9,8 EW

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

S A1,C,G, 886kJ 6,3 gF 2,9 ZU 1,2 SA 5,7 BE
2,3,5,9 14,3 F 13,5 KH 7,6 EW

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

V A1,A, 987kJ 3,8 gF 2,1 ZU 1,6 SA 6,0 BE
6,4,5,9 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

Hamburger Rinderfrikadelle
in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln

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

Linseneintopf
mit Geflügelbuckwurst

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

Bunte Reispfanne
mit Hähnchenfleisch

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

Frische Reibekuchen
mit leckerem Apfelmus

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

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

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

Bunter Gemüseeintopf
der Saison mit Wurstwürfeln

S A1,G 311kJ 0,2 gF 1,7 ZU 2,0 SA 4,2 BE
L,2,3,5 2,9 F 9,1 KH 2,6 EW

Geflügel Cordon Bleu
in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln

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



Diabetiker Menü
Inkl. Dessert

Nürnberger Rostbratwürstchen
auf Sauerkraut und Kartoffelpüree

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

Bunte Gemüseplatte
mit holländischer Sauce und Kräuterkartoffeln

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

Frikadelle auf Wirsinggemüse
dazu Salzkartoffeln

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

„Gutsherrentopf“ kräftiger Gemüsetopf
mit Kasselerfleisch

S A1,J,2,5 266kJ 0,3 gF 1,6 ZU 2,4 SA 4,1 BE
1,0 F 9,0 KH 4,3 EW

Fleischbällchen
in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree

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

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

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

Elsässer Schweinebraten
mit herzhaftem Steckerübgemüse und Kartoffeln

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



Leckere Vielfalt
Inkl. Dessert

Deftige Kohlroulade
in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln

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

Geflügelkräuterbällchen
in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis

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

Fischilet „Naturell“
in feiner Korbelsauce mit Zucchini und Reis

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

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

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

Chinesische Nudelpfanne
mit zartem Hähnchenfleisch

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

Gemüseschnitzel
mit Kräutersauce dazu Gemüseris

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

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 6,4 BE
3,7 F 15,9 KH 2,4 EW



Premium Menü
Inkl. Dessert

Gourmet Entenbrust
an delikater Orangensauce, mit hausgemachtem Rotkrautgemüse, dazu kleine Kartoffelknödel **10,45 €**

G A6,2,5 4,1 BE

Rheinischer Sauerbraten
mit Gabelspaghetti und Apfelmus

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

Jägerschnitzel
mit Butterkartoffeln und Möhrensalat

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

Rindersaftgulasch
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln

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

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

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

Karibischer Reis
mit Ananas und Mango, dazu gegrillte Hähnchenbrust

G F,1 460kJ 0,3 gF 5,4 ZU 0,6 SA 7,2 BE
2,0 F 16,3 KH 6,0 EW

Schweinefilet
in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle

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



Vegetarisch
Inkl. Dessert

Schweizer Kartoffelrösti
mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce

V A1,G 395kJ 2,4 gF 1,1 ZU 0,5 SA 4,2 BE
1,2,5,9 4,6 F 10,4 KH 2,7 EW

Gemüsebratwurst
in pikanter Sauce mit Kohlragigemüse und Salzkartoffeln

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

Käsetortellini
mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat

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

Eieromelette
mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln

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

Farfalle (Nudeln)
in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat

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

Anzahl Menü 1-3 täglich normal 4-9 täglich normal 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

Rosenkohlentopf
mit Kartoffeln und Kasselerwürfel

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

Südländische Nudelpfanne
mit Tomaten, Paprika und Auberginen

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

Gekochte Eier
auf Rahmspinat und Salzkartoffeln

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

Herzhafte Gemüselognese
mit Vollkornnudeln

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

Schnibbelbohnen-Eintopf
mit gewürfeltem Kasseler

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



Salate & Kaltes
Inkl. Dessert

Wiener Würstchen
mit Kartoffelsalat und Senf

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

Salatteller mit Shrimps
und Salaten der Saison mit French-Dressing

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

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

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

Frische Salate der Saison
mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing

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

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

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



Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Milchreis
mit Erdbeer-Rhabarberkompott

V 6,5,9 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

Süße Milchnudeln
mit heißen Kirschen

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

Feiner Milchreis
mit Zimtucker und Apfelkompott

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

Pfannkuchen
mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker

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

Quarkkeulchen
mit Vanillesauce

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



Abendbrot
Immer wieder gern

Kalter Schweinebraten
mit Kartoffelsalat

S 6,1,2 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

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 5,9 BE
G 2,4,5,9 10,6 F 27,1 KH 8,7 EW

Feine Sülze
mit Remouladensauce, Garnitur und Brot

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

Gebratene Hähnchenkeule
mit Nudelsalat

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

Brathering
mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur

S A1,0 671kJ 2,2 gF 2,1 ZU 2,2 SA 3,6 BE
F 2,3,4 8,9 F 11,2 KH 8,6 EW

Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“
mit Garnitur und Brot

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

Kasseler Braten
mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur

S A1,G,1 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 50
FIRMEN

Montag
13. Dezember 21

Dienstag
14. Dezember 21

Mittwoch
15. Dezember 21

Donnerstag
16. Dezember 21

Freitag
17. Dezember 21

Samstag
18. Dezember 21

Sonntag
19. Dezember 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 6,4 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 J,1,9 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 A1,1,5 499kJ 1,8 gF 1,2 ZU 0,8 SA 5,0 BE
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
G J,2,9 1,9 F 14,1 KH 6,4 EW



Diabetiker Menü
Inkl. Dessert

Truthahngulasch
mit Möhregemüse
und Petersilienkartoffeln

G A1,6 285kJ 0,2 gF 2,0 ZU 1,5 SA 4,2 BE
L,1,9 0,8 F 9,6 KH 5,3 EW

Feiner Milchreis
mit feinen Früchten
und Zimt

V G,3,4 332kJ 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,1,9 2,1 F 10,5 KH 4,6 EW

Rinderfrikadelle
in Kräutersauce mit feinem
Erbsengemüse und
Kartoffelpüree

S A1,C 514kJ 1,7 gF 1,0 ZU 1,0 SA 5,8 BE
R J,1,9 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,1,9 1,2 F 9,7 KH 5,8 EW

„Trentiner Markttopf“
Italienischer
Gemüseeintopf mit
zartem Schweinefleisch

S A1,1,5 295kJ 0,5 gF 1,7 ZU 0,6 SA 4,6 BE
1,0 F 10,1 KH 3,8 EW

**Schweinerückensteak
in Rahmsauce**
mit zartem Kaisergemüse
und Kartoffeln

S A1,6,1,9 271kJ 0,1 gF 1,4 ZU 1,8 SA 3,6 BE
0,8 F 8,0 KH 5,4 EW



Leckere Vielfalt
Inkl. Dessert

Schweinebraten
in brauner Sauce
mit buntem Mischgemüse
und Kartoffelpüree

S A1,6 340kJ 0,6 gF 1,3 ZU 0,7 SA 3,9 BE
L,1,9 2,1 F 8,9 KH 5,9 EW

Geflügel-Schaschlikpfanne
mit Zwiebeln und Paprika
dazu Reis

G A1,F,1,3 418kJ 0,4 gF 1,9 ZU 1,1 SA 5,9 BE
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,1,9 5,3 F 10,3 KH 4,9 EW

Gegrillte Hähnchenkeule
auf Paprikagemüse
dazu Kartoffeln

G A1,1,5 519kJ 2,1 gF 1,5 ZU 1,7 SA 3,6 BE
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,1,9 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,1,9 4,4 F 13,0 KH 4,0 EW

**„Ratatouille“
Geschmortes Gemüse**
mit Langkornreis

V A1,1,3,5 382kJ 0,3 gF 4,1 ZU 1,3 SA 7,0 BE
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,1,9 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,2,5,9 2,5 F 11,3 KH 6,7 EW

Geflügelfilets
in Paprika-Sahne-Sauce
mit Mais-Erbsengemüse
und feinem Butterreis

G A1,G 496kJ 0,4 gF 1,5 ZU 0,9 SA 6,9 BE
L,1,9 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,1,9 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
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,2,5 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,1,9 2,1 F 10,1 KH 3,7 EW



Vegetarisch
Inkl. Dessert

**Grilltomate
mit Gemüse
und Bulgur**

V A1,1,3,5 343kJ 0,2 gF 3,1 ZU 0,5 SA 6,7 BE
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,1,9 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,1,9 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,1,9 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,1,9 3,3 F 10,6 KH 3,7 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 Mittagmenüs.					4,15€
Durchschnittspreis			4,65€		4,30€	



Eintopf & Pasta
Inkl. Dessert

**Herzhafter Weißkohl-
Möhren-Eintopf**
mit zartem Rindfleisch

R A1,1,5 290kJ 0,4 gF 1,8 ZU 0,7 SA 4,2 BE
L,1,9 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,2,5,9 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,2,5,9 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,2,5,9 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,1,9 1,7 F 14,3 KH 4,2 EW



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,2,3,5,9 10,1 F 13,2 KH 8,0 EW

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

S C,6,1,2 446kJ 2,5 gF 4,7 ZU 0,9 SA 1,9 BE
L,3,5,9 6,5 F 5,6 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,1,9 3,0 F 3,9 KH 1,5 EW

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

V G,1,2 507kJ 4,3 gF 2,9 ZU 1,0 SA 1,1 BE
L,3,5,9 9,6 F 3,9 KH 4,1 EW

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

S A1,C 345kJ 1,6 gF 2,7 ZU 0,6 SA 1,7 BE
L,1,9 3,7 F 5,2 KH 6,5 EW



Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Milchreis
mit heißen Kirschen

V G,5,9 601kJ 0,8 gF 14,6 ZU 0,1 SA 9,2 BE
L,1,9 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,1,9 2,6 F 29,5 KH 3,8 EW

Sahnegrießbrei
mit Himbeeren

V A1,6,5,9 521kJ 1,1 gF 16,2 ZU 0,1 SA 9,3 BE
L,1,9 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,1,9 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,1,9 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,1,9 1,5 F 24,4 KH 2,5 EW

Heißer Apfelstrudel
mit Vanillesauce

V A1,6 800kJ 4,7 gF 10,1 ZU 0,4 SA 7,8 BE
L,1,9 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,1,9 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,1,9 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,1,9 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,2,4,5,9 17,1 F 20,7 KH 6,7 EW

**Fischplatte
nach Angebot**
mit Brot und Butter

F A1,A,2 970kJ 5,9 gF 3,2 ZU 2,2 SA 3,5 BE
L,1,9 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,2,3,5,9 14,3 F 13,5 KH 7,6 EW

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

V A1,A,2 987kJ 3,8 gF 2,1 ZU 1,6 SA 6,0 BE
L,2,4,5,9 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€



CASINO menue

KW 51
FIRMEN

Montag
20. Dezember 21

Dienstag
21. Dezember 21

Mittwoch
22. Dezember 21

Donnerstag
23. Dezember 21

Freitag
24. Dezember 21

Samstag
25. Dezember 21

Sonntag
26. Dezember 21



Gut bürgerlich
Inkl. Dessert

„Makkaroni al Forno“
Hackfleischsauce
dazu Käsemakkaroni

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

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

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

Westfälische
Dicke Bohnen
mit Mettwurst
und Salzkartoffeln

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

Hähnchen Hackbraten
in Sauce dazu buntes
Gemüse und Reis

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

Zartes
Schweinegeschnetzeltes
in Pfefferrahmsauce
mit buntem Gemüse
und Salzkartoffeln

S A1,G,9 278Kj 0,7 gF 1,3 ZU 1,5 SA
G 1,9 F 8,2 KH 3,3 EW **3,6 BE**

Zarte Hähnchenbrust
in fruchtiger Currysauce,
dazu Butterreis und feines
Möhrengemüse

G A1,F 417Kj 0,6 gF 3,7 ZU 1,0 SA
G 6,1,5,9 1,5 F 15,2 KH 6,3 EW **6,2 BE**

Schweinerückensteak
in Rahmsauce
mit zartem Kaisergemüse
und Butterpüree

S A1,G 311Kj 0,5 gF 1,2 ZU 0,9 SA
G 1,5,9 1,9 F 8,3 KH 5,4 EW **3,7 BE**



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
G 15,9 4,3 F 9,7 KH 5,9 EW **4,5 BE**

Frischer Markteintopf
mit Möhren, Kartoffeln
und feiner Geflügel-
Bockwurst

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

Hähnchenfrikadelle
in Sauce mit zartem
Kohlrabi und Salzkartoffeln

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

Räuberfleisch
vom Schwein
mit pikantem
Balkangemüse und
Kartoffeln

S A1,5 317Kj 0,2 gF 2,1 ZU 1,4 SA
G 1,7 F 8,6 KH 6,0 EW **3,9 BE**

Lachssteak
überbacken
mit Blattspinat,
dazu Kräuterbuttersauce
und Butterreis

F A1,D 547Kj 0,4 gF 0,7 ZU 0,1 SA
G 1,5,9 1,2 F 13,6 KH 5,1 EW **5,5 BE**

Rinderroulade
mit Rotkohlgemüse
und Kartoffeln

S A1,J,3,5 287Kj 0,3 gF 1,7 ZU 1,9 SA
R 1,3 F 8,3 KH 5,1 EW **3,9 BE**

Gedünstetes
Seelachsfilet
mit Senf-Dillsauce,
dazu Rusticakarotten
und Salzkartoffeln

F A1,G 225Kj 0,2 gF 1,2 ZU 1,3 SA
R 1,5,9 0,7 F 9,5 KH 1,4 EW **4,0 BE**



Leckere Vielfalt
Inkl. Dessert

Klassisches
Eieromelette
mit feinem Rahmspinat
und Salzkartoffeln

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

Vegetarische
Currywurst
mit Reis
und Zuchinisalat

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

Gemüse-Köttbullar
mit Käselauchsauce
und Bulgur

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

Bunte Nudeln
mit Brokkoli-
Gemüsesauce

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

Vegetarische
Bulgurpfanne
mit Couscousgemüse
und pikanter Curry-
Ingwersauce

V A1,G 290Kj 0,7 gF 2,2 ZU 0,4 SA
G 1,5,9 1,8 F 10,8 KH 1,9 EW **4,5 BE**

Bio Tortellini
mit Champignons
in heller Sauce

V A1,G,9 373Kj 0,8 gF 0,8 ZU 0,6 SA
R 2,8 F 12,9 KH 3,2 EW **5,4 BE**

Kürbiscurry
mit Reis

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



Premium Menü
Inkl. Dessert

Fleischpfanne
„Hubertus“
mit Rotkohl
und Kartoffelklöße

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

Schweineschnitzel
in Paprikasauce
mit Kräuterkartoffeln
dazu Krautsalat

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

Rinderzwiebelbraten
in Sauce mit Rotkohl
und Petersilienkartoffeln

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

Hähnchenfiletstreifen
in Pilzrahmsauce
dazu Spätzle

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

Gänsebraten
in feiner Bratensauce,
dazu Rotkohl und
Kartoffelklöße

G A1,G 585Kj 3,0 gF 1,3 ZU 1,4 SA
G 1,5,9 9,5 F 9,1 KH 3,9 EW **4,1 BE**

Zartes Kalbsragout
mit Pflaumen,
dazu Prinzessbohnen
und Butterspätzle

R A1,C 380Kj 0,4 gF 1,7 ZU 1,3 SA
R 1,1 F 11,7 KH 8,2 EW **5,3 BE**

Schweinefilet
mit Pfifferlingrahmsauce,
dazu weiße Bandnudeln
und Brokkoligemüse

S A1,G 486Kj 0,9 gF 1,3 ZU 1,7 SA
G 1,5,9 2,2 F 13,0 KH 10,0 EW **5,9 BE**



Vegetarisch
Inkl. Dessert

Wir

wünschen

Ihnen

und

Ihren

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

Familien

besinnliche

Weihnachtstage

und

ein



Salate & Kaltes
Inkl. Dessert

leckeres

neues

Jahr

2022!

Ihr Casino Menüservice



Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Milchreis
mit Erdbeer-
Rhabarberkompott

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

Eierpfannkuchen
mit Apfelkompott

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

Feiner Grießbrei
mit roter Grütze

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

Quarkkeulchen
mit Vanillesauce

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

Feiner Milchreis
mit Zimtucker
und Apfelkompott

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

Bergische Waffel
mit heißen Kirschen

V A1,C 1.124Kj 0,1 gF 16,6 ZU 0,0 SA
G 6,5,9 6,6 F 29,2 KH 2,5 EW **6,4 BE**

Eierpfannkuchen
mit gebratenem Apfel
und Vanillesauce

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



Abendbrot
Immer wieder gern

Kalter Schweinebraten
mit Kartoffelsalat

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

Schnittchenteller
fertig belegte Schnittchen
mit Wurst und Käse
dazu Garnitur

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

Gebratene
Hähnchenkeule
mit Nudelsalat

G A1,G 942Kj 6,3 gF 2,8 ZU 0,8 SA
G 1,6,4 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,A2,G 1.005Kj 9,0 gF 0,9 ZU 1,2 SA
S 2,3,4,5,9 20,5 F 18,2 KH 5,7 EW **2,9 BE**

Kasseler Braten
mit Remouladensauce,
Nudelsalat und
Salatgarnitur

S A1,G 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€





Gut bürgerlich
Inkl. Dessert

Mini-Hacksteaks
in Bratensauce
dazu bunte Bohnen
und Salzkartoffeln

S A1,C 438kJ 1,1 g F 1,2 ZU 1,8 SA
1,5,9 2,7 F 10,0 KH 6,0 EW **4,5 BE**

**Gebratene
Fleischbällchen**
vom Rind in Chillisauce
und Reis dazu
Wachsbohnsalat

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

Feiner Gemüseintopf
mit Huhn

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

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

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

Wiener Würstchen
mit Sauerkraut
und Petersilienkartoffeln

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

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

S A1,L2,5 304kJ 0,9 g F 1,9 ZU 1,7 SA
2,4 F 8,5 KH 3,9 EW **4,0 BE**

Gefüllte Hackfleischrolle
in Rahmsauce
mit herzhaftem
Rübegemüse und
Nudeln

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



Diabetiker Menü
Inkl. Dessert

Geflügelleber
in Zwiebel-Apfel-Sauce
mit Kartoffelpüree
und Möhrengemüse

G A1,G 308kJ 0,8 g F 2,5 ZU 0,7 SA
1,5,9 2,1 F 7,8 KH 5,5 EW **3,7 BE**

Schweinegulasch
in Kräuterrahmsauce
dazu buntes Gemüse
und Kartoffeln

S A1,G1,9 323kJ 0,2 g F 1,2 ZU 1,6 SA
1,6 F 8,6 KH 6,1 EW **3,9 BE**

Bratwurst
in Sauce mit feinem
Mischgemüse
und Kartoffeln

S A1,G1,9 433kJ 2,3 g F 1,4 ZU 1,8 SA
6,1 F 8,0 KH 3,7 EW **3,7 BE**

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

F A1,D 307kJ 0,9 g F 1,3 ZU 1,5 SA
6,1,9 1,9 F 8,5 KH 5,0 EW **3,8 BE**

**Hähnchenfleisch
süß sauer**
mit Chinagemüse
und Reis

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

**Klassischer
Möhreneintopf**
mit pikanter
Rinderrikadelle

R A1,C1,5 341kJ 1,2 g F 2,3 ZU 0,5 SA
2,9 F 8,8 KH 4,7 EW **4,4 BE**

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

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



Leckere Vielfalt
Inkl. Dessert

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

V A1,C 524kJ 2,2 g F 3,8 ZU 1,5 SA
6,1,5,9 4,2 F 15,9 KH 5,6 EW **7,4 BE**

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

V A1,F 326kJ 0,8 g F 2,4 ZU 0,4 SA
6,1,5,9 2,2 F 10,9 KH 2,8 EW **4,4 BE**

Gebrautes Gemüse
in gelber Currysauce
mit Reis

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

Drillinge mit Schale
dazu Schnittlauchquark

V G,9 360kJ 0,2 g F 2,3 ZU 0,6 SA
0,9 F 12,5 KH 6,1 EW **5,8 BE**

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

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

Linsen-Bolognese
mit Vollkorn-Fusilli

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

Kaiserschmarrn
mit Vanillesauce

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



Premium Menü
Inkl. Dessert

Lummerbraten
vom Schwein in herzhafter
Sauce dazu feines
Kaisergemüse und
Kartoffeln

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

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

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

„Piccata Napoli“
zartes Geflügelschnitzel
mit Tomatenspaghetti

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

Filettöpfchen
Hähnchen und
Schweinefilet in
Pilzrahmsauce dazu
Gemüse und Kartoffeln

S A1,G 272kJ 0,3 g F 1,4 ZU 1,8 SA
1,5,9 0,7 F 7,6 KH 6,1 EW **3,4 BE**

Hoki-Fischfilet
in leckerer Kräutersauce
dazu feine Erbsen
und Kartoffeln

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

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

G A1,F,G 383kJ 0,5 g F 1,6 ZU 2,1 SA
1,5,9 1,7 F 11,8 KH 6,9 EW **5,7 BE**

Grüne Tagliatelle
mit Hack
und Champignons
in Sauerrahm

R A1,C,G 528kJ 2,3 g F 1,2 ZU 2,2 SA
6,1,5,9 5,8 F 11,5 KH 6,4 EW **4,8 BE**



Vegetarisch
Inkl. Dessert

Wir

wünschen

Ihnen

und

Ihren

	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€		



Eintopf & Pasta
Inkl. Dessert

Familien

besinnliche

Weihnachtstage

und

ein

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



Salate & Kaltes
Inkl. Dessert

leckeres

neues

Jahr

2022!

Ihr Casino Menüservice

Milchreis
mit heißen Kirschen

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



Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Eierpfannkuchen
gefüllt mit Heidelbeeren
dazu Vanillesauce

V A1,C 496kJ 1,3 g F 10,7 ZU 0,2 SA
6,5,9 3,0 F 19,8 KH 3,2 EW **7,5 BE**

**Griesflammeri
„Baden Baden“**
mit Fruchtsoße

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

Germknödel
mit Vanillesauce

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

Sahnegrießbrei
mit Waldfrüchten

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

Milchreis
mit roter Grütze

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

Heißer Apfelstrudel
mit Vanillesauce

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



Abendbrot
Immer wieder gern

**Herzhafter
Rindfleischsalat**
mit Brot und Butter

R A1,A2,3 626kJ 3,7 g F 5,4 ZU 1,0 SA
7,3 F 11,9 KH 6,4 EW **3,7 BE**

Gyrosbraten
mit Zaziki
und Krautsalat

S A1,C 787kJ 3,9 g F 3,7 ZU 1,3 SA
6,1,9 15,2 F 4,9 KH 7,1 EW **1,5 BE**

Eiersalat
mit Obstgarnitur
und Weißbrot

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

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

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

**Fischplatte
nach Angebot**
mit Brot und Butter

F A1,A2 974kJ 6,2 g F 3,2 ZU 2,2 SA
1,6,3,9 15,1 F 14,0 KH 9,9 EW **3,5 BE**

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

S A1,C,G1 886kJ 6,3 g F 2,9 ZU 1,2 SA
1,2,3,5,9 14,3 F 13,5 KH 7,6 EW **5,7 BE**

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

V A1,A2 988kJ 3,9 g F 2,1 ZU 1,6 SA
6,4,5,9 6,2 F 32,5 KH 10,8 EW **6,0 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

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
L,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 8,0 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



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 499kJ 2,8 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 0,9 ZU 1,3 SA 4,0 BE
1,3 F 8,8 KH 4,0 EW

Hackbraten
in Sauce mit Butterbohnen
und Salzkartoffeln

S A1,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



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



Premium Menü
Inkl. Dessert

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

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

Schweineroulade
mit klassischer Füllung,
dazu Blumenkohl
und Kartoffeln

S A1,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
1,2,5,9 3,0 F 11,9 KH 5,6 EW

**Schweinebraten
mit Kümmelsauce**
mit Romanescogemüse
und Klößen

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

Schweinefilet
in Rahmsauce
mit Fingermöhren
und Salzkartoffeln

S A1,G,9 265kJ 0,4 g F 1,8 ZU 1,9 SA 3,5 BE
0,9 F 7,7 KH 5,8 EW



Vegetarisch
Inkl. Dessert

**Italienische
Gemüsepasta**
mit Vollkornnudeln

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

Gebratenes Gemüse
süßsauer mit Reis

V A1,F,3 398kJ 0,1 g F 5,0 ZU 1,4 SA 7,9 BE
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,9 586kJ 2,5 g F 1,6 ZU 1,1 SA 7,0 BE
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 2,7 SA 7,8 BE
1,1 F 18,0 KH 2,9 EW

Anzahl Menü 1-3 täglich normal 4-9 täglich normal 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 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

Grüne Bohnen-Eintopf
mit Bockwürstchen

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

Linseneintopf
mit Geflügelbockwurst

G 1,2,4,5 439kJ 2,0 g F 1,3 ZU 1,7 SA 4,2 BE
6,5 F 8,7 KH 3,5 EW

**Klassischer
Möhreneintopf**
mit Geflügelkräuter-
bällchen

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

**Kürbis-
Hähncheneintopf**
mit Kartoffeln

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

Porree-Eintopf
mit Hausmacher
Metzgerfrikadelle

S A1,C,G 339kJ 1,5 g F 2,2 ZU 1,1 SA 3,7 BE
1,5,9 3,5 F 7,5 KH 4,6 EW



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

FrISChe Salate der Saison
mit Hähnchenbrust
dazu Cocktaildressing

G A1,C,G 447kJ 0,8 g F 2,6 ZU 0,8 SA 2,9 BE
1,2,3,5,9 3,7 F 10,4 KH 7,4 EW

Zwei Frikadellen
mit Nudelsalat

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



Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Milchreis
mit Erdbeer-
Rhabarberkompott

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

Feiner Grießbrei
mit roter Grütze

V A1,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
mit Apfelkompott

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

Feiner Milchreis
mit Zimtucker
und Apfelkompott

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

Eierpfannkuchen
mit gebratenem Apfel
und Vanillesauce

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

Beerengrütze
mit Vanillesauce

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



Abendbrot
Immer wieder gern

Kalter Schweinebraten
mit Kartoffelsalat

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

Schnittchenteller
fertig belegte Schnittchen
mit Wurst und Käse
und Garnitur

S A1,A2,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 2,1 ZU 2,2 SA 3,6 BE
2,3,4 8,9 F 11,2 KH 8,8 EW

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

S A1,A2,C 1,003kJ 8,9 g F 0,9 ZU 1,2 SA 2,8 BE
1,2,3,5,9 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
1,2,3,5,9 16,8 F 12,8 KH 9,1 EW

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





Gut bürgerlich
Inkl. Dessert

Gebratener Leberkäse
mit Sauerkraut
und Kartoffelpüree

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

Delikate Putenpfanne
mit Gemüse
und Butterreis

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

Currywurstpfanne
mit frischen Zwiebeln
und Reis

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

Fischfrikadelle
mit Ratatouille und
Kartoffelpüree

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

Reibekuchen
mit leckerem Apfelmus

V A1,C 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
und Bratenjus

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

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

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

**Holsteiner
Kartoffelsuppe**
mit Wursteinlage

S A1,G 332kJ 1,1 g F 1,9 ZU 1,9 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
6,1,9 0,5 F 9,9 KH 5,4 EW



Leckere Vielfalt
Inkl. Dessert

Hähnchenschnitzel
mit Paprikagemüse
und Butterreis

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

Schweinegulasch
in pikanter
Champignon-Rahm-Sauce
dazu Spirellis

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

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

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

Chicken-Nuggets
mit Ketchupsauce, Reis
und Krautsalat

G A1,C 508kJ 1,6 g F 2,1 ZU 1,3 SA 7,0 BE
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
1,5,9 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
6,1,3,9 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 8,3 KH 5,1 EW

Gedünstetes Gemüse
mit Sauce
„Holländische Art“ dazu
Petersilienkartoffeln

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

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

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

Möhrengemüse
Hausfrauenart mit
Fleischer-Frikadelle

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

**Deftiger
Grünkohleintopf**
mit gewürfeltem
Kasseler

S A1,I 274kJ 0,4 g F 0,2 ZU 0,9 SA 4,0 BE
1,3 F 8,8 KH 4,3 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 1,1 ZU 1,6 SA 4,9 BE
1,5,9 3,0 F 10,2 KH 4,7 EW



Salate & Kaltes
Inkl. Dessert

Zartes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat
und Senf

S A1,C,G 715kJ 4,2 g F 2,7 ZU 2,6 SA 4,2 BE
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, Möhrrchen 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
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
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
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
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
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 F,6,2,5,9 453kJ 0,4 g F 3,4 ZU 3,1 SA 2,3 F 13,5 KH 7,7 EW **4,5 BE**

**Putenbraten
in Bratensauce
mit Brechbohnen
und Kartoffeln**

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

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

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

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

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

**Szegediner Gulasch
mit Schwenkkartoffeln**

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

**Eintopf mit
grünen Bohnen
mit zartem
Schweinefleisch**

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

**Hähnchenragout
mit Champignons
und Spargel
dazu Gemüserais**

G A1,F,G 419kJ 0,7 g F 1,5 ZU 1,4 SA 1,2 F 12,9 KH 6,4 EW **5,3 BE**



Diabetiker Menü
Inkl. Dessert

**Magerer
Schweinebraten
mit Frühlingsgemüse
und Salzkartoffeln**

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

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

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

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

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

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

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

**Leberknödel
in Majoransauce
mit Sauerkraut
und Kartoffeln**

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

**Pikantes
Geflügelgulasch
mit Blumenkohl Gemüse
und Salzkartoffeln**

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

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

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



Leckere Vielfalt
Inkl. Dessert

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

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

**Nudelauflauf
mit Brokkoli
und Hackfleisch**

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

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

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

**Berliner Currywurst
mit Reis
und Gurkensalat**

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

**Hähnchencurry
mit Früchten und Reis
dazu Mischsalat**

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

**Italienischer
Gemüse Eintopf**

V A1,J,5 250kJ 0,3 g F 2,6 ZU 1,4 SA 0,8 F 10,9 KH 1,5 EW **4,6 BE**

**Linsen-Bolognese
mit Nudeln**

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



Premium Menü
Inkl. Dessert

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

F A1,D 410kJ 1,3 g F 1,8 ZU 1,0 SA 3,3 F 12,0 KH 5,6 EW **6,0 BE**

**Schweinerückensteak
in Rahmsauce
dazu Kaisergemüse
und Kartoffeln**

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

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

F A1,D 380kJ 1,4 g F 2,4 ZU 1,7 SA 3,2 F 9,9 KH 5,2 EW **4,5 BE**

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

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

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

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

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

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

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

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



Vegetarisch
Inkl. Dessert

**Asiatisches
Wokgemüse
mit feinem
Basmatireis**

V A1,F,1,3 439kJ 0,1 g F 4,8 ZU 1,3 SA 0,4 F 22,1 KH 2,6 EW **8,4 BE**

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

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

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

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

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

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

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

V A1,G 445kJ 0,8 g F 2,6 ZU 0,9 SA 4,5 F 12,4 KH 2,3 EW **6,0 BE**

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

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

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

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

**Deftiger
Erbseintopf
mit Wurstwürfel**

S A1,2,4,5 376kJ 1,4 g F 1,1 ZU 1,5 SA 4,2 F 8,3 KH 4,1 EW **4,0 BE**

**Perlgraupeneintopf
mit gewürfeltem Kasseler**

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

**Altdeutscher
Stielmuseintopf
mit Schweinefleischwürfel**

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



Salate & Kaltes
Inkl. Dessert

**Pizzafrikadelle
mit Kartoffelsalat
und Salatgarnitur**

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

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

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

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

G A1,C,F,G 447kJ 0,8 g F 2,6 ZU 0,8 SA 3,7 F 10,4 KH 7,4 EW **2,9 BE**

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

F G,J 612kJ 3,1 g F 2,6 ZU 0,6 SA 7,1 F 5,0 KH 6,4 EW **1,6 BE**

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

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



Süß & Fruchtig
Großer Genuss

**Milchreis
mit Erdbeer-
Rhabarberkompott**

V G,5,9 453kJ 0,7 g F 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 g F 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,5,9 555kJ 1,1 g F 18,8 ZU 0,1 SA 2,3 F 24,7 KH 2,8 EW **10,4 BE**

**Pfannkuchen
mit Rosinen und
Quarkfüllung dazu
Zimtucker**

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

Mandarinenmilchreis

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

**Quarkkeulchen
mit Vanillesauce**

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

**Feiner Milchreis
mit Zimtucker
und Apfelkompott**

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



Abendbrot
Immer wieder gern

**Kalter Schweinebraten
mit Kartoffelsalat**

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

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

S A1,A,2,G 1.027kJ 6,0 g F 1,5 ZU 1,4 SA 10,8 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 g F 1,5 ZU 1,8 SA 15,9 F 14,6 KH 7,9 EW **2,6 BE**

**Gebratene
Hähnchenkeule
mit Nudelsalat**

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

**Brathering
mit Zwiebeln,
Speckkartoffelsalat
und Garnitur**

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

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

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

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

S A1,C,G,J 1.003kJ 7,7 g F 0,6 ZU 1,7 SA 23,5 F 17,4 F 13,0 KH 8,3 EW **4,2 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€

