

# CASINO menue

**KW 20**  
FIRMEN

Montag  
16. Mai 22

Dienstag  
17. Mai 22

Mittwoch  
18. Mai 22

Donnerstag  
19. Mai 22

Freitag  
20. Mai 22

Samstag  
21. Mai 22

Sonntag  
22. Mai 22



**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,LJ 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 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,5 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 Kohlragemüse 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 Hühnersuppeneintopf**  
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  
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 5,5 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 15,1 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,I,J 541kJ 2,5 gF 1,3 ZU 0,7 SA 4,7 BE  
1,5,9 2,6 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, 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 Bohnengemüse 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,LJ 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

**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 3,5 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,5 286kJ 0,8 gF 2,5 ZU 0,5 SA 3,7 BE  
2,2 F 8,2 KH 3,6 EW

**Porree-Schlammertopf**  
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

**Frischer Sommereintopf**  
mit Geflügelwursteinlage

G A1,J,2,4 354kJ 0,4 gF 1,0 ZU 0,9 SA 4,9 BE  
3,6 F 10,8 KH 2,6 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,F 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,J,2,3,5 282kJ 0,9 gF 2,7 ZU 0,4 SA 1,7 BE  
4,2 F 5,0 KH 1,6 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  
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 21,6 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

**Sahnegrieß**  
mit Waldfrüchten

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

**Milchreis**  
mit Zimtpflaumenkompott

V G,5,9 486kJ 0,7 gF 15,0 ZU 0,1 SA 9,7 BE  
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,2,3 626kJ 3,7 gF 5,4 ZU 1,0 SA 3,7 BE  
1,9 KH 6,4 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

**Feine Fischplatte**  
mit Räucherfisch, dazu Graubrot 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

Menü	1-3 täglich		4-9 täglich		10-20 täglich	
	normal	klein	normal	klein	normal	klein
M1	5,85€	5,45€	4,75€	4,45€	4,45€	4,15€
M2	5,85€	5,45€	4,75€	4,45€	4,45€	4,15€
M3	5,85€	5,45€	4,75€	4,45€	4,45€	4,15€
M4	6,55€	5,45€	5,45€	4,45€	5,15€	4,15€
M5	5,85€	5,45€	4,75€	4,45€	4,45€	4,15€
M6	5,85€	5,45€	4,75€	4,45€	4,45€	4,15€
M7	5,85€		4,75€			
M8	5,85€		4,75€		4,45€	
M9	Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagmenüs.					4,45€
Durchschnittspreis			4,95€		4,60€	
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

**Hamburger Rinderfrikadelle**  
in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln  
**4,1 BE**

**Linseneintopf**  
mit Geflügelbockwurst  
**4,6 BE**

**Bunte Reispfanne**  
mit Hähnchenfleisch  
**5,3 BE**

**Frische Reibekuchen**  
mit leckerem Apfelmus  
**6,9 BE**

**Geflügel-Currywurst**  
mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat  
**7,2 BE**

**Bunter Gemüseeintopf**  
der Saison mit Wurstwürfeln  
**4,2 BE**

**Geflügel Cordon Bleu**  
in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln  
**5,5 BE**



**Diabetiker Menü**  
Inkl. Dessert

**Nürnberger Rostbratwürstchen**  
auf Sauerkraut und Kartoffelpüree  
**3,9 BE**

**Bunte Gemüseplatte**  
mit holländischer Sauce und Kräuterkartoffeln  
**4,2 BE**

**Frikadelle auf Wirsinggemüse**  
dazu Salzkartoffeln  
**4,2 BE**

**„Gutsherrentopf“ kräftiger Gemüsetopf**  
mit Kasselerfleisch  
**4,1 BE**

**Fleischbällchen**  
in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree  
**4,4 BE**

**Feine Bratwurst**  
in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln  
**3,7 BE**

**Elsässer Schweinebraten**  
mit herzhaftem Steckerübgemüse und Kartoffeln  
**3,4 BE**



**Leckere Vielfalt**  
Inkl. Dessert

**Deftige Kohlroulade**  
in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln  
**4,8 BE**

**Geflügelkräuterbällchen**  
in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis  
**5,5 BE**

**Fischfilet „Naturell“**  
in feiner Korbelsauce mit Zucchini- und Reis  
**5,9 BE**

**Eieromelette**  
mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln  
**4,0 BE**

**Farfalle (Nudeln)**  
in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat  
**8,6 BE**

**Gemüseschnitzel**  
mit Kräutersauce dazu Gemüseris  
**6,6 BE**

**Gemüse-Ragout**  
mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis  
**6,4 BE**



**Premium Menü**  
Inkl. Dessert

**Gebratenes Hähncheninnenfilet**  
in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse  
**6,2 BE**

**Rheinischer Sauerbraten**  
mit Gabelspaghetti und Apfelmus  
**8,7 BE**

**Jägerschnitzel**  
mit Butterkartoffeln und Möhrensalat  
**4,8 BE**

**Rindersaftgulasch**  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln  
**4,1 BE**

**Feines Seefisch-Filet (Natur)**  
in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln  
**4,1 BE**

**Karibischer Reis**  
mit Ananas und Mango, dazu gegrillte Hähnchenbrust  
**7,2 BE**

**Frischer Stangenspargel aus der Region**  
mit Sauce Hollandaise dazu Schweineschnitzel und Petersilienkartoffeln **10,45 €**  
**5,4 BE**



**Vegetarisch**  
Inkl. Dessert

**Schweizer Kartoffelrösti**  
mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce  
**4,2 BE**

**Gemüsebratwurst**  
in pikanter Sauce mit Kohlragigemüse und Salzkartoffeln  
**5,4 BE**

**Käsetortellini**  
mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat  
**5,5 BE**

**Feiertag**

**Feiertag**

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

**M1** 5,85€ 5,45€ 4,75€ 4,45€ 4,45€ 4,15€

**M2** 5,85€ 5,45€ 4,75€ 4,45€ 4,45€ 4,15€

**M3** 5,85€ 5,45€ 4,75€ 4,45€ 4,45€ 4,15€

**M4** 6,55€ 5,45€ 5,45€ 4,45€ 5,15€ 4,15€

**M5** 5,85€ 5,45€ 4,75€ 4,45€ 4,45€ 4,15€

**M6** 5,85€ 5,45€ 4,75€ 4,45€ 4,45€ 4,15€

**M7** 5,85€ 4,75€ 4,45€

**M8** 5,85€ 4,75€ 4,45€

**M9** Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagmenüs. **4,45€**

Durchschnittspreis 4,95€ 4,60€

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



**Eintopf & Pasta**  
Inkl. Dessert

**Rosenkohleintopf**  
mit Kartoffeln und Kasselerwürfel  
**3,5 BE**

**Südländische Nudelpfanne**  
mit Tomaten, Paprika und Auberginen  
**18,7 BE**

**Gekochte Eier**  
auf Rahmspinat und Salzkartoffeln  
**4,1 BE**

**Feiertag**

**Feiertag**



**Salate & Kaltes**  
Inkl. Dessert

**Wiener Würstchen**  
mit Kartoffelsalat und Senf  
**3,7 BE**

**Salatteller mit Shrimps**  
und Salaten der Saison mit French-Dressing  
**1,0 BE**

**Italienischer Tomatensalat**  
mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing  
**0,8 BE**

**Feiertag**

**Feiertag**



**Süß & Fruchtig**  
Großer Genuss

**Milchreis**  
mit Erdbeer-Rhabarberkompott  
**8,8 BE**

**Eierpfannkuchen**  
mit Apfelkompott  
**9,4 BE**

**Feiner Grießbrei**  
mit roter Grütze  
**10,4 BE**

**Süße Milchnudeln**  
mit heißen Kirschen  
**10,7 BE**

**Feiner Milchreis**  
mit Zimtucker und Apfelkompott  
**9,0 BE**

**Pfannkuchen**  
mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker  
**5,5 BE**

**Quarkkeulchen**  
mit Vanillesauce  
**8,8 BE**



**Abendbrot**  
Immer wieder gern

**Kalter Schweinebraten**  
mit Kartoffelsalat  
**3,7 BE**

**Schnittenteller**  
fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur  
**5,9 BE**

**Feine Sülze**  
mit Remouladensauce, Garnitur und Brot  
**2,6 BE**

**Gebratene Hähnchenkeule**  
mit Nudelsalat  
**4,7 BE**

**Brathering**  
mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur  
**3,6 BE**

**Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“**  
mit Garnitur und Brot  
**2,8 BE**

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

**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,G 450Kj 1,3 gF 2,6 ZU 2,0 SA 5,8 BE  
U,J,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  
U,3,5,9 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  
U,3,5,9 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  
U,3,5,9 5,8 F 11,0 KH 3,8 EW

**Spießbraten**  
in würziger Zwiebelsauce  
mit Bohnengemüse und  
Paprikakartoffeln

S A1,L 499Kj 1,8 gF 1,2 ZU 0,8 SA 5,0 BE  
U,3,5,9 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,12,9 1,9 F 14,1 KH 6,4 EW



**Diabetiker Menü**  
Inkl. Dessert

**Truthahngulasch**  
mit Möhregemüse  
und Petersilienkartoffeln

G A1,G 285Kj 0,2 gF 2,0 ZU 1,5 SA 4,2 BE  
G,1,9 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  
U,3,5,9 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  
G,1,9 2,1 F 10,5 KH 4,6 EW

**Rinderfrikadelle**  
in Kräutersauce mit feinem  
Erbsengemüse und  
Kartoffelpüree

R A1,C 514Kj 1,7 gF 1,0 ZU 1,0 SA 5,8 BE  
G,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  
G,1,9 1,2 F 9,7 KH 5,8 EW

**„Trentiner Markttopf“**  
Italienischer  
Gemüseintopf mit  
zartem Schweinefleisch

S A1,L 295Kj 0,5 gF 1,7 ZU 0,6 SA 4,6 BE  
U,3,5,9 1,0 F 10,1 KH 3,8 EW

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

S A1,G,9 271Kj 0,1 gF 1,4 ZU 1,8 SA 3,6 BE  
U,3,5,9 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  
U,3,5,9 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  
U,3,5,9 1,4 F 15,7 KH 5,7 EW

**„Bifteki“  
Griechischer Hackbraten**  
mit Hirten-Käse dazu  
Tomatenreis und  
Krautsalat

S A1,G,G 461Kj 2,2 gF 2,3 ZU 1,0 SA 4,4 BE  
U,3,5,9 5,3 F 10,3 KH 4,9 EW

**Gegrillte Hähnchenkeule**  
auf Paprikagemüse  
dazu Kartoffeln

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

**„Ratatouille“  
Geschmortes Gemüse**  
mit Langkornreis

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

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

G A1,G 499Kj 0,4 gF 1,5 ZU 0,9 SA 6,9 BE  
U,3,5,9 5,9 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  
U,3,5,9 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 U,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  
U,3,5,9 1,2 F 8,2 KH 8,1 EW

**Frischer Stangenspargel  
aus der Region**  
mit Sauce Hollandaise  
dazu Hähnchenfilet und  
Butterkartoffeln **10,45 €**

G A,G 340Kj 4,7 BE



**Vegetarisch**  
Inkl. Dessert

**Grilltomate  
mit Gemüse  
und Bulgur**

V A1,J,3,5 343Kj 0,2 gF 3,1 ZU 0,5 SA 6,7 BE  
U,3,5,9 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  
U,3,5,9 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  
U,3,5,9 2,5 F 17,4 KH 2,0 EW

**Gemüsefrikadelle  
in Tomatensauce  
und Vollkornnudeln**

V A1,G,C 440Kj 0,3 gF 3,1 ZU 1,8 SA 6,7 BE  
G,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  
U,3,5,9 3,3 F 10,6 KH 3,7 EW

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

M1 5,85€ 5,45€ 4,75€ 4,45€ 4,45€ 4,15€

M2 5,85€ 5,45€ 4,75€ 4,45€ 4,45€ 4,15€

M3 5,85€ 5,45€ 4,75€ 4,45€ 4,45€ 4,15€

M4 6,55€ 5,45€ 5,45€ 4,45€ 5,15€ 4,15€

M5 5,85€ 5,45€ 4,75€ 4,45€ 4,45€ 4,15€

M6 5,85€ 5,45€ 4,75€ 4,45€ 4,45€ 4,15€

M7 5,85€ 4,75€ 4,45€

M8 5,85€ 4,75€ 4,45€

M9 Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagsmenüs. 4,45€

Durchschnittspreis 4,95€ 4,60€

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



**Eintopf & Pasta**  
Inkl. Dessert

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

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

**Deftige Erbsensuppe**  
mit Wursteinlage

S A1,G1 338Kj 0,2 gF 0,7 ZU 0,6 SA 4,1 BE  
U,3,5,9 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  
U,3,5,9 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  
U,3,5,9 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  
U,3,5,9 1,7 F 14,3 KH 4,2 EW



**Salate & Kaltes**  
Inkl. Dessert

**Zartes Schweineschnitzel**  
mit Kartoffelsalat  
und Senf

S A1,C,G 737Kj 4,1 gF 1,1 ZU 0,5 SA 4,5 BE  
J,2,3,5,9 10,1 F 13,2 KH 8,0 EW

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

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

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

V A1,C,G 215Kj 1,3 gF 2,8 ZU 0,2 SA 1,1 BE  
U,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,2 507Kj 4,3 gF 2,9 ZU 1,0 SA 1,1 BE  
U,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  
U,3,5,9 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  
U,3,5,9 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  
U,3,5,9 2,6 F 29,5 KH 3,8 EW

**Sahnegrießbrei**  
mit Himbeeren

V A1,G,5,9 521Kj 1,1 gF 16,2 ZU 0,1 SA 9,3 BE  
U,3,5,9 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  
U,3,5,9 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  
U,3,5,9 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  
U,3,5,9 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  
U,3,5,9 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  
U,3,5,9 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  
U,3,5,9 7,3 F 11,9 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  
U,3,5,9 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  
U,3,5,9 17,1 F 20,7 KH 8,7 EW

**Fischplatte  
nach Angebot**  
mit Brot und Butter

F A1,A 970Kj 5,9 gF 3,2 ZU 2,2 SA 3,5 BE  
U,3,5,9 0,3 F 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  
U,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  
U,3,5,9 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 23**  
**FIRMEN**

Montag  
6. Juni 22

Dienstag  
7. Juni 22

Mittwoch  
8. Juni 22

Donnerstag  
9. Juni 22

Freitag  
10. Juni 22

Samstag  
11. Juni 22

Sonntag  
12. Juni 22



**Gut bürgerlich**  
Inkl. Dessert

„Makkaroni al Forno“  
Hackfleischsauce  
dazu Käsemakkaroni

G A1,G 557kJ 2,2 gF 1,2 ZU 2,6 SA 7,0 BE  
1,5,9 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  
1,2,9 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  
1,2,9 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  
6,1,5,9 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  
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  
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  
1,1 F 7,3 KH 5,8 EW



**Diabetiker Menü**  
Inkl. Dessert

Geflügelsteaks  
in feiner Sauce  
mit Mischgemüse  
und Kartoffelpüree

G A1,G 439kJ 0,8 gF 1,3 ZU 0,6 SA 4,5 BE  
1,5,9 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  
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  
1,2,9 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  
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  
2,4,5,9 7,6 F 9,5 KH 4,1 EW

Pikanter  
Linseneintopf  
mit Wiener Würstchen

S G,L 380kJ 1,6 gF 1,4 ZU 1,6 SA 4,2 BE  
2,5,9 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  
1,6 F 10,7 KH 7,1 EW



**Leckere Vielfalt**  
Inkl. Dessert

Klassisches  
Eieromelette  
mit feinem Rahmspinat  
und Salzkartoffeln

V A1,C 376kJ 0,8 gF 1,5 ZU 0,3 SA 4,1 BE  
6,1,5,9 3,5 F 10,2 KH 4,1 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  
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  
1,0 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  
6,1,5,9 3,5 F 10,3 KH 4,9 EW

Saftiges  
Schweinegulasch  
mit Erbsenmaisgemüse  
dazu Vollkorn-Spiralnudeln

S A1,G,9 515kJ 0,3 gF 0,7 ZU 1,3 SA 5,8 BE  
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  
6,1,5,9 4,4 F 12,9 KH 2,8 EW

Käsemakkaroni  
mit Tomaten-  
Basilikumsauce

V A1,G 478kJ 1,7 gF 2,7 ZU 1,7 SA 7,2 BE  
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  
1,2,5,9 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  
1,2,3,5 5,2 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  
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  
6,1,5,9 1,2 F 13,4 KH 7,9 EW

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

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

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

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

**Frischer Stangenspargel  
aus der Region  
mit Sauce Hollandaise  
dazu Lachsfilet und  
Salzkartoffeln 10,45 €**

F A,F,G 288kJ 4,5 BE



**Vegetarisch**  
Inkl. Dessert

Feiertag

Vegetarische  
Currywurst  
mit Reis  
und Zucchini Salat

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

Gemüse-Köttbullar  
mit Käselauptsauce  
und Bulgur

V A1,C 469kJ 1,0 gF 1,9 ZU 0,6 SA 7,3 BE  
6,1,5,9 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  
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  
1,5,9 2,3 F 15,1 KH 2,8 EW

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

M1 5,85€ 5,45€ 4,75€ 4,45€ 4,45€ 4,15€

M2 5,85€ 5,45€ 4,75€ 4,45€ 4,45€ 4,15€

M3 5,85€ 5,45€ 4,75€ 4,45€ 4,45€ 4,15€

M4 6,55€ 5,45€ 5,45€ 4,45€ 5,15€ 4,15€

M5 5,85€ 5,45€ 4,75€ 4,45€ 4,45€ 4,15€

M6 5,85€ 5,45€ 4,75€ 4,45€ 4,45€ 4,15€

M7 5,85€ 4,75€ 4,45€

M8 5,85€ 4,75€ 4,45€

M9 Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagmenüs. 4,45€

Durchschnittspreis 4,95€ 4,60€

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



**Eintopf & Pasta**  
Inkl. Dessert

Feiertag

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  
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  
1,5 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  
1,5,9 1,7 F 15,6 KH 3,4 EW

Altdeutscher  
Stielmuseintopf  
mit Schweinefleischwürfeln

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



**Salate & Kaltes**  
Inkl. Dessert

Feiertag

Frikadelle  
mit Nudelsalat  
und Senf

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

FrISCHE Salate  
der Saison  
mit Hähnchenbrust,  
dazu Cocktaildressing

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

FrISCHE Salatteller  
mit Thunfisch  
und Zwiebelringen  
dazu pikantes  
Haus-Dressing

F C,D,G 331kJ 1,5 gF 1,8 ZU 0,4 SA 0,9 BE  
2,3,5,9 3,5 F 3,4 KH 5,1 EW

Schweizer Wurstsalat  
mit Käsestreifen,  
Brot, Butter  
und Salatgarnitur

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



**Süß & Fruchtig**  
Großer Genuss

Milchreis  
mit Erdbeer-  
Rhabarberkompott

V G,5,9 453kJ 0,7 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 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

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 Zimtucker  
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

Bergische Waffel  
mit heißen Kirschen

V A1,C 1124kJ 0,1 gF 16,6 ZU 0,0 SA 6,4 BE  
F,6,5,9 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  
W,2,5,9 2,9 F 19,2 KH 3,5 EW



**Abendbrot**  
Immer wieder gern

Kalter Schweinebraten  
mit Kartoffelsalat

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

Schnittchenteller  
fertig belegte Schnittchen  
mit Wurst und Käse  
dazu Garnitur

S A1,A,2,G 1027kJ 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,G 980kJ 4,1 gF 1,5 ZU 1,8 SA 2,6 BE  
G,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  
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 2,1 ZU 2,2 SA 3,6 BE  
F,2,4 8,9 F 11,2 KH 8,6 EW

Feiner Fleischsalat  
„Rheinische Art“  
mit Garnitur  
und Brot

S A1,A,2,G 1005kJ 9,0 gF 0,9 ZU 1,2 SA 2,9 BE  
S,2,3,5,9 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€





**Gut bürgerlich**  
Inkl. Dessert

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

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

**Heiße Fleischwurst**  
mit Sauerkraut  
und Püree

S A1,G1 485kJ 0,7 g F 1,7 ZU 1,2 SA 4,1 BE  
2,4,5,9 7,0 F 8,9 KH 3,5 EW

**Feiner Gemüseintopf**  
mit Huhn

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

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

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

**Wiener Würstchen**  
mit Sauerkraut  
und Petersilienkartoffeln

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

**Herzhafter  
Kasseler nacken**  
in Apfelsauce  
mit Rotkohl  
und Kartoffeln

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

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

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



**Diabetiker Menü**  
Inkl. Dessert

**Geflügelleber**  
in Zwiebel-Apfel-Sauce  
mit Kartoffelpüree  
und Möhrengemüse

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Klassischer  
Möhreneintopf**  
mit pikanter  
Rinderfrikadelle

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

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

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



**Leckere Vielfalt**  
Inkl. Dessert

**Gefüllte  
Paprikaschote**  
in Tomatensauce  
dazu Reis

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

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

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

**Fischstäbchen**  
mit Tomatensauce  
dazu Kartoffelpüree

F A1,D 418kJ 0,7 g F 2,1 ZU 0,9 SA 4,7 BE  
G,1,5,9 3,7 F 11,7 KH 4,4 EW

**Drillinge  
mit Schale**  
dazu Schnittlauchquark

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

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

V A1,G 373kJ 1,9 g F 2,4 ZU 1,5 SA 4,6 BE  
L,5,9 3,2 F 10,2 KH 4,2 EW

**Linzen-Bolognese**  
mit Vollkorn-Fusilli

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

**Kaiserschmarrn**  
mit Vanillesauce

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



**Premium Menü**  
Inkl. Dessert

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



**Vegetarisch**  
Inkl. Dessert

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

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

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

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

**Gebratenes Gemüse**  
in gelber Currysauce  
mit Reis

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

**Feiertag**

**Feiertag**



**Eintopf & Pasta**  
Inkl. Dessert

**Spaghetti  
„Bolognese“**  
dazu Gurkensalat

R A1,C,F 493kJ 0,9 g F 2,0 ZU 1,1 SA 7,6 BE  
G 1,2,3,5,9 3,4 F 16,8 KH 4,8 EW

**Pichelsteiner Eintopf**  
mit frischem Gemüse  
und Rindfleischelinge

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

**Mexikanischer  
Bohneneintopf**  
mit Rauchfleisch

S A1,12,4 537kJ 0,8 g F 1,3 ZU 0,4 SA 6,9 BE  
2,4 F 15,0 KH 7,1 EW

**Feiertag**

**Feiertag**



**Salate & Kaltes**  
Inkl. Dessert

**Paniertes  
Schweineschnitzel**  
mit Kartoffelsalat  
und Senf

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

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

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

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

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

**Feiertag**

**Feiertag**



**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

**Eierpannkuchen  
gefüllt mit Heidelbeeren**  
dazu Vanillesauce

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

**Griesflammeri  
„Baden Baden“**  
mit Fruchtsoße

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

**Germknödel**  
mit Vanillesauce

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

**Sahnegrießbrei**  
mit Waldfrüchten

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

**Milchreis**  
mit roter Grütze

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

**Heißer Apfelstrudel**  
mit Vanillesauce

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



**Abendbrot**  
Immer wieder gern

**Herzhafter  
Rindfleischsalat**  
mit Brot und Butter

R A1,A,2,3 626kJ 3,7 g F 5,4 ZU 1,0 SA 3,7 BE  
G 1,5,9 7,3 F 11,9 KH 6,4 EW

**Gyrosbraten**  
mit Zaziki  
und Krautsalat

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

**Eiersalat**  
mit Obstgarnitur  
und Weißbrot

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

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

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

**Fischplatte  
nach Angebot**  
mit Brot und Butter

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

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

S A1,C,G,1 886kJ 6,3 g F 2,9 ZU 1,2 SA 5,7 BE  
J,2,3,5,9 14,3 F 13,5 KH 10,8 EW

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

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

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





**Gut bürgerlich**  
Inkl. Dessert

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

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

**Hackbraten**  
in Sauce mit Rotkohl  
und Kartoffeln

S A1,C 323kJ 0,9 g F 1,6 ZU 1,7 SA  
L,5 2,4 F 9,0 KH 4,3 EW **4,2 BE**

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

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

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

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

**Westfälische Dicke  
Bohnen**  
mit Kasseler und  
Salzkartoffeln

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

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

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

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

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



**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  
6,15,9 3,5 F 10,7 KH 6,4 EW **5,3 BE**

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

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

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

G A1,5 499kJ 2,8 g F 1,3 ZU 1,8 SA  
8,6 F 8,1 KH 3,1 EW **3,7 BE**

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

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

**Pikantes Gulasch  
vom Schwein**  
mit Kartoffeln

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

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

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

**Hackbraten**  
in Sauce mit Butterbohnen  
und Salzkartoffeln

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



**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  
6,15,9 3,5 F 20,2 KH 13,4 EW **9,2 BE**

**Wurstgulasch**  
mit Paprika und Zwiebeln  
dazu Gabelspaghetti

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

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

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

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

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

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

V A1,G 513kJ 3,0 g F 2,4 ZU 0,4 SA  
12,5,9 5,6 F 11,5 KH 3,6 EW **4,3 BE**

**Mais-Lauchtaler**  
in Paprikagemüsesauce  
dazu Reis

V A1,C 403kJ 0,1 g F 1,9 ZU 1,0 SA  
1,3 F 18,0 KH 3,0 EW **7,8 BE**

**Kichererbsencurry**  
mit Kokosmilch  
und Bulgur

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



**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  
6,15,9 3,6 F 11,6 KH 6,7 EW **5,5 BE**

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

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

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

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

**Sauerbratengulasch**  
mit Kartoffeln  
und Rotkohl

R A1,5 357kJ 0,4 g F 3,7 ZU 1,6 SA  
1,5 F 10,9 KH 6,0 EW **5,2 BE**

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

F A1,D,G 405kJ 1,2 g F 1,5 ZU 1,6 SA  
12,3,5,9 3,0 F 11,9 KH 5,6 EW **5,4 BE**

**Schweinebraten  
mit Kümmelsauce**  
mit Romanescogemüse  
und Klößen

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

**Schweinefilet**  
in Rahmsauce  
mit Fingermöhren  
und Salzkartoffeln

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



**Vegetarisch**  
Inkl. Dessert

**Italienische  
Gemüsepastas**  
mit Vollkornnudeln

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

**Gebratenes Gemüse**  
süßsauer mit Reis

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

**Gemüseragout**  
mit Erbsenpüree

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

**„Adas Polo“**  
Reis-Linsenpfanne  
mit Rührei

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

**Makkaroni**  
mit Tomaten-  
Basilikumsauce dazu  
Möhrensalat

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

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

M1	5,85€	5,45€	4,75€	4,45€	4,45€	4,15€
----	-------	-------	-------	-------	-------	-------

M2	5,85€	5,45€	4,75€	4,45€	4,45€	4,15€
----	-------	-------	-------	-------	-------	-------

M3	5,85€	5,45€	4,75€	4,45€	4,45€	4,15€
----	-------	-------	-------	-------	-------	-------

M4	6,55€	5,45€	5,45€	4,45€	5,15€	4,15€
----	-------	-------	-------	-------	-------	-------

M5	5,85€	5,45€	4,75€	4,45€	4,45€	4,15€
----	-------	-------	-------	-------	-------	-------

M6	5,85€	5,45€	4,75€	4,45€	4,45€	4,15€
----	-------	-------	-------	-------	-------	-------

M7	5,85€		4,75€		4,45€	
----	-------	--	-------	--	-------	--

M8	5,85€		4,75€		4,45€	
----	-------	--	-------	--	-------	--

M9	Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagmenüs.					4,45€
----	---	--	--	--	--	-------

Durchschnittspreis	4,95€		4,60€			
--------------------	-------	--	-------	--	--	--

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  
12,5,9 4,0 F 8,3 KH 3,2 EW **4,0 BE**

**Linseneintopf**  
mit Geflügelbockwurst

G 12,4,5 439kJ 2,0 g F 1,3 ZU 1,7 SA  
6,5 F 8,7 KH 3,5 EW **4,2 BE**

**Klassischer  
Möhreneintopf**  
mit Geflügelkräuter-  
bällchen

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

**Kürbis-  
Hähncheneintopf**

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

**Porree-Eintopf**  
mit Hausmacher  
Metzgerfrikadelle

S A1,C,G 339kJ 1,5 g F 2,2 ZU 1,1 SA  
12,5,9 3,5 F 7,5 KH 4,6 EW **3,7 BE**



**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  
2,3,5,9 12,9 F 12,0 KH 4,3 EW **3,7 BE**

**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  
2,3,5,9 6,1 F 2,5 KH 3,4 EW **0,7 BE**

**„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  
2,3,5,9 4,1 F 4,3 KH 4,3 EW **1,5 BE**

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

G A1,C,G 447kJ 0,8 g F 2,6 ZU 0,8 SA  
12,3,5,9 3,7 F 10,4 KH 7,4 EW **2,9 BE**

**Zwei Frikadellen**  
mit Nudelsalat

S A1,C,G 942kJ 6,7 g F 0,8 ZU 1,2 SA  
12,3,5,9 15,3 F 14,0 KH 8,4 EW **4,5 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**

**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**

**Eierpfannkuchen**  
mit Apfelkompott

V A1,C,G,9 508kJ 0,6 g F 11,1 ZU 0,3 SA  
2,3 F 21,0 KH 3,1 EW **7,6 BE**

**Quarkstrudel**  
mit Vanillesauce

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

**Eierpfannkuchen**  
mit gebratenem Apfel  
und Vanillesauce

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

**Beerengrütze**  
mit Vanillesauce

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



**Abendbrot**  
Immer wieder gern

**Kalter Schweinebraten**  
mit Kartoffelsalat

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

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

S A1,A2,G 1.052kJ 6,7 g F 1,4 ZU 1,4 SA  
2,4,5,9 11,5 F 27,0 KH 8,6 EW **5,9 BE**

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

S A1,A2,G 980kJ 4,1 g F 1,5 ZU 1,8 SA  
12,3,5,9 15,9 F 14,6 KH 7,9 EW **2,6 BE**

**Gebratene  
Hähnchenkeule**  
mit Nudelsalat

G A1,G 942kJ 6,3 g F 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 g F 2,1 ZU 2,2 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,C 1.003kJ 8,9 g F 0,9 ZU 1,2 SA  
12,3,5,9 20,5 F 18,1 KH 5,7 EW **2,8 BE**

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

S A1,C,G 964kJ 7,4 g F 0,6 ZU 1,5 SA  
12,3,5,9 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

**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 Bockwurst

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,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 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 A1,5 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 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 5,85€ 5,45€ 4,75€ 4,45€ 4,45€ 4,15€

M2 5,85€ 5,45€ 4,75€ 4,45€ 4,45€ 4,15€

M3 5,85€ 5,45€ 4,75€ 4,45€ 4,45€ 4,15€

M4 6,55€ 5,45€ 5,45€ 4,45€ 5,15€ 4,15€

M5 5,85€ 5,45€ 4,75€ 4,45€ 4,45€ 4,15€

M6 5,85€ 5,45€ 4,75€ 4,45€ 4,45€ 4,15€

M7 5,85€ 4,75€ 4,45€

M8 5,85€ 4,75€ 4,45€

M9 Nur in Verbindung mit der Anlieferung  
mindestens eines Mittagmenüs. 4,45€

Durchschnittspreis 4,95€ 4,60€

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

**Gärtnerin-Eintopf**  
mit viel Gemüse  
und Rindfleischeinlage

R A1,I,5 299kJ 0,5 g F 1,6 ZU 1,7 SA 4,2 BE  
1,9 F 9,2 KH 4,1 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  
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,J,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 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  
2,3,5,9 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  
2,3,5,9 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  
6,1,9 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 4,5 BE  
F 2,3 F 4,5 BE  
A 453kj 0,4 g F 3,4 ZU 3,1 SA  
S 13,5 KH 7,7 EW

**Putenbraten** in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln

G 4,2 BE  
F 1,5 F 4,2 BE  
A 347kj 0,5 g F 1,0 ZU 1,6 SA  
S 9,2 KH 7,9 EW

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

S 3,8 BE  
F 2,0 F 3,8 BE  
A 296kj 0,8 g F 1,5 ZU 0,8 SA  
S 8,2 KH 4,4 EW

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

S 3,9 BE  
F 1,2 F 3,9 BE  
A 304kj 0,1 g F 1,3 ZU 1,9 SA  
S 8,8 KH 5,9 EW

**Szegediner Gulasch** mit Schwenkkartoffeln

S 3,9 BE  
F 1,4 F 3,9 BE  
A 335kj 0,0 g F 1,1 ZU 1,9 SA  
S 9,8 KH 6,2 EW

**Eintopf mit grünen Bohnen** mit zartem Schweinefleisch

G 4,0 BE  
F 1,3 F 4,0 BE  
A 285kj 0,5 g F 1,8 ZU 1,7 SA  
S 8,7 KH 4,1 EW

**Hähnchenragout** mit Champignons und Spargel dazu Gemüsereis

G 5,3 BE  
F 1,2 F 5,3 BE  
A 419kj 0,7 g F 1,5 ZU 1,4 SA  
S 14,1 KH 6,4 EW



**Diabetiker Menü**  
Inkl. Dessert

**Magerer Schweinebraten** mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln

S 3,8 BE  
F 1,3 F 3,8 BE  
A 309kj 0,2 g F 1,2 ZU 1,6 SA  
S 8,6 KH 6,0 EW

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

S 6,8 BE  
F 2,8 F 6,8 BE  
A 469kj 1,1 g F 2,2 ZU 1,3 SA  
S 16,0 KH 5,6 EW

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

G 7,2 BE  
F 3,2 F 7,2 BE  
A 344kj 0,6 g F 0,5 ZU 0,7 SA  
S 16,3 KH 4,8 EW

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

F 3,7 BE  
F 1,3 F 3,7 BE  
A 288kj 0,5 g F 1,9 ZU 1,6 SA  
S 8,4 KH 5,2 EW

**Leberknödel** in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln

S 4,3 BE  
F 1,6 F 4,3 BE  
A 286kj 0,6 g F 1,3 ZU 1,7 SA  
S 9,2 KH 3,6 EW

**Pikantes Geflügelgulasch** mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln

G 3,9 BE  
F 0,8 F 3,9 BE  
A 273kj 0,2 g F 0,9 ZU 1,5 SA  
S 8,7 KH 5,1 EW

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

S 3,9 BE  
F 1,0 F 3,9 BE  
A 279kj 0,0 g F 2,1 ZU 1,8 SA  
S 8,8 KH 5,3 EW



**Leckere Vielfalt**  
Inkl. Dessert

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

S 7,6 BE  
F 3,4 F 7,6 BE  
A 502kj 1,4 g F 1,9 ZU 1,6 SA  
S 16,6 KH 5,0 EW

**Nudelaufguss** mit Brokkoli und Hackfleisch

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

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

R 5,9 BE  
F 3,3 F 5,9 BE  
A 499kj 2,1 g F 2,5 ZU 1,1 SA  
S 13,0 KH 4,4 EW

**Berliner Currywurst** mit Reis und Gurkensalat

S 7,1 BE  
F 6,7 F 7,1 BE  
A 583kj 3,0 g F 3,2 ZU 1,5 SA  
S 16,7 KH 3,0 EW

**Hähnchencurry** mit Früchten und Reis dazu Mischsalat

G 6,6 BE  
F 3,4 F 6,6 BE  
A 478kj 1,4 g F 2,8 ZU 1,3 SA  
S 15,6 KH 5,2 EW

**Italienischer Gemüseintopf**

V 4,6 BE  
F 0,8 F 4,6 BE  
A 250kj 0,3 g F 2,6 ZU 1,4 SA  
S 10,9 KH 1,5 EW

**Linsen-Bolognese** mit Nudeln

V 7,3 BE  
F 0,4 F 7,3 BE  
A 389kj 0,1 g F 1,5 ZU 1,1 SA  
S 18,1 KH 3,8 EW



**Premium Menü**  
Inkl. Dessert

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

F 6,0 BE  
F 3,3 F 6,0 BE  
A 410kj 1,3 g F 1,8 ZU 1,0 SA  
S 12,0 KH 5,6 EW

**Schweinerückensteak** in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln

S 3,3 BE  
F 0,9 F 3,3 BE  
A 284kj 0,2 g F 1,4 ZU 1,7 SA  
S 7,4 KH 5,4 EW

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

F 4,5 BE  
F 3,2 F 4,5 BE  
A 380kj 1,4 g F 2,4 ZU 1,7 SA  
S 9,9 KH 5,2 EW

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

R 5,0 BE  
F 1,5 F 5,0 BE  
A 470kj 0,5 g F 1,1 ZU 1,7 SA  
S 11,4 KH 9,7 EW

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

F 5,2 BE  
F 4,2 F 5,2 BE  
A 418kj 1,3 g F 2,0 ZU 1,7 SA  
S 12,4 KH 4,8 EW

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

R 3,6 BE  
F 1,4 F 3,6 BE  
A 321kj 0,3 g F 1,4 ZU 2,1 SA  
S 8,3 KH 6,9 EW

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

G 5,7 BE  
F 3,3 F 5,7 BE  
A 444kj 0,4 g F 1,7 ZU 1,0 SA  
S 12,6 KH 6,0 EW



**Vegetarisch**  
Inkl. Dessert

**Asiatisches Wokgemüse** mit feinem Basmatireis

V 8,4 BE  
F 0,4 F 8,4 BE  
A 439kj 0,1 g F 4,8 ZU 1,3 SA  
S 22,1 KH 2,6 EW

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

V 3,2 BE  
F 3,8 F 3,2 BE  
A 357kj 0,7 g F 1,2 ZU 0,7 SA  
S 7,9 KH 4,5 EW

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

V 13,8 BE  
F 2,7 F 13,8 BE  
A 745kj 1,6 g F 2,5 ZU 0,5 SA  
S 30,6 KH 6,8 EW

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

V 7,3 BE  
F 2,5 F 7,3 BE  
A 493kj 1,3 g F 1,5 ZU 1,6 SA  
S 19,0 KH 4,5 EW

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

V 6,0 BE  
F 4,2 F 6,0 BE  
A 445kj 0,8 g F 2,6 ZU 0,9 SA  
S 14,1 KH 2,3 EW

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

M1	5,85€	5,45€	4,75€	4,45€	4,45€	4,15€
----	-------	-------	-------	-------	-------	-------

M2	5,85€	5,45€	4,75€	4,45€	4,45€	4,15€
----	-------	-------	-------	-------	-------	-------

M3	5,85€	5,45€	4,75€	4,45€	4,45€	4,15€
----	-------	-------	-------	-------	-------	-------

M4	6,55€	5,45€	5,45€	4,45€	5,15€	4,15€
----	-------	-------	-------	-------	-------	-------

M5	5,85€	5,45€	4,75€	4,45€	4,45€	4,15€
----	-------	-------	-------	-------	-------	-------

M6	5,85€	5,45€	4,75€	4,45€	4,45€	4,15€
----	-------	-------	-------	-------	-------	-------

M7	5,85€		4,75€		4,45€	
----	-------	--	-------	--	-------	--

M8	5,85€		4,75€		4,45€	
----	-------	--	-------	--	-------	--

M9	Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagsmenüs.					4,45€
----	--	--	--	--	--	-------

Durchschnittspreis 4,95€ 4,60€

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 4,1 BE  
F 1,6 F 4,1 BE  
A 283kj 0,5 g F 1,6 ZU 2,1 SA  
S 9,0 KH 4,0 EW

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

R 8,1 BE  
F 4,0 F 8,1 BE  
A 274kj 0,6 g F 0,6 ZU 1,6 SA  
S 20,5 KH 5,6 EW

**Deftiger Erbseneintopf** mit Würstwürfel

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

**Perlgraupeneintopf** mit gewürfeltem Kasseler

S 3,6 BE  
F 1,0 F 3,6 BE  
A 243kj 0,4 g F 1,6 ZU 2,1 SA  
S 7,9 KH 4,0 EW

**Altdeutscher Stielmuseintopf** mit Schweinefleischwürfel

S 3,8 BE  
F 1,1 F 3,8 BE  
A 267kj 0,5 g F 0,8 ZU 1,6 SA  
S 8,4 KH 3,9 EW



**Salate & Kaltes**  
Inkl. Dessert

**Pizzafrikadelle** mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur

G 4,2 BE  
F 1,2 F 4,2 BE  
A 861kj 5,4 g F 2,5 ZU 3,0 SA  
S 13,2 F 12,8 KH 8,7 EW

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

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

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

G 2,9 BE  
F 3,9 F 2,9 BE  
A 447kj 0,8 g F 2,6 ZU 0,8 SA  
S 10,4 KH 7,4 EW

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

F 1,6 BE  
F 7,1 F 1,6 BE  
A 612kj 3,1 g F 2,6 ZU 0,6 SA  
S 5,0 KH 6,4 EW

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

S 2,9 BE  
F 1,9 F 2,9 BE  
A 819kj 6,2 g F 1,5 ZU 1,1 SA  
S 14,9 F 8,8 KH 5,8 EW



**Süß & Fruchtig**  
Großer Genuss

**Milchreis** mit Erdbeer-Rhabarberkompott

V 8,8 BE  
F 1,5 F 8,8 BE  
A 453kj 0,7 g F 13,2 ZU 0,1 SA  
S 20,9 KH 2,5 EW

**Eierpfannkuchen** mit Apfelkompott

V 9,4 BE  
F 2,6 F 9,4 BE  
A 548kj 0,7 g F 10,4 ZU 0,3 SA  
S 22,1 KH 3,7 EW

**Feiner Grießbrei** mit roter Grütze

V 10,4 BE  
F 2,3 F 10,4 BE  
A 555kj 1,1 g F 18,8 ZU 0,1 SA  
S 24,7 KH 2,8 EW

**Pfannkuchen** mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker

V 5,9 BE  
F 4,7 F 5,9 BE  
A 723kj 1,3 g F 13,7 ZU 0,4 SA  
S 25,9 KH 6,6 EW

**Mandarinenmilchreis**

V 8,8 BE  
F 1,9 F 8,8 BE  
A 472kj 1,0 g F 12,2 ZU 0,1 SA  
S 21,0 KH 3,0 EW

**Quarkkeulchen** mit Vanillesauce

V 8,8 BE  
F 3,5 F 8,8 BE  
A 634kj 1,2 g F 17,0 ZU 0,3 SA  
S 26,2 KH 4,0 EW

**Feiner Milchreis** mit Zimtucker und Apfelkompott

V 8,6 BE  
F 1,6 F 8,6 BE  
A 443kj 0,7 g F 13,4 ZU 0,1 SA  
S 20,5 KH 2,4 EW



**Abendbrot**  
Immer wieder gern

**Kalter Schweinebraten** mit Kartoffelsalat

S 3,7 BE  
F 1,1 F 3,7 BE  
A 612kj 3,5 g F 2,5 ZU 2,5 SA  
S 12,3 KH 6,0 EW

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

S 5,9 BE  
F 1,4 F 5,9 BE  
A 1.027kj 6,0 g F 1,5 ZU 1,4 SA  
S 10,8 F 27,1 KH 8,7 EW

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

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

**Gebratene Hähnchenkeule** mit Nudelsalat

G 4,7 BE  
F 1,6 F 4,7 BE  
A 942kj 6,3 g F 2,8 ZU 0,8 SA  
S 11,3 KH 8,4 EW

**Brathering** mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur

S 4,0 BE  
F 2,4 F 4,0 BE  
A 661kj 2,1 g F 2,2 ZU 2,3 SA  
S 9,7 F 11,5 KH 8,2 EW

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

S 2,8 BE  
F 1,1 F 2,8 BE  
A 1.003kj 8,9 g F 0,9 ZU 1,2 SA  
S 20,5 F 8,1 KH 5,7 EW

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

S 4,2 BE  
F 1,7 F 4,2 BE  
A 1.003kj 7,7 g F 0,6 ZU 1,7 SA  
S 23,5 F 17,4 F 13,0 KH 9,3 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€

