



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

**Westfälische Dicke
Bohnen**
mit Kasseler und
Salzkartoffeln

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

Geflügelfilets
in pikanter Sauce
mit zartem
Brokkoligemüse
und Salzkartoffeln

G A1,J,3 310kJ 0,2 g F 2,9 ZU 1,6 SA 4,1 BE
0,8 F 9,0 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 A1,5 498kJ 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,G 289kJ 0,6 g F 1,9 ZU 1,5 SA 3,7 BE
1,5,9 1,4 F 8,2 KH 5,2 EW

**Pikantes Gulasch
vom Schwein**
mit Kartoffeln

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

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

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

Hackbraten
in Sauce mit Butterbohnen
und Salzkartoffeln

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

Schweineleberragout
in Apfel-Sauce
dazu Kartoffelpüree
und Karottengemüse

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

Kartoffelröstis
mit Karotten, Brokkoli,
Mais und Champignons in
Mascarponesauce

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

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

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

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

Sauerbratengulasch
mit 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,G,1 405kJ 1,2 g F 1,5 ZU 1,6 SA 5,4 BE
1,2,3,5,9 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 A1,3,5 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 A1,3,5 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 588kJ 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 klein 4-9 täglich normal klein 10-20 täglich normal klein

M1 6,10€ 5,70€ 5,00€ 4,70€ 4,70€ 4,40€

M2 6,10€ 5,70€ 5,00€ 4,70€ 4,70€ 4,40€

M3 6,10€ 5,70€ 5,00€ 4,70€ 4,70€ 4,40€

M4 6,80€ 5,70€ 5,70€ 4,70€ 5,40€ 4,40€

M5 6,10€ 5,70€ 5,00€ 4,70€ 4,70€ 4,40€

M6 6,10€ 5,70€ 5,00€ 4,70€ 4,70€ 4,40€

M7 6,10€ 5,00€ 4,70€

M8 6,10€ 5,00€ 4,70€

M9 Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagmenüs. 4,70€

Durchschnittspreis 5,20€ 4,85€

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
1,0 F 18,8 KH 3,3 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**

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,L 765kJ 5,6 g F 2,7 ZU 3,0 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 508kJ 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 8,6 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
Gemüseintopf**
mit Geflügelbratwurst

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
1,2,3,5,9 2,6 F 10,9 KH 2,7 EW

Zarte Hähnchenbrust
in feiner Sauce
dazu Fingermöhren
und Salzkartoffeln

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



Leckere Vielfalt
Inkl. Dessert

Hähnchenschnitzel
mit Paprikagemüse
und Butterreis

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

Schweinegulasch
in pikanter
Champignon-Rahm-Sauce
dazu Spirellis

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

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

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

Chicken-Nuggets
mit Ketchupsauce, Reis
und Krautsalat

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

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



Premium Menü
Inkl. Dessert

**Schweizer
Sahnegeschnetzeltes**
mit kleinen Möhren
und Spätzle

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

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

G A1,G,2 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
Kräutermarinade,**
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
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 1,7 F 8,3 KH 5,1 EW

Gedünstetes Gemüse
mit Sauce
„Holländische Art“ dazu
Petersilienkartoffeln

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

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

M1 6,10€ 5,70€ 5,00€ 4,70€ 4,70€ 4,40€

M2 6,10€ 5,70€ 5,00€ 4,70€ 4,70€ 4,40€

M3 6,10€ 5,70€ 5,00€ 4,70€ 4,70€ 4,40€

M4 6,80€ 5,70€ 5,70€ 4,70€ 5,40€ 4,40€

M5 6,10€ 5,70€ 5,00€ 4,70€ 4,70€ 4,40€

M6 6,10€ 5,70€ 5,00€ 4,70€ 4,70€ 4,40€

M7 6,10€ 5,00€ 4,70€

M8 6,10€ 5,00€ 4,70€

M9 Nur in Verbindung mit der Anlieferung
mindestens eines Mittagmenüs. 4,70€

Durchschnittspreis 5,20€ 4,85€

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
1,5,9 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,I 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
1,2,3,5,9 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
1,3 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, 1138kJ 7,7 g F 1,6 ZU 1,2 SA 5,1 BE
2,3,4,5,9 16,8 F 20,9 KH 9,0 EW

**Fischplatte
nach Angebot**
mit Brot
und Butter

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

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

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

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

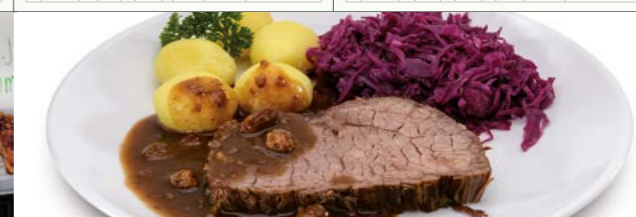
V A1,Z,G,1 988kJ 3,9 g F 2,1 ZU 1,6 SA 6,0 BE
4,5,9 6,2 F 32,5 KH 10,8 EW

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 4,5 BE
2,3 F 13,5 KH 7,7 EW

**Putenbraten
in Bratensauce
mit Brechbohnen
und Kartoffeln**

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

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

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

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

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

**Szegediner Gulasch
mit Schwenkkartoffeln**

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

**Eintopf mit
grünen Bohnen
mit zartem
Schweinefleisch
und Butterreis**

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

**Hähnchenragout
mit Champignons
und Spargel
dazu Gemüserais**

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



Diabetiker Menü
Inkl. Dessert

**Magerer
Schweinebraten
mit Frühlingsgemüse
und Salzkartoffeln**

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

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

S A1,C,G 469kJ 1,1 g F 2,2 ZU 1,3 SA 6,8 BE
1,3,3,9 2,8 F 16,0 KH 5,8 EW

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

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

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

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

**Leberknödel
in Majoransauce
mit Sauerkraut
und Kartoffeln**

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

**Pikantes
Geflügelgulasch
mit Blumenkohl Gemüse
und Salzkartoffeln**

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

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

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



Leckere Vielfalt
Inkl. Dessert

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

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

**Nudelaufwurf
mit Brokkoli
und Hackfleisch**

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

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

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

**Berliner Currywurst
mit Reis
und Gurkensalat**

S A1,C 583kJ 3,0 g F 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 g F 2,8 ZU 1,3 SA 6,6 BE
1,2,3,5,9 3,4 F 15,6 KH 5,2 EW

**Italienischer
Gemüse Eintopf**

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

**Linsen-Bolognese
mit Nudeln**

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



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 6,0 BE
6,1,9 3,3 F 12,0 KH 5,6 EW

**Schweinerückensteak
in Rahmsauce
dazu Kaisergemüse
und Kartoffeln**

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

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

F A1,D 380kJ 1,4 g F 2,4 ZU 1,7 SA 4,5 BE
6,1,9 3,2 F 9,9 KH 5,2 EW

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

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

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

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

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

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

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

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



Vegetarisch
Inkl. Dessert

**Asiatisches
Wokgemüse
mit feinem
Basmatireis**

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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 4,1 BE
1,6 F 9,0 KH 4,0 EW

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

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

**Deftiger
Erbseintopf
mit Wurstwürfel**

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

**Perlgraupeneintopf
mit gewürfeltem Kasseler**

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

**Altdeutscher
Stielmuseintopf
mit Schweinefleischwürfel**

S A1,J,5 267kJ 0,5 g F 0,8 ZU 1,6 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,F,G 861kJ 5,4 g F 2,5 ZU 3,0 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 g F 2,2 ZU 0,5 SA 0,9 BE
3,9 3,7 F 3,3 KH 5,7 EW

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

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

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

F G,J 612kJ 3,1 g F 2,6 ZU 0,6 SA 1,6 BE
2,5,9 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 g F 1,5 ZU 1,1 SA 2,9 BE
2,3,5,9 14,9 F 8,8 KH 5,8 EW



Süß & Fruchtig
Großer Genuss

**Milchreis
mit Erdbeer-
Rhabarberkompott**

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

**Eierpfannkuchen
mit Apfelkompott**

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

**Feiner Grießbrei
mit roter Grütze**

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

**Pfannkuchen
mit Rosinen
und Quarkfüllung
dazu Zimtucker**

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

Mandarinenmilchreis

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

**Quarkkeulchen
mit Vanillesauce**

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

**Feiner Milchreis
mit Zimtucker
und Apfelkompott**

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



Abendbrot
Immer wieder gern

**Kalter Schweinebraten
mit Kartoffelsalat**

S G,6,J 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
dazu Garnitur**

S A1,A,2,G 1.027kJ 6,0 g F 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 g F 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 g F 2,8 ZU 0,8 SA 4,7 BE
2,3,5,9 16,4 F 11,3 KH 8,4 EW

**Brathering
mit Zwiebeln,
Speckkartoffelsalat
und Garnitur**

S A1,D 661kJ 2,1 g F 2,2 ZU 2,3 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 g F 0,9 ZU 1,2 SA 2,8 BE
2,3,5,9 20,5 F 8,1 KH 5,7 EW

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

S A1,C,G,J 1.003kJ 7,7 g F 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€

