



Gut bürgerlich
Inkl. Dessert

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

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

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

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

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

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

Hähnchenragout
mit Champignons,
Spargel
dazu Gemüserais
G A1,F 420kJ 0,7 gF 1,5 ZU 1,4 SA
G J,2,3,5 1,9 F 14,1 KH 6,4 EW **5,3 BE**



Diabetiker Menü
Inkl. Dessert

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

Feiner Milchreis
mit feinen Früchten
und Zimt
V G,3,4 332kJ 0,8 gF 4,8 ZU 0,1 SA
5,9 1,7 F 13,1 KH 3,2 EW **6,0 BE**

Gedünstetes Pangasiusfilet
Juliengemüsesauce
und Salzkartoffeln
F A1,D 339kJ 1,0 gF 1,8 ZU 1,7 SA
G J,3,5,9 2,1 F 10,5 KH 4,6 EW **4,6 BE**

Rinderfrikadelle
in Kräutersauce mit feinem
Erbsengemüse und
Kartoffelpüree
R A1,C 514kJ 1,7 gF 1,0 ZU 1,0 SA
G J,3,5,9 4,1 F 12,2 KH 6,4 EW **5,8 BE**

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

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

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



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
1,5,9 2,1 F 8,9 KH 5,9 EW **3,9 BE**

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

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

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

Geflügelbällchen
in brauner Sauce
dazu Gemüserais
G A1,C 492kJ 0,2 gF 1,0 ZU 1,2 SA
G J,3,5,9 3,1 F 15,7 KH 6,5 EW **5,9 BE**

Deftige Käsespätzle
„Allgäuer Art“
mit Zucchini-Möhren-Salat
V A1,C 456kJ 2,1 gF 2,4 ZU 1,1 SA
G J,3,5,9 4,4 F 13,0 KH 4,0 EW **6,3 BE**

„Ratatouille“ Geschmortes Gemüse
mit Langkornreis
V A1,1,3,5 382kJ 0,3 gF 4,1 ZU 1,3 SA
0,8 F 18,1 KH 1,9 EW **7,0 BE**



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
G J,2,3,5 2,5 F 11,9 KH 5,6 EW **6,0 BE**

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

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

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

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

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

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



Vegetarisch
Inkl. Dessert

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

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

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

Gemüsefrikadelle
in Tomatensauce
und Vollkornnudeln
V A1,G,1 440kJ 0,3 gF 3,1 ZU 1,8 SA
G J,2,3,5,9 1,6 F 18,3 KH 3,5 EW **6,7 BE**

Gemüse-Kartoffel-Auflauf
mit herzhaftem Käse
überbacke
V A1,G 380kJ 2,1 gF 1,1 ZU 1,2 SA
1,5,9 3,3 F 10,6 KH 3,7 EW **4,9 BE**

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€		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

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

Deftige Erbsensuppe
mit Wursteinlage
S A1,G,1 338kJ 0,2 gF 0,7 ZU 0,6 SA
J,2,3,5 3,0 F 8,9 KH 3,7 EW **4,1 BE**

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

Rheinischer Kartoffeleintopf
mit Kasselerwürfel
und frischem Poree
S A1,G 275kJ 0,6 gF 0,9 ZU 0,8 SA
1,2,5,9 1,3 F 9,0 KH 4,1 EW **4,1 BE**

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



Salate & Kaltes
Inkl. Dessert

Zartes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat
und Senf
S A1,C,6 737kJ 4,1 gF 1,1 ZU 0,5 SA
J,2,3,5,9 10,1 F 13,2 KH 8,0 EW **4,5 BE**

Chefsalat
mit Schinken,
Käse und Ei, dazu
Cocktail-Dressing
S C,6,1,2 446kJ 2,5 gF 4,7 ZU 0,9 SA
3,4,5,9 6,5 F 5,6 KH 5,9 EW **1,9 BE**

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

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

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
G J,3,5,9 3,7 F 5,2 KH 6,5 EW **1,7 BE**



Süß & Fruchtig
Großer Genuss

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

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

Sahnegrießbrei
mit Himbeeren
V A1,G,5,9 521kJ 1,1 gF 16,2 ZU 0,1 SA
2,3 F 22,2 KH 2,9 EW **9,3 BE**

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

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

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

Heißer Apfelstrudel
mit Vanillesauce
V A1,G 800kJ 4,7 gF 10,1 ZU 0,4 SA
2,4,5,9 9,7 F 23,1 KH 2,9 EW **7,8 BE**



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
7,3 F 11,9 KH 8,4 EW **3,7 BE**

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

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

Sandwichteller –
leckere Sandwiches
(Toast belegt) mit
verschiedenen Sorten
Belag und Garnitur
S A1,G,1 1.145kJ 7,6 gF 1,7 ZU 1,3 SA
G,2,4,5,9 17,1 F 20,7 KH 8,7 EW **5,1 BE**

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

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

Käseplatte „Winzer Art“
mit Weintrauben
und Garnitur dazu Butter
und Mischbrot
V A1,A,2 987kJ 3,8 gF 2,1 ZU 1,6 SA
G,4,5,9 6,2 F 32,5 KH 10,8 EW **6,0 BE**

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





Gut bürgerlich
Inkl. Dessert

„Makkaroni al Forno“
Hackfleischsauce
dazu Käsemakkaroni

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

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

G A1,G 401Kj 0,3 gF 1,1 ZU 1,3 SA 5,9 BE
L2,9 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
L2,5,9 5,1 F 9,1 KH 4,0 EW

Hähnchen Hackbraten
in Sauce dazu buntes
Gemüse und Reis

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

Frische Reibekuchen
mit leckerem Apfelmus

V A1,C 634Kj 0,6 gF 7,9 ZU 0,8 SA 6,8 BE
G,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
I 1,6 F 16,9 KH 8,1 EW

Schweinerückenbraten
in Bratensauce
mit zartem Blumenkohl
und Salzkartoffeln

S A1,L5 274Kj 0,1 gF 1,0 ZU 1,5 SA 3,1 BE
I 1,1 F 7,3 KH 5,8 EW



Diabetiker Menü
Inkl. Dessert

Geflügelsteaks
in feiner Sauce
mit Mischgemüse
und Kartoffelpüree

G A1,G 438Kj 0,8 gF 1,3 ZU 0,6 SA 4,5 BE
L5,9 4,3 F 9,7 KH 5,9 EW

Frischer Markteintopf
mit Möhren, Kartoffeln
und feiner Geflügel-
Bockwurst

G A1,J,24 417Kj 2,0 gF 1,2 ZU 0,9 SA 4,0 BE
G,7 F 8,3 KH 2,5 EW

Hähnchenfrikadelle
in Sauce mit zartem
Kohlrabi und Salzkartoffeln

G A1,C,G 375Kj 0,4 gF 0,7 ZU 1,5 SA 5,2 BE
L2,5,9 2,5 F 11,8 KH 4,6 EW

Räuberfleisch
vom Schwein
mit pikantem
Balkangemüse und
Kartoffeln

S A1,L5 317Kj 0,2 gF 2,1 ZU 1,4 SA 3,9 BE
A1,L5 1,7 F 8,6 KH 6,0 EW

Gebackener
Fleischkäse
auf Spinat und
Kartoffelpüree

S A1,G,L1 521Kj 2,9 gF 1,3 ZU 0,9 SA 3,8 BE
S 24,5,9 7,6 F 9,5 KH 4,1 EW

Pikanter
Linseneintopf
mit Wiener Würstchen

S G,L1 380Kj 1,6 gF 1,4 ZU 1,6 SA 4,2 BE
S 2,5,9 4,0 F 8,7 KH 4,1 EW

Rindergulasch
in Paprikasauce
mit Kartoffeln

R A1,L5 378Kj 0,4 gF 1,2 ZU 2,0 SA 4,2 BE
I 1,6 F 10,7 KH 7,1 EW



Leckere Vielfalt
Inkl. Dessert

Wirsingroulade
„Hausmacher Art“
in Specksauce
dazu Kartoffeln

S A1,L4 448Kj 2,2 gF 1,6 ZU 1,4 SA 4,8 BE
S 5,4 F 10,3 KH 3,5 EW

Schweinebraten
in deftiger Sauce mit
feinem Bohnengemüse
dazu Salzkartoffeln

S A1,L5 275Kj 0,1 gF 1,1 ZU 1,8 SA 3,5 BE
I 1,0 F 7,9 KH 5,8 EW

Fischfilet „Napoli“
in fruchtiger
Tomatensauce
dazu Gemüsereis

F A1,DJ 337Kj 0,1 gF 1,9 ZU 1,1 SA 5,0 BE
A1,DJ 1,7 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
G,13,5,9 3,5 F 10,3 KH 4,9 EW

Saftiges
Schweinegulasch
mit Erbsenmaisgemüse
dazu Vollkorn-Spiralnudeln

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

Vegetarische
Pastinakentaler
auf Karottensauce
mit Erbsenpüree

V A1,A4,C 437Kj 1,1 gF 2,7 ZU 0,7 SA 4,3 BE
G,13,5,9 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
L5,9 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
L2,5,9 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
J,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 1,7 ZU 1,6 SA 4,4 BE
A1,5 1,7 F 9,3 KH 8,4 EW

Hähnchenfiletstreifen
in Pilzrahmsauce
dazu Spätzle

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

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

F A1,D,G 318Kj 0,6 gF 2,3 ZU 1,3 SA 4,1 BE
L5,9 1,9 F 8,7 KH 5,6 EW

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

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

Hähnchensteaks
mit Barbecuesauce,
Reis und Krautsalat

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



Vegetarisch
Inkl. Dessert

Klassisches Eieromelette
mit feinem Rahmspinat
und Salzkartoffeln

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

Vegetarische
Currywurst
mit Reis
und Zucchini Salat

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

Gemüse-Köttbullar
mit Käselauhsauce
und Bulgur

V A1,C 469Kj 1,0 gF 1,9 ZU 0,6 SA 7,3 BE
L2,5,9 2,6 F 17,4 KH 3,6 EW

Chilli sin Carne
vegetarisches
Chilli mit Reis

V A1,L3 406Kj 0,1 gF 2,8 ZU 1,2 SA 7,0 BE
A1,L3 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
L5,9 2,3 F 15,1 KH 2,8 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€		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

Kräftiger
Rindfleischsuppentopf
mit reichlich frischem
Gemüse

R A1,L5 277Kj 0,5 gF 1,6 ZU 2,1 SA 4,1 BE
L5,9 1,5 F 9,1 KH 3,8 EW

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

V A1,G 409Kj 0,3 gF 2,6 ZU 1,4 SA 7,7 BE
L3,5,9 1,1 F 18,4 KH 2,9 EW

Leckerer Möhreintopf
mit frischen
Gartenkräutern
und Geflügelbällchen

G A1,C 327Kj 0,5 gF 3,0 ZU 1,2 SA 4,3 BE
LJ,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
L5,9 1,7 F 15,6 KH 3,4 EW

Altdeutscher
Stielmuseintopf
mit Schweinefleischwürfeln

S A1,L5 267Kj 0,5 gF 0,8 ZU 1,6 SA 3,8 BE
A1,L5 1,1 F 8,4 KH 3,9 EW



Salate & Kaltes
Inkl. Dessert

Pizzafrikadelle
mit Kartoffelsalat
und Salatgarnitur

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

Frische Salate
der Saison
mit Hähnchenbrust,
dazu Cocktaildressing

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

Frischer 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
L2,5,9 3,5 F 3,4 KH 5,1 EW

Schweizer Wurstsalat
mit Käsestreifen,
Brot, Butter
und Salatgarnitur

S A1,A2,G 816Kj 6,2 gF 1,5 ZU 1,2 SA 2,9 BE
S 2,3,4,5,9 15,0 F 8,3 KH 5,9 EW



Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Milchreis
mit Erdbeer-
Rhabarberkompott

V G,5,9 453Kj 0,7 gF 13,2 ZU 0,1 SA 8,8 BE
L5,9 1,5 F 20,9 KH 2,5 EW

Eierpannkuchen
mit Apfelkompott

V A1,C,G 548Kj 0,7 gF 10,4 ZU 0,3 SA 9,4 BE
L2,5,9 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
L2,5,9 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
L2,5,9 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
L5,9 1,6 F 20,5 KH 2,4 EW

Bergische Waffel
mit heißen Kirschen

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

Eierpannkuchen
mit gebratenem Apfel
und Vanillesauce

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



Abendbrot
Immer wieder gern

Kalter Schweinebraten
mit Kartoffelsalat

S C,G 612Kj 3,5 gF 2,5 ZU 2,5 SA 3,7 BE
L2,5,9 8,1 F 12,3 KH 6,0 EW

Schnittenteller
fertig belegte Schnittchen
mit Wurst und Käse
dazu Garnitur

S A1,A2,G 1.027Kj 6,0 gF 1,5 ZU 1,4 SA 5,9 BE
G 2,4,5,9 10,6 F 27,1 KH 8,7 EW

Feine Sülze
mit Remouladensauce,
Garnitur und Brot

S A1,A2,G 980Kj 4,1 gF 1,5 ZU 1,8 SA 2,6 BE
LJ,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
L2,5,9 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 2,3,4 8,9 F 11,2 KH 8,6 EW

Feiner Fleischsalat
„Rheinische Art“
mit Garnitur
und Brot

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

Kasseler Braten
mit Remouladensauce,
Nudelsalat und
Salatgarnitur

S A1,G 964Kj 7,4 gF 0,6 ZU 1,5 SA 4,1 BE
L2,5,9 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,5,9 2,7 F 10,0 KH 6,0 EW

Heiße Fleischwurst
mit Sauerkraut
und Püree

S A1,G,1 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,F,1,3 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,G,1 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 Kasselernacken
in Apfelsauce
mit Rotkohl
und Kartoffeln

S A1,J,2,3 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
Rüben Gemüse 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 6,1,9 1,9 F 8,5 KH 5,0 EW

Gekochte Eier
in Senfsauce
mit Kräuterpüree
dazu Sellerie-Möhrensalat

V A1,C,6 383kJ 1,5 g.F 2,3 ZU 0,7 SA 4,3 BE
L,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 2,3 ZU 0,5 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
L,1,0 F 7,8 KH 5,8 EW



Leckere Vielfalt
Inkl. Dessert

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

V A1,C,6 521kJ 2,1 g.F 3,8 ZU 1,5 SA 7,4 BE
L,5,9 4,1 F 15,9 KH 5,5 EW

Gebratene Fleischbällchen
vom Rind in Chillisauce
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 6,1,9 3,7 F 11,7 KH 4,4 EW

Spirellis (Nudeln)
mit Tomaten-
Schinkensauce
dazu Rohkostsalat

S A1,1,2,4 404kJ 0,2 g.F 2,2 ZU 2,7 SA 7,3 BE
1,4 F 16,4 KH 3,9 EW

Hähnchenfleisch süß sauer
mit Chinagemüse
und Reis

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

Linsen-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,C,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 A1,1,5 286kJ 0,1 g.F 1,4 ZU 1,7 SA 3,6 BE
L,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 2,4 ZU 2,0 SA 5,3 BE
L,5 1,6 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,6 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 6,1,4,9 5,8 F 11,5 KH 6,4 EW



Vegetarisch
Inkl. Dessert

Feiertag

Bunte Tofu-Gemüsepfanne
mit Kräutersauce
und Karottenpüree

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

Gebratenes Gemüse
in gelber Currysauce
mit Reis

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

Drillinge mit Schale
dazu Schnittlauchquark

V G,9 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 370kJ 1,9 g.F 2,4 ZU 1,5 SA 4,6 BE
L,5,9 1,9 F 10,1 KH 4,2 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€		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

Pichelsteiner Eintopf
mit frischem Gemüse
und Rindfleischelinge

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

Mexikanischer Bohneneintopf
mit Rauchausschnitt

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

Deftiger Erbseneintopf
mit Bockwurst

S G,1,1 378kJ 1,6 g.F 1,3 ZU 1,5 SA 4,1 BE
2,5,9 4,1 F 8,4 KH 4,2 EW

Rheinischer Kartoffeleintopf
mit Kasseler
und frischem Poree

S A1,G 297kJ 0,6 g.F 1,9 ZU 1,9 SA 4,7 BE
L,2,5,9 1,3 F 10,4 KH 4,0 EW



Salate & Kaltes
Inkl. Dessert

Feiertag

Paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat
und Senf

S A1,C,6 738kJ 4,2 g.F 1,1 ZU 0,5 SA 4,5 BE
J,2,3,5,9 10,1 F 13,3 KH 8,0 EW

Caesar-Salat
Blattsalate mit Mais,
Hähnchenfleisch
und Croutons dazu
Joghurt Dressing

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

Frikadelle
mit Nudelsalat
und Senf

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

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

V G,1,2 446kJ 2,0 g.F 2,5 ZU 0,4 SA 1,3 BE
3,5,9 6,0 F 4,2 KH 2,3 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
L,6 F 22,1 KH 2,5 EW

Eierpfannkuchen
gefüllt mit Heidelbeeren
dazu Vanillesauce

V A1,C 496kJ 1,3 g.F 10,7 ZU 0,2 SA 7,5 BE
G 6,9 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 6,5,9 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
L,5,9 1,5 F 24,4 KH 2,5 EW

Heiße Apfelstrudel
mit Vanillesauce

V A1,G,2 878kJ 5,4 g.F 9,5 ZU 0,4 SA 10,3 BE
L,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
L,1,1,9 F 11,9 KH 8,4 EW

Gyrosbraten
mit Zaziki
und Krautsalat

S A1,C 787kJ 3,9 g.F 3,7 ZU 1,3 SA 1,5 BE
G 6,1,9 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 J,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
G J,2,3,5,9 15,1 F 14,0 KH 9,9 EW

Gebratene Fleischbällchen
in Cocktailsauce
mit Nudelsalat
und Garnitur

S A1,C,6,1 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 J,2,3,5,9 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€





Gut bürgerlich Inkl. Dessert

Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote-Beete Salat

5,8 BE

Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln

4,2 BE

Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel- und Gurkenwürfel dazu Petersilienkartoffeln

4,9 BE

Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohl- und Petersilienkartoffeln

4,0 BE

Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln

4,3 BE

Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln

4,1 BE

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

5,9 BE



Diabetiker Menü Inkl. Dessert

Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree

5,3 BE

Hähnchenkeule in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln

4,5 BE

Geflügel-Bratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln

3,7 BE

Gedünstetes Fischfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln

3,7 BE

Pikantes Gulasch vom Schwein mit Kartoffeln

3,4 BE

Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch

4,0 BE

Hackbraten in Sauce mit Butterbohnen und Salzkartoffeln

3,7 BE



Leckere Vielfalt Inkl. Dessert

Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken

9,2 BE

Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti

8,0 BE

Schweineleberragout in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse

3,7 BE

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

6,3 BE

Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in Mascarpone- und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat

4,3 BE

Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Reis

7,8 BE

Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur

7,9 BE



Premium Menü Inkl. Dessert

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

5,5 BE

Schweineroulade mit klassischer Füllung, dazu Blumenkohl und Kartoffeln

5,4 BE

Kaiserfleisch (Kasselerücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree

4,0 BE

Sauerbratengulasch mit Kartoffeln und Rotkohl

5,2 BE

Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersenf- und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat

5,4 BE

Schweinebraten mit Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen

3,1 BE

Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln

3,5 BE



Vegetarisch Inkl. Dessert

Italienische Gemüsepasta mit Vollkornnudeln

7,6 BE

Gebratenes Gemüse süßsauer mit Reis

7,9 BE

Gemüseragout mit Erbsenpüree

4,1 BE

„Adas Polo“ Reis-Linsenpfanne mit Rührei

7,0 BE

Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat

7,8 BE

Anzahl Menü 1-3 täglich normal 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

Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwürstchen

4,0 BE

Linseneintopf mit Geflügelbratwurst

4,2 BE

Klassischer Möhreeneintopf mit Geflügelkräuterbällchen

4,4 BE

Kürbis-Hähncheneintopf

5,2 BE

Porree-Eintopf mit Hausmacher Metzgerfrikadelle

3,7 BE



Salate & Kaltes Inkl. Dessert

Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf

3,7 BE

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

0,7 BE

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

1,5 BE

Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing

2,9 BE

Zwei Frikadellen mit Nudelsalat

4,5 BE



Süß & Fruchtig Großer Genuss

Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott

8,8 BE

Feiner Grießbrei mit roter Grütze

10,4 BE

Eierpfannkuchen mit Apfelkompott

7,6 BE

Quarkstrudel mit Vanillesauce

11,0 BE

Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott

8,6 BE

Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce

5,8 BE

Beerengrütze mit Vanillesauce

11,4 BE



Abendbrot Immer wieder gern

Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat

3,7 BE

Schnittchenteller 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€



CASINO menue	KW 42 FIRMEN	Montag 17. Oktober 22	Dienstag 18. Oktober 22	Mittwoch 19. Oktober 22	Donnerstag 20. Oktober 22	Freitag 21. Oktober 22	Samstag 22. Oktober 22	Sonntag 23. Oktober 22	
M1	Gut bürgerlich Inkl. Dessert	Gebratener Leberkäse mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>S A1,G,2 460kJ 2,3 gF 1,8 ZU 1,1 SA 4,5,9 6,4 F 8,9 KH 3,2 EW</small> 3,8 BE	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Butterreis <small>G A1,F,G,9 416kJ 0,5 gF 0,6 ZU 0,7 SA 1,2 F 15,8 KH 6,0 EW</small> 5,9 BE	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Reis <small>S A1,I,3,5 522kJ 1,8 gF 3,4 ZU 1,4 SA 4,4 F 17,5 KH 3,6 EW</small> 6,6 BE	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree <small>F A1,D,G 390kJ 0,8 gF 3,8 ZU 0,9 SA 1,3,5,9 2,1 F 12,1 KH 5,5 EW</small> 4,4 BE	Reibekuchen mit leckerem Apfelmus <small>V A1,C 609kJ 0,6 gF 6,4 ZU 0,8 SA 6,8 F 18,4 KH 1,7 EW</small> 6,2 BE	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat <small>S A1,C,G,1 493kJ 0,8 gF 1,1 ZU 1,1 SA 2,3,5,9 3,2 F 14,9 KH 6,7 EW</small> 6,5 BE	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln <small>S A1,G,1 371kJ 1,9 gF 0,9 ZU 1,5 SA 5,9 4,9 F 8,0 KH 3,0 EW</small> 3,7 BE	
M2	Diabetiker Menü Inkl. Dessert	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohngemüse und Salzkartoffeln <small>R A1,J 348kJ 0,0 gF 1,1 ZU 1,8 SA 1,2 F 8,5 KH 8,7 EW</small> 3,8 BE	Große Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln <small>S A1,I,3,5 292kJ 0,7 gF 2,2 ZU 1,7 SA 1,6 F 9,0 KH 3,7 EW</small> 4,2 BE	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln <small>G A1,C 319kJ 0,3 gF 1,3 ZU 1,7 SA 6,1,3,9 2,0 F 8,9 KH 4,3 EW</small> 3,9 BE	Belgischer Gemüse Eintopf mit Geflügelbratwurst <small>G A1,I,2,4 410kJ 2,0 gF 1,6 ZU 1,7 SA 6,6 F 8,0 KH 2,6 EW</small> 3,9 BE	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Püree <small>R A1,C 382kJ 1,2 gF 2,2 ZU 0,9 SA 1,5,9 2,9 F 10,8 KH 5,1 EW</small> 4,9 BE	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Würsteinlage <small>S A1,G 332kJ 1,1 gF 1,9 ZU 1,9 SA 1,3,5,9 2,6 F 10,9 KH 2,7 EW</small> 5,0 BE	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>G A1,F 283kJ 0,2 gF 1,9 ZU 1,5 SA 6,1,9 0,5 F 9,9 KH 5,4 EW</small> 4,4 BE	
M3	Leckere Vielfalt Inkl. Dessert	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis <small>G A1,G 507kJ 0,9 gF 1,3 ZU 0,9 SA 1,5,9 3,0 F 19,1 KH 4,0 EW</small> 7,1 BE	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis <small>S A1,I,5,9 471kJ 0,3 gF 0,2 ZU 1,0 SA 2,2 F 15,1 KH 7,5 EW</small> 5,7 BE	Vollkorn-Spaghetti „Tonno“ Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat <small>F A1,G 428kJ 0,3 gF 3,4 ZU 1,6 SA 1,3,5 1,6 F 17,0 KH 3,9 EW</small> 7,4 BE	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat <small>G A1,C 508kJ 1,6 gF 2,1 ZU 1,3 SA 1,2,3,5,9 4,6 F 16,2 KH 3,4 EW</small> 7,0 BE	Kohlroulade in deftiger Zwiebel- Speck-Sauce mit Kartoffeln <small>S A1,I,4 411kJ 1,6 gF 1,6 ZU 1,6 SA 4,1 F 10,8 KH 3,5 EW</small> 4,8 BE	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln <small>V A1,I,K 462kJ 0,3 gF 0,9 ZU 0,8 SA 3,2 F 14,5 KH 4,7 EW</small> 6,1 BE	Bandnudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce <small>V A1,G,1 488kJ 1,3 gF 0,8 ZU 1,4 SA 5,9 2,6 F 18,4 KH 4,4 EW</small> 7,4 BE	
M4	Premium Menü Inkl. Dessert	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle <small>S A1,C 339kJ 0,7 gF 2,2 ZU 1,1 SA 6,1,9 2,0 F 11,5 KH 4,1 EW</small> 5,0 BE	Zartes Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln <small>G A1,G,2 427kJ 1,1 gF 1,2 ZU 1,3 SA 1,5,9 2,3 F 12,2 KH 7,9 EW</small> 5,2 BE	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel <small>R A1,G 432kJ 0,2 gF 3,5 ZU 1,6 SA 2,5,9 1,9 F 12,8 KH 8,0 EW</small> 5,6 BE	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohngemüse und Salzkartoffeln <small>S A1,G 448kJ 1,9 gF 2,1 ZU 1,7 SA 1,5,9 5,4 F 8,9 KH 4,4 EW</small> 3,9 BE	Matjesfilet in Kräuter marinade, dazu Speckböhnchen und Butterkartoffeln <small>S A1,D,G 387kJ 1,1 gF 2,3 ZU 2,2 SA 1,5,9 3,8 F 9,9 KH 4,2 EW</small> 4,8 BE	Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Kräutersenfauce und Kartoffeln <small>F A1,D,G 293kJ 0,8 gF 1,0 ZU 1,6 SA 1,5,9 1,7 F 8,8 KH 4,4 EW</small> 4,0 BE	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln <small>S A1,I,5 382kJ 0,1 gF 1,7 ZU 0,3 SA 1,4 F 13,6 KH 5,7 EW</small> 5,6 BE	
M5	Vegetarisch Inkl. Dessert	Spaghetti „Funghi“ Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl <small>V A1,G,1,9 411kJ 0,6 gF 0,9 ZU 0,9 SA 2,5 F 15,5 KH 3,0 EW</small> 5,7 BE	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis <small>V A1,C,F 490kJ 0,2 gF 3,8 ZU 1,3 SA 6,1,3,9 1,7 F 22,2 KH 2,7 EW</small> 8,4 BE	Rüheie mit Rahmspinat und Kartoffeln <small>V A1,C 431kJ 2,0 gF 1,1 ZU 1,9 SA 6,1,3,9 1,7 F 8,3 KH 5,1 EW</small> 3,5 BE	Gedünstetes Gemüse mit Sauce „Holländische Art“ dazu Petersilienkartoffeln <small>V A1,G,1,9 348kJ 1,4 gF 1,9 ZU 2,4 SA 2,4 F 12,2 KH 2,3 EW</small> 4,5 BE	Vegetarische Tortellini mit fruchtiger Tomatensauce <small>V A1,C 330kJ 0,2 gF 2,8 ZU 1,2 SA 6,1,9 0,8 F 12,4 KH 2,1 EW</small> 5,0 BE	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€		
M6	Eintopf & Pasta Inkl. Dessert	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle <small>S A1,C 350kJ 1,2 gF 2,7 ZU 1,4 SA 1,5,9 3,0 F 9,4 KH 4,3 EW</small> 4,6 BE	Gärtnerin-Eintopf mit viel Gemüse und Rindfleisch einlage <small>R A1,I,5 299kJ 0,5 gF 1,6 ZU 1,7 SA 1,9 F 9,2 KH 4,1 EW</small> 4,2 BE	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis <small>R A1,J 497kJ 0,5 gF 1,5 ZU 1,1 SA 1,3 F 17,0 KH 4,4 EW</small> 6,4 BE	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse <small>V A1,G,1,9 211kJ 1,2 gF 2,4 ZU 0,8 SA 1,9 F 4,7 KH 2,8 EW</small> 2,0 BE	Eintopf von frischem Kohlrabi Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen <small>S A1,C,G 365kJ 1,2 gF 1,1 ZU 1,6 SA 1,5,9 3,0 F 10,2 KH 4,7 EW</small> 4,9 BE	Durchschnittspreis 4,95€ 4,60€ Ab 21 Essen Sonderkonditionen auf Anfrage! Mengenkategorie Durchschnitt Menüzahl pro Tag. Porzellanteller plus 0,50€.		
M7	Salate & Kaltes Inkl. Dessert	Zartes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf <small>S A1,C,G 715kJ 4,2 gF 2,7 ZU 2,6 SA 2,3,5,9 10,0 F 13,7 KH 6,4 EW</small> 4,2 BE	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail- Dressing <small>S C,G,I,2 369kJ 2,0 gF 2,9 ZU 0,8 SA 3,4,5,9 4,7 F 4,0 KH 7,0 EW</small> 1,0 BE	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing <small>V G,J,2 215kJ 1,3 gF 2,8 ZU 0,2 SA 3,5,9 3,0 F 3,9 KH 1,5 EW</small> 1,1 BE	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf- Dressing <small>V G,J,2 499kJ 4,2 gF 2,8 ZU 1,0 SA 3,5,9 9,4 F 3,8 KH 4,1 EW</small> 1,0 BE	Salatteller „Rustica“ mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing <small>S A1,C,G 345kJ 1,5 gF 2,7 ZU 0,6 SA 1,9,9 3,7 F 5,2 KH 6,5 EW</small> 1,7 BE			
M8	Süß & Fruchtig Großer Genuss	Milchreis mit heißen Kirschen <small>V G,5,9 601kJ 0,8 gF 14,6 ZU 0,1 SA 1,6 F 22,1 KH 2,5 EW</small> 9,2 BE	Germknödel mit Vanillesauce <small>V A1,C 695kJ 1,3 gF 13,1 ZU 0,4 SA 6,5,9 2,6 F 31,3 KH 4,0 EW</small> 9,5 BE	Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße <small>V A1,G,5,9 502kJ 1,1 gF 15,7 ZU 0,1 SA 2,3 F 21,7 KH 2,8 EW</small> 9,1 BE	Sahnegrißbrot mit Waldfrüchten <small>V A1,G,5,9 555kJ 1,1 gF 18,8 ZU 0,1 SA 2,3 F 24,7 KH 2,8 EW</small> 10,4 BE	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce <small>V A1,C 463kJ 1,4 gF 11,8 ZU 0,2 SA 6,5,9 2,9 F 16,3 KH 2,9 EW</small> 5,1 BE	Milchreis mit roter Grütze <small>V G,5,9 514kJ 0,7 gF 16,8 ZU 0,1 SA 1,5 F 24,4 KH 2,5 EW</small> 10,2 BE	Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce <small>V A1,G,2 800kJ 4,7 gF 10,1 ZU 0,4 SA 4,5,9 9,7 F 23,1 KH 2,9 EW</small> 7,8 BE	
M9	Abendbrot Immer wieder gern	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter <small>R A1,3 633kJ 3,7 gF 5,6 ZU 1,0 SA 12,3 KH 8,5 EW</small> 3,8 BE	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat <small>S A1,C,G,1 799kJ 3,1 gF 3,2 ZU 1,3 SA 2,3,5,9 15,1 F 4,3 KH 8,8 EW</small> 1,0 BE	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot <small>V A1,C,G 751kJ 5,3 gF 2,4 ZU 1,1 SA 2,3,5,9 13,5 F 7,8 KH 6,0 EW</small> 2,2 BE	Sandwichteller – leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur <small>S A1,C,G 1138kJ 7,7 gF 1,6 ZU 1,2 SA 2,3,5,9 16,8 F 20,9 KH 9,0 EW</small> 5,1 BE	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter <small>F A1,Z,G 974kJ 6,2 gF 3,2 ZU 2,2 SA 6,3,9 15,1 F 14,0 KH 9,9 EW</small> 3,5 BE	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur <small>S A1,C,G,1 919kJ 6,4 gF 1,7 ZU 1,2 SA 2,3,5,9 14,7 F 13,6 KH 8,3 EW</small> 5,0 BE	Käseplatte „Winzer Art“ mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot <small>V A1,Z,G 988kJ 3,9 gF 2,1 ZU 1,6 SA 4,5,9 6,2 F 32,5 KH 10,8 EW</small> 6,0 BE	

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





Gut bürgerlich
Inkl. Dessert

Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln

G 4,5 BE

Putenbraten in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln

G 4,2 BE

Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree

S 3,8 BE

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

S 3,9 BE

Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln

S 3,9 BE

Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch

G 4,0 BE

Hähnchenragout mit Champignons und Spargel dazu Gemüseis

G 5,3 BE



Diabetiker Menü
Inkl. Dessert

Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln

S 3,8 BE

Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Beete Salat

S 6,8 BE

Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln

G 7,2 BE

Seelachsfilet „Naturell“ mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln

F 3,7 BE

Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln

S 4,3 BE

Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohl Gemüse und Salzkartoffeln

G 3,9 BE

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

S 3,9 BE



Leckere Vielfalt
Inkl. Dessert

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

S 7,6 BE

Nudelaufwurf mit Brokkoli und Hackfleisch

S 11,9 BE

Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat

R 5,9 BE

Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat

S 7,1 BE

Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat

G 6,6 BE

Italienischer Gemüse Eintopf

V 4,6 BE

Linsen-Bolognese mit Nudeln

V 7,3 BE



Premium Menü
Inkl. Dessert

Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis

F 6,0 BE

Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln

S 3,3 BE

Gedünsteter Fisch auf Buttersauce mit Kräuterkartoffeln und Möhrensalat

F 4,5 BE

Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln

R 5,0 BE

Backfischfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat

F 5,2 BE

Rindergeschnetzeltes „Jäger Art“ mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln

R 3,6 BE

Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Spätzle

G 5,7 BE



Vegetarisch
Inkl. Dessert

Asiatisches Wokgemüse mit feinem Basmatireis

V 8,4 BE

Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree

V 3,2 BE

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

V 13,8 BE

Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce

V 7,3 BE

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

V 6,0 BE

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

Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleisch einlage

R 4,1 BE

Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln

R 8,1 BE

Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel

S 4,0 BE

Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler

S 3,6 BE

Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfel

S 3,8 BE



Salate & Kaltes
Inkl. Dessert

Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur

G 4,2 BE

Bunter Salatmix mit Bratenstreifen mit Senf-Dill-Dressing

S 0,9 BE

Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing

G 2,9 BE

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

F 1,6 BE

Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur

S 2,9 BE



Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott

V 8,8 BE

Eierpfannkuchen mit Apfelkompott

V 9,4 BE

Feiner Grießbrei mit roter Grütze

V 10,4 BE

Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker

V 5,9 BE

Mandarinenmilchreis

V 8,8 BE

Quarkkeulchen mit Vanillesauce

V 8,8 BE

Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott

V 8,6 BE



Abendbrot
Immer wieder gern

Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat

S 3,7 BE

Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse dazu Garnitur

S 5,9 BE

Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot

S 2,6 BE

Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat

G 4,7 BE

Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur

S 4,0 BE

Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“ mit Garnitur und Brot

S 2,8 BE

Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur

S 4,2 BE

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

