

CASINO menue

KW 48
FIRMEN

Montag
28. November 22

Dienstag
29. November 22

Mittwoch
30. November 22

Donnerstag
1. Dezember 22

Freitag
2. Dezember 22

Samstag
3. Dezember 22

Sonntag
4. Dezember 22



Gut bürgerlich
Inkl. Dessert

Mini-Hacksteaks
in Bratensauce
dazu bunte Bohnen
und Salzkartoffeln

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

Heiße Fleischwurst
mit Sauerkraut
und Püree

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

Feiner Gemüseeintopf
mit Huhn

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

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

G A1,F,13 417kJ | 0,4 g F | 1,9 ZU | 1,1 SA
1,4 F | 15,7 KH | 5,7 EW **5,9 BE**

Wiener Würstchen
mit Sauerkraut
und Petersilienkartoffeln

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

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

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

Gefüllte Hackfleischrolle
in Rahmsauce
mit herzhaftem
Rüben Gemüse und
Nudeln

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



Diabetiker Menü
Inkl. Dessert

Geflügelleber
in Zwiebel-Apfel-Sauce
mit Kartoffelpüree
und Möhrengemüse

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

Schweinegulasch
in Kräuterrahmsauce
dazu buntes Gemüse
und Kartoffeln

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

Bratwurst
in Sauce mit feinem
Mischgemüse
und Kartoffeln

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

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

F A1,D 307kJ | 0,2 g F | 1,3 ZU | 1,5 SA
G,1,9 1,9 F | 8,5 KH | 5,0 EW **3,8 BE**

Gekochte Eier
in Senfsauce
mit Kräuterpüree,
dazu Sellerie-Möhrensalat

V A1,G,6 383kJ | 1,5 g F | 2,3 ZU | 0,7 SA
L,5,9 4,2 F | 9,3 KH | 3,4 EW **4,3 BE**

**Klassischer
Möhreneintopf**
mit pikanter
Rinderrikadelle

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

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

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



Leckere Vielfalt
Inkl. Dessert

Gefüllte Paprikaschote
in Tomatensauce
dazu Reis

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

**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
L,3 2,7 F | 16,1 KH | 6,2 EW **7,0 BE**

Fischstäbchen
mit Tomatensauce
dazu Kartoffelpüree

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

Spirellis (Nudeln)
mit Tomaten-
Schinkensauce
dazu Rohkostsalat

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

**Hähnchenfleisch
süß sauer**
mit Chinagemüse
und Reis

G A1,F,13 406kJ | 0,3 g F | 2,3 ZU | 1,3 SA
1,2 F | 16,3 KH | 4,9 EW **6,2 BE**

Linsen-Bolognese
mit Vollkorn-Fusilli

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

Kaiserschmarrn
mit Vanillesauce

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



Premium Menü
Inkl. Dessert

Lummerbraten
vom Schwein in herzhafter
Sauce dazu feines
Kaisergemüse und
Kartoffeln

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

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

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

„Piccata Napoli“
zartes Geflügelschnitzel
mit Tomatenspaghetti

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

Filettöpfchen
Hähnchen und
Schweinefilet in
Pilzrahmsauce dazu
Gemüse und Kartoffeln

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

Hoki-Fischfilet
in leckerer Kräutersauce
dazu feine Erbsen
und Kartoffeln

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

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

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

Grüne Tagliatelle
mit Hack
und Champignons
in Sauerrahm

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



Vegetarisch
Inkl. Dessert

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

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

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

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

Gebratenes Gemüse
in gelber Currysauce
mit Reis

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

Drillinge mit Schale
dazu Schnittlauchquark

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

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

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

Menü	1-3 täglich		4-9 täglich		10-20 täglich	
	normal	klein	normal	klein	normal	klein
M1	6,10€	5,70€	5,00€	4,70€	4,70€	4,40€
M2	6,10€	5,70€	5,00€	4,70€	4,70€	4,40€
M3	6,10€	5,70€	5,00€	4,70€	4,70€	4,40€
M4	6,80€	5,70€	5,70€	4,70€	5,40€	4,40€
M5	6,10€	5,70€	5,00€	4,70€	4,70€	4,40€
M6	6,10€	5,70€	5,00€	4,70€	4,70€	4,40€
M7	6,10€		5,00€		4,70€	
M8	6,10€		5,00€		4,70€	
M9	Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagsmenüs.					4,70€
Durchschnittspreis			5,20€		4,85€	

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



Eintopf & Pasta
Inkl. Dessert

**Spaghetti
„Bolognese“**
dazu Gurkensalat

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

Pichelsteiner Eintopf
mit frischem Gemüse
und Rindfleischelinge

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

**Grünkohlgemüse
„Bürgerlich“**
mit Kartoffeln
und Frikadelle

R A1,C 425kJ | 1,1 g F | 0,7 ZU | 1,9 SA
L,5,9 2,9 F | 12,7 KH | 5,7 EW **5,1 BE**

**Deftiger
Erbseintopf**
mit Bockwurst

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

**Rheinischer
Kartoffeleintopf**
mit Kasseler
und frischem Poree

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



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
J,2,3,5,9 10,1 F | 13,3 KH | 8,0 EW **4,5 BE**

**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
2,3,5,9 3,3 F | 4,8 KH | 6,8 EW **1,3 BE**

Caesar-Salat
Blattsalate mit Mais,
Hähnchenfleisch
und Croutons dazu
Joghurd dressing

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

**Frikadelle
mit Nudelsalat
und Senf**

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

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



Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Milchreis
mit heißen Kirschen

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

**Eierpfannkuchen
gefüllt mit Heidelbeeren**
dazu Vanillesauce

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

**Griesflammeri
„Baden Baden“**
mit Fruchtsoße

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

Germknödel
mit Vanillesauce

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

Sahnegrießbrei
mit Waldfrüchten

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

Milchreis
mit roter Grütze

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

Heißer Apfelstrudel
mit Vanillesauce

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



Abendbrot
Immer wieder gern

**Herzhafter
Rindfleischsalat**
mit Brot und Butter

R A1,A,2,3 626kJ | 3,7 g F | 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 g F | 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,6 751kJ | 5,3 g F | 2,4 ZU | 1,1 SA
J,2,3,5,9 13,5 F | 7,8 KH | 6,0 EW **2,2 BE**

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

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

**Fischplatte
nach Angebot**
mit Brot und Butter

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

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

S A1,C,G,1 886kJ | 6,3 g F | 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 988kJ | 3,9 g F | 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

Königsberger Klopse
in Kapernsauce
dazu Butterkartoffeln
und Rote-Beete Salat

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

Hackbraten
in Sauce mit Rotkohl
und Kartoffeln

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

Hamburger Heringsstipp
in Sahne mit Apfel-
und Gurkenwürfel
dazu Petersilienkartoffeln

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

Schweinebraten
in pikanter Sauce
mit Blumenkohlgemüse
und Petersilienkartoffeln

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

**Westfälische Dicke
Bohnen**
mit Kasseler und
Salzkartoffeln

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

Geflügelfilets
in pikanter Sauce
mit zartem
Brokkoligemüse
und Salzkartoffeln

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

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

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



Diabetiker Menü
Inkl. Dessert

Frikadelle vom Rind
in dunkler Kräutersauce
mit Mischgemüse
und Kartoffelpüree

R A1,C 431kJ 1,4 g F 1,4 ZU 5,1 SA 5,3 BE
6,1,5,9 3,5 F 10,7 KH 6,4 EW

Hähnchenkeule
in pikanter Sauce
mit Kohlrabigemüse
dazu Salzkartoffeln

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

Geflügel-Bratwurst
in Thymiansauce
mit buntem Gemüse
und Petersilienkartoffeln

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

Gedünstetes Fischfilet
in Dillsauce
mit Brokkoli
dazu Kartoffeln

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

**Pikantes Gulasch
vom Schwein**
mit Kartoffeln

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

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

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

Hackbraten
in Sauce mit Butterbohnen
und Salzkartoffeln

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



Leckere Vielfalt
Inkl. Dessert

Penne mit Hähnchenbrust
in feiner Sahnesauce,
Brokkoli und Käse
überbacken

G A1,F 716kJ 1,8 g F 2,2 ZU 0,4 SA 9,2 BE
6,1,5,9 3,5 F 20,2 KH 13,4 EW

Wurstgulasch
mit Paprika und Zwiebeln
dazu Gabelspaghetti

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

Schweineleberragout
in Apfel-Sauce
dazu Kartoffelpüree
und Karottengemüse

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

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

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

Kartoffelröstis
mit Karotten, Brokkoli,
Mais und Champignons in
Mascarponesauce

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

Mais-Lauchtaler
in Paprikagemüsesauce
dazu Reis

V A1,C 403kJ 0,1 g F 1,9 ZU 1,0 SA 7,8 BE
6,1,5,9 1,3 F 18,0 KH 3,0 EW

Kichererbsencurry
mit Kokosmilch
und Bulgur

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



Premium Menü
Inkl. Dessert

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

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

Schweineroulade
mit klassischer Füllung,
dazu Blumenkohl
und Kartoffeln

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

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

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

Sauerbratengulasch
mit Kartoffeln
und Rotkohl

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

Gebackenes Seelachsfilet
mit Kräutersenfesauce
und Dampfkartoffeln
dazu Gurkensalat

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

**Schweinebraten
mit Kümmelsauce**
mit Romanescogemüse
und Klößen

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

Schweinefilet
in Rahmsauce
mit Fingermöhren
und Salzkartoffeln

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



Vegetarisch
Inkl. Dessert

**Italienische
Gemüsepasta**
mit Vollkornnudeln

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

Gebratenes Gemüse
süßsauer mit Reis

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

Gemüseragout
mit Erbsenpüree

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

„Adas Polo“
Reis-Linsenpfanne
mit Rührei

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

Makkaroni
mit Tomaten-
Basilikumsauce dazu
Möhrensalat

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



Eintopf & Pasta
Inkl. Dessert

Grüne Bohnen-Eintopf
mit Bockwürstchen

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

Linseneintopf
mit Geflügelbockwurst

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

**Klassischer
Möhreneintopf**
mit Geflügelkräuter-
bällchen

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

**Kürbis-
Hähncheneintopf**
mit Kartoffeln

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

Porree-Eintopf
mit Hausmacher
Metzgerfrikadelle

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



Salate & Kaltes
Inkl. Dessert

Wiener Würstchen
mit Kartoffelsalat
und Senf

S C,G,L 765kJ 5,6 g F 2,7 ZU 3,0 SA 3,7 BE
2,3,5,9 12,9 F 12,0 KH 4,3 EW

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

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

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

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

FrISChe Salate der Saison
mit Hähnchenbrust
dazu Cocktaildressing

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

Zwei Frikadellen
mit Nudelsalat

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



Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Milchreis
mit Erdbeer-
Rhabarberkompott

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

Feiner Grießbrei
mit roter Grütze

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

Eierpfannkuchen
mit Apfelkompott

V A1,C,G,9 506kJ 0,6 g F 11,1 ZU 0,3 SA 7,6 BE
2,3 F 21,0 KH 3,1 EW

Quarkstrudel
mit Vanillesauce

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

Feiner Milchreis
mit Zimtucker
und Apfelkompott

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

Eierpfannkuchen
mit gebratenem Apfel
und Vanillesauce

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

Beerengrütze
mit Vanillesauce

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



Abendbrot
Immer wieder gern

Kalter Schweinebraten
mit Kartoffelsalat

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

Schnittchenteller
fertig belegte Schnittchen
mit Wurst und Käse
und Garnitur

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

Feine Sülze
mit Remouladensauce,
Garnitur und Brot

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

**Gebratene
Hähnchenkeule**
mit Nudelsalat

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

Brathering
mit Zwiebeln,
Speckkartoffelsalat
und Garnitur

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

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

S A1,A2,C 1.003kJ 8,9 g F 0,9 ZU 1,2 SA 2,8 BE
1,2,3,5,9 20,5 F 18,1 KH 5,7 EW

Kasseler Braten
mit Remouladensauce,
Nudelsalat und
Salatgarnitur

S A1,C,G 964kJ 7,4 g F 0,6 ZU 1,5 SA 4,1 BE
1,2,3,5,9 16,8 F 12,8 KH 9,1 EW

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

M1	6,10€	5,70€	5,00€	4,70€	4,70€	4,40€
M2	6,10€	5,70€	5,00€	4,70€	4,70€	4,40€
M3	6,10€	5,70€	5,00€	4,70€	4,70€	4,40€
M4	6,80€	5,70€	5,70€	4,70€	5,40€	4,40€
M5	6,10€	5,70€	5,00€	4,70€	4,70€	4,40€
M6	6,10€	5,70€	5,00€	4,70€	4,70€	4,40€
M7	6,10€		5,00€		4,70€	
M8	6,10€		5,00€		4,70€	
M9	Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagmenüs.					4,70€

Durchschnittspreis 5,20€ 4,85€

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

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

G 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
L,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
J,2,3,5,9 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,I,3 2,0 F 8,9 KH 4,3 EW

**Belgischer
Gemüse Eintopf**
mit Geflügelbraten
und Kartoffeln

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

Zarte Hähnchenbrust
in feiner Sauce
dazu Fingermöhren
und Salzkartoffeln

G A1,F 283kJ 0,2 g F 1,9 ZU 1,5 SA 4,4 BE
6,9 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
L,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
L,2,3,5,9 4,6 F 16,2 KH 3,4 EW

Kohlroulade
in deftiger Zwiebel-
Speck-Sauce
mit Kartoffeln

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

Curry-Spinat-Pfanne
mit Linsen,
dazu Sesamkartoffeln

V A1,I,K 462kJ 0,3 g F 0,9 ZU 0,8 SA 6,1 BE
3,2 F 14,5 KH 4,7 EW

Bandnudeln
in leckerer
Spinat-Käse-Sauce

V A1,G 488kJ 1,3 g F 0,8 ZU 1,4 SA 7,4 BE
5,9 2,6 F 18,4 KH 4,4 EW



Premium Menü
Inkl. Dessert

**Schweizer
Sahnegeschnetzeltes**
mit kleinen Möhren
und Spätzle

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

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

G A1,G 427kJ 1,1 g F 1,2 ZU 1,3 SA 5,2 BE
L,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
L,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
L,2,4,5,9 3,8 F 9,9 KH 4,2 EW

Gedünstetes Fischfilet
auf Blattspinat
mit Kräutersenfauce
und Kartoffeln

F A1,D,G 293kJ 0,8 g F 1,0 ZU 1,6 SA 4,0 BE
L,5,9 1,7 F 8,8 KH 4,4 EW

Schweinesteak
mit Grillgemüse
und Rosmarinkartoffeln

S A1,I,5 382kJ 0,1 g F 1,7 ZU 0,3 SA 5,6 BE
L,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
L,3,9 1,7 F 22,2 KH 2,7 EW

Rührei
mit Rahmspinat
und Kartoffeln

V A1,C 431kJ 2,0 g F 1,1 ZU 1,9 SA 3,5 BE
6,I,3 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



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
L,5,9 3,0 F 9,4 KH 4,3 EW

**Deftiger
Grünkohleintopf**
mit gewürfeltem Kasseler

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

Chilli con Carne
mit roten Bohnen
und körnigem Reis

R A1,J 497kJ 0,5 g F 1,5 ZU 1,1 SA 6,4 BE
L,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
L,5,9 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
L,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
J,2,3,5,9 10,0 F 13,7 KH 6,4 EW

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

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

Salatteller
mit verschiedenen
Rohkostsalaten,
dazu Haus-Dressing

V G,J,2 215kJ 1,3 g F 2,8 ZU 0,2 SA 1,1 BE
3,5,9 3,0 F 3,9 KH 1,5 EW

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

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

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

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



Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Milchreis
mit heißen Kirschen

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

Germknödel
mit Vanillesauce

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

**Griesflammeri
„Baden Baden“**
mit Fruchtsoße

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

Sahnegrießbrei
mit Waldfrüchten

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

Eierpfannkuchen
gefüllt mit Heidelbeeren
dazu Vanillesauce

V A1,C 463kJ 1,4 g F 11,8 ZU 0,2 SA 5,1 BE
6,5,9 2,9 F 18,3 KH 2,9 EW

Milchreis
mit roter Grütze

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

Heißer Apfelstrudel
mit Vanillesauce

V A1,G,2 800kJ 4,7 g F 10,1 ZU 0,4 SA 7,8 BE
4,5,9 9,7 F 23,1 KH 2,9 EW



Abendbrot
Immer wieder gern

**Herzhafter
Rindfleischsalat**
mit Brot und Butter

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

Gyrosbraten
mit Zaziki
und Krautsalat

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

Eiersalat
mit Obstgarnitur
und Weißbrot

V A1,C,G 751kJ 5,3 g F 2,4 ZU 1,1 SA 2,2 BE
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,C,G 1.138kJ 7,7 g F 1,6 ZU 1,2 SA 5,1 BE
J,2,3,5,9 16,8 F 20,9 KH 9,0 EW

**Fischplatte
nach Angebot**
mit Brot
und Butter

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

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

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

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

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

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

M1	6,10€	5,70€	5,00€	4,70€	4,70€	4,40€
M2	6,10€	5,70€	5,00€	4,70€	4,70€	4,40€
M3	6,10€	5,70€	5,00€	4,70€	4,70€	4,40€
M4	6,80€	5,70€	5,70€	4,70€	5,40€	4,40€
M5	6,10€	5,70€	5,00€	4,70€	4,70€	4,40€
M6	6,10€	5,70€	5,00€	4,70€	4,70€	4,40€
M7	6,10€		5,00€		4,70€	
M8	6,10€		5,00€		4,70€	
M9	Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagmenüs.					4,70€

Durchschnittspreis 5,20€ 4,85€
Ab 21 Essen Sonderkonditionen auf Anfrage! Mengenkategorie Durchschnitt Menüzahl pro Tag. Porzellanteller plus 0,50€.

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





Gut bürgerlich
Inkl. Dessert

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

G F,6,2,5,9 453kJ 0,4 gF 3,4 ZU 3,1 SA 2,3 F 13,5 KH 7,7 EW **4,5 BE**

Putenbraten in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln

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

Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree

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

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

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

Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln

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

Lachssteak überbacken mit Blattspinat, dazu Kräuterbuttersauce und Butterreis

F A1,D 576kJ 1,4 gF 0,5 ZU 0,1 SA 2,6 F 12,1 KH 4,8 EW **5,9 BE**

Zarte Hähnchenbrust in fruchtiger Currysauce, dazu Butterreis und feines Möhrengemüse

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



Diabetiker Menü
Inkl. Dessert

Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln

S A1,G 305kJ 0,2 gF 1,2 ZU 1,6 SA 1,5 F 8,6 KH 6,0 EW **3,8 BE**

Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Beete Salat

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

Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln

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

Seelachsfilet „Naturell“ mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln

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

Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln

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

Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln

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

Rinderroulade mit Rotkohlgemüse und Kartoffeln

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



Leckere Vielfalt
Inkl. Dessert

Asiatisches Wokgemüse mit feinem Basmatireis

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

Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree

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

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

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

Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce

V A1,G 493kJ 1,3 gF 1,5 ZU 1,6 SA 1,5,9 2,5 F 19,0 KH 4,5 EW **7,3 BE**

Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchiniemüse und Püree

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

Bio Tortellini mit Champignons in heller Sauce

V A1,G,1,9 369kJ 0,8 gF 0,8 ZU 0,7 SA 2,7 F 12,8 KH 3,1 EW **5,4 BE**

Linsen-Bolognese mit Nudeln

V A1,J 395kJ 0,1 gF 1,5 ZU 1,1 SA 0,4 F 18,1 KH 3,8 EW **7,3 BE**



Premium Menü
Inkl. Dessert

Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis

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

Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln

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

Gedünsteter Fisch auf Buttersauce mit Kräuterkartoffeln und Möhrensalat

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

Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln

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

Backfischfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat

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

Hirschbraten mit Preiselbeerjus, dazu Rotkohl und Klöße

W A1,G 346kJ 0,3 gF 4,3 ZU 2,1 SA 12,5,9 1,4 F 12,5 KH 4,4 EW **5,4 BE**

Zartes Kalbsragout mit Pflaumen, dazu Prinzessbohnen und Butterspätzle

R A1,C 432kJ 0,5 gF 2,2 ZU 1,5 SA 6,1,9 1,3 F 13,1 KH 9,3 EW **5,8 BE**



Vegetarisch
Inkl. Dessert

Wir

wünschen

Ihnen

und

Ihren

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

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

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

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

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

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

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

M7 6,10€ 5,00€ 4,70€

M8 6,10€ 5,00€ 4,70€

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

Durchschnittspreis 5,20€ 4,85€

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



Eintopf & Pasta
Inkl. Dessert

Familien

besinnliche

Weihnachtstage

und

ein



Salate & Kaltes
Inkl. Dessert

leckerer

neues

Jahr

2023!

Ihr Casino Menüservice



Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott

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

Eierpfannkuchen mit Apfelkompott

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

Feiner Grießbrei mit roter Grütze

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

Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker

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

Mandarinenmilchreis

V 6,9 472kJ 1,0 gF 12,2 ZU 0,1 SA 1,9 F 21,0 KH 3,0 EW **8,8 BE**

Quarkkeulchen mit Vanillesauce

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

Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott

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



Abendbrot
Immer wieder gern

Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat

S C,6,1 612kJ 3,5 gF 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 dazu Garnitur

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

Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot

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

Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat

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

Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur

S A1,D 661kJ 2,1 gF 2,2 ZU 2,3 SA 8,7 F 11,5 KH 8,2 EW **4,0 BE**

Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“ mit Garnitur und Brot

S A1,A2,1 1.003kJ 8,9 gF 0,9 ZU 1,2 SA 20,5 F 18,1 KH 5,7 EW **2,8 BE**

Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur

S A1,C,G,1 1.003kJ 7,7 gF 0,6 ZU 1,7 SA 23,5,9 17,4 F 13,0 KH 9,3 EW **4,2 BE**

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

