

Name:

Adresse:

Speiseplantag gleich Verzehrtag.
Die Kennzeichnung der Speisen erfolgt über die Menübezeichnung.

	M1 <i>Gutbürgerlich</i>	M2 <i>Leichte Küche</i>	M3 <i>Feine Küche</i>	M4 <i>Spezial Gourmet</i>	M5 <i>Vegetarisch</i>	M6 <i>Eintopf & Pasta</i>	M7 <i>Salat & Kaltes</i>	M8 <i>Süßspeise</i>	M9 <i>Abendbrot</i>	
Montag 15.04.2024	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Salzkartoffeln	Hähnchenbrustfilet in Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree und Möhrengemüse	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis	Lummerbraten vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln	Maultaschen „Vegetarisch“ in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat	Spaghetti „Bolognese“ dazu Gurkensalat	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit heißen Kirschen	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter	
	S A1,C,I,J 438kj 1,1gF 1,2ZU 1,8SA 2,7F 10,0KH 6,0EW 4,5BE	G A1,F,G,I 287kj 0,6gF 2,5ZU 0,6SA 1,5F 7,8KH 5,7EW 3,5BE	S A1,C,I 924kj 0,9gF 2,4ZU 1,3SA 1,8F 14,7KH 3,9EW 6,9BE	S A1,I,5 286kj 0,1gF 1,4ZU 1,7SA 1,1F 8,1KH 5,6EW 3,6BE	V A1,C,G,I 581kj 2,7gF 2,5ZU 1,0SA 5,6F 16,2KH 5,7EW 7,5BE	R G A1,C,F,I 493kj 0,9gF 2,0ZU 1,1SA 3,4F 16,8KH 4,8EW 7,6BE	S A1,C,G,J 738kj 4,2gF 2,5ZU 2,3SA 10,1F 13,3KH 8,0EW 4,5BE	V G,5,9 601kj 0,8gF 14,6ZU 0,1SA 1,6F 22,1KH 2,5EW 9,2BE	R A1,A,2,3 626kj 3,7gF 5,4ZU 1,0SA 7,3F 11,9KH 8,4EW 3,7BE	
Dienstag 16.04.2024	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Kartoffeln	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chilisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat	Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffeln und Rotkohl	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage	Thunfischsalat nach „Art des Hauses“ mit frischen Salaten dazu French-Dressing	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat	
	S A1,G,2,4 485kj 0,7gF 1,7ZU 1,2SA 7,0F 8,9KH 3,5EW 4,1BE	S A1,G,I,9 323kj 0,2gF 1,2ZU 1,6SA 1,6F 8,6KH 6,1EW 3,9BE	R A1,C,I,J,3 481kj 0,9gF 2,7ZU 1,5SA 2,7F 16,1KH 6,2EW 7,0BE	R A1,5 382kj 0,2gF 4,3ZU 2,0SA 1,5F 11,4KH 6,9EW 5,3BE	V A1,F,G,I,5 326kj 0,8gF 2,4ZU 0,4SA 2,2F 10,9KH 2,8EW 4,4BE	R A1,5 283kj 0,5gF 0,8ZU 1,2SA 1,6F 9,0KH 4,0EW 4,1BE	F C,D,G,I,J,2 489kj 1,3gF 2,2ZU 0,4SA 3,3F 4,8KH 6,8EW 1,3BE	V A1,C,G,5,9 490kj 1,3gF 10,9ZU 0,2SA 3,0F 19,5KH 3,2EW 6,9BE	S A1,C,G,J 787kj 3,9gF 3,7ZU 1,3SA 15,2F 4,9KH 7,1EW 1,5BE	
Mittwoch 17.04.2024	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree	„Piccata Napoli“ zartes Geflügel-schnitzel mit Tomatenspaghetti	Gebratenes Gemüse in gelber Currysauce mit Reis	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Joghurt dressing	Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot	
	G A1,I 305kj 0,4gF 0,9ZU 0,6SA 1,7F 10,5KH 3,5EW 4,9BE	S A1,G,I,9 433kj 2,3gF 1,4ZU 1,8SA 6,1F 8,0KH 3,7EW 3,7BE	F A1,D,G 418kj 0,7gF 2,1ZU 0,9SA 3,7F 11,7KH 4,4EW 4,7BE	G A1,J 556kj 0,7gF 1,7ZU 1,6SA 4,0F 17,8KH 6,0EW 7,0BE	V A1,F,G 337kj 0,3gF 2,4ZU 1,1SA 0,8F 15,8KH 2,3EW 6,4BE	S A1,I,2,4 537kj 0,8gF 1,3ZU 0,4SA 2,4F 15,0KH 7,1EW 6,9BE	G A1,F,G 475kj 0,5gF 1,8ZU 0,9SA 3,2F 10,8KH 9,8EW 2,9BE	V A1,G,5,9 502kj 1,1gF 15,7ZU 0,1SA 2,3F 21,7KH 2,8EW 9,1BE	V A1,C,G,5,9 751kj 5,3gF 2,4ZU 1,1SA 13,5F 7,8KH 6,6EW 2,2BE	
Donnerstag 18.04.2024	Geflügel-Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis	Fischfilet (Natur) auf feiner Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Spirellis (Nudeln) mit Tomaten-Schinkensauce dazu Rohkostsalat	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln	Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat	Germknödel mit Vanillesauce	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur	
	G A1,F,I,3 417kj 0,4gF 1,9ZU 1,1SA 1,4F 15,7KH 5,7EW 5,9BE	F A1,D,G,I,9 307kj 0,9gF 1,3ZU 1,5SA 1,9F 8,5KH 5,0EW 3,8BE	S A1,I,2,4 410kj 0,2gF 2,2ZU 0,3SA 1,5F 16,5KH 4,0EW 7,3BE	S G A1,G,I,5 272kj 0,3gF 1,4ZU 1,8SA 0,7F 7,6KH 6,1EW 3,4BE	V G,9 356kj 0,2gF 2,6ZU 0,7SA 1,4F 11,8KH 5,5EW 6,2BE	S G,I,J,2,5,9 378kj 1,6gF 1,3ZU 1,5SA 4,1F 8,4KH 4,2EW 4,1BE	S A1,C,G,I 942kj 6,7gF 0,8ZU 1,2SA 15,3F 14,0KH 8,4EW 4,5BE	V A1,C,G,5,9 662kj 1,3gF 13,1ZU 0,3SA 2,6F 29,5KH 3,8EW 10,2BE	S A1,C,G,J 1086kj 7,0gF 4,1ZU 1,2SA 15,2F 20,7KH 9,5EW 5,1BE	
Freitag 19.04.2024	Wiener Würstchen mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie-Möhrensalat	Hähnchenfleisch süß sauer mit Chinagemüse und Reis	Hoki-Fischfilet in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree	Elsässer-Salat, Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl-Dressing	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter	
	S A1,G,I,J,2,5,9 398kj 1,7gF 1,8ZU 2,2SA 4,1F 10,2KH 3,3EW 4,8BE	V A1,C,G,I 383kj 1,0gF 2,3ZU 0,7SA 4,2F 9,3KH 3,4EW 4,3BE	G A1,F,I,3 406kj 0,3gF 2,3ZU 1,3SA 1,2F 16,3KH 4,9EW 6,2BE	F A1,D,G,I 392kj 0,8gF 1,6ZU 1,8SA 2,5F 11,6KH 5,4EW 5,3BE	V A1,G,I,5,9 370kj 1,9gF 1,5ZU 0,4SA 3,1F 10,1KH 4,2EW 4,6BE	S A1,G,I 300kj 0,6gF 0,9ZU 0,8SA 1,3F 10,3KH 4,3EW 4,7BE	V C,G,J 446kj 2,0gF 2,5ZU 0,4SA 6,0F 4,2KH 2,3EW 1,3BE	V A1,G,5,9 555kj 1,1gF 18,8ZU 0,1SA 2,3F 24,7KH 2,8EW 10,4BE	F A1,A,2,D,G,3,9 974kj 6,2gF 3,2ZU 2,2SA 15,1F 14,0KH 9,9EW 3,5BE	
Samstag 20.04.2024	Herzhafter Kasselerbraten in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Klassischer Möhreeneintopf mit pikanter Rinderfrikadelle	Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli	Gebratene Hähnchenbrust in feiner Sauce mit Paprikakartoffeln und Blattspinat	Preise unserer Menüs:		Zusatzleistungen:		Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur	
	S A1,I,2,5 304kj 0,9gF 1,9ZU 1,7SA 2,4F 8,5KH 3,9EW 4,0BE	R A1,C,I,5 341kj 1,2gF 2,3ZU 0,5SA 2,9F 8,8KH 4,7EW 4,4BE	V A1,I 385kj 0,2gF 1,9ZU 1,4SA 1,2F 15,8KH 3,9EW 6,6BE	G A1,F,G,I,5,9 383kj 0,5gF 1,6ZU 2,1SA 1,7F 11,8KH 6,9EW 5,7BE	Vollkost Mini ■ M1 (Gutbürgerlich): 7,90 € 6,90 € ■ M2 (Leichte Küche): 7,90 € 6,90 € ■ M3 (Feine Küche): 7,90 € 6,90 € ■ M4 (Spezial Gourmet): 9,20 € 8,50 € ■ M5 (Vegetarisch): 7,85 € 6,90 € ■ M6 (Eintopf & Pasta): 7,35 € 6,40 € ■ M7 (Salat & Kaltes): 7,35 € ■ M8 (Süßspeise): 6,90 € ■ M9 (Abendbrot): 6,35 €		Lieferung auf Porzellanteller + 0,50 € <i>nicht verfügbar für Mini-Menüs</i> Sonn- und Feiertagsaufschlag + 0,50 € <i>Aufschläge verstehen sich pro Gericht</i>		V G,5,9 541kj 0,7gF 16,8ZU 0,1SA 1,5F 24,4KH 2,5EW 10,2BE	S A1,C,G,I 915kj 6,4gF 1,7ZU 1,2SA 14,7F 13,6KH 8,3EW 5,0BE
Sonntag 21.04.2024	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln	Bunte Tortellini mit Käse-Spinatsauce	Grüne Tagliatelle mit Hack und Champignons in Sauerrahm	Milchreis mit roter Grütze		Kaiserschmarrn mit Vanillesauce		Käseplatte „Winzer Art“ mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot	
	S A1,G,I 487kj 1,6gF 1,3ZU 1,4SA 4,7F 13,5KH 4,6EW 6,0BE	S A1,I,J 295kj 0,0gF 1,2ZU 1,9SA 1,0F 7,8KH 5,8EW 3,5BE	V A1,C,G 379kj 1,2gF 1,4ZU 0,9SA 2,5F 13,2KH 3,8EW 4,8BE	R G A1,C,F,G,I,4,9 524kj 2,3gF 1,2ZU 2,2SA 5,8F 11,5KH 6,4EW 4,8BE	V A1,C,G,5,9 645kj 1,8gF 12,1ZU 0,5SA 5,6F 21,7KH 4,0EW 9,1BE		V A1,C,G,5,9 645kj 1,8gF 12,1ZU 0,5SA 5,6F 21,7KH 4,0EW 9,1BE		V A1,A,2,G 988kj 3,9gF 2,1ZU 1,6SA 6,2F 32,5KH 10,8EW 6,0BE	

1 = Geschmacksverstärker; 2 = Antioxidationsmittel; 3 = Süßstoff; 4 = Konservierungsstoff; 5 = Farbstoff; 6 = geschwärzt; 7 = Alkohol; 8 = Formfleisch; 9 = mit Milchprodukt zubereitet; [A] = Glutenhaltiges Getreide (A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Gerste, A4 = Hafer, A5 = Dinkel, A6 = Kamut oder A7 = Hybridstämme davon); [B] = Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C] = Eier / Eierzeugnisse; [D] = Fisch / Fischerzeugnisse; [E] = Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [F] = Soja / Sojaerzeugnisse; [G] = Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H] = Schalenfrüchte (H1 = Mandel, H2 = Haselnuss, H3 = Walnuss, H4 = Cashew, H5 = Pecannuss, H6 = Paranuss, H7 = Pistazie, H8 = Macadamianuss und H9 = Queenstandnuss); [I] = Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J] = Senf / Senferzeugnisse; [K] = Sesam / Sesamerzeugnisse; [L] = Schwefeldioxid und Sulfite; [M] = Lupinen / Lupinerzeugnisse; [N] = Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R = Rind, S = Schwein, F = Fisch, G = Geflügel, W = Wild, V = Vegetarisch, L = Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, Ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet! BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Angaben der folgenden Bezeichnungen entsprechen 100g: kj = kilojoule, F = Fett, g.F = gesättigte Fettsäuren, KH = Kohlenhydrate, ZU = Zuckeranteil der Kohlenhydrate, EW = Eiweiß, SA = Salz.

kj	0,0 g.F	0,0 ZU	0,0 SA	0,0 BE
0,0 F	0,0 KH	0,0 EW		

