



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 22.04.2024	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote Bete-Salat	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken	Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei	Italienische Gemüse Pasta mit Vollkornnudeln	Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwurstchen	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat
	S A1,C,G,I, J,3,5,9 450 kJ, 3,3 F, 12,4 KH, 2,6 ZU, 2,0 SA, 5,8 BE	R A1,C,G, I,5,9 431 kJ, 3,5 F, 10,7 KH, 1,4 ZU, 5,1 SA, 5,3 BE	G A1,F,G, I,5,9 716 kJ, 3,5 F, 1,8 gF, 2,2 ZU, 0,4 SA, 9,2 BE	S A1,C,G, I,5,9 446 kJ, 3,6 F, 1,1 gF, 2,6 ZU, 2,0 SA, 5,5 BE	V A1,I,3,5 426 kJ, 1,0 F, 0,3 gF, 18,8 KH, 3,3 EW, 1,6 SA, 7,6 BE	S A1,G,I, J,2,5,9 353 kJ, 4,0 F, 1,6 gF, 8,3 KH, 1,7 ZU, 1,5 SA, 4,0 BE	S C,G,I,J, 2,3,5,9 757 kJ, 12,8 F, 5,6 gF, 12,0 KH, 1,1 ZU, 0,9 SA, 3,7 BE	V G,5,9 453 kJ, 1,5 F, 0,7 gF, 20,9 KH, 13,2 ZU, 0,1 SA, 8,8 BE	S C,G,J, 2,3,5,9 612 kJ, 8,1 F, 3,5 gF, 12,3 KH, 0,8 ZU, 0,5 SA, 3,7 BE
Dienstag 23.04.2024	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti	Schweineroulade mit klassischer Füllung Blumenkohl und Kartoffeln	Gebratenes Gemüse in Currysauce und Langkornreis	Linseneintopf mit Geflügelbockwurst	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur
	S A1,C,I, J,5 323 kJ, 2,4 F, 9,0 KH, 0,9 gF, 1,8 ZU, 1,7 SA, 4,2 BE	G A1,G,I,9 458 kJ, 6,6 F, 1,7 gF, 11,8 KH, 0,5 ZU, 1,3 SA, 6,4 BE	S A1,I,2,3,4 526 kJ, 2,8 F, 0,9 gF, 20,2 KH, 2,9 ZU, 0,8 SA, 8,0 BE	S A1,I,3,4 309 kJ, 1,3 F, 0,5 gF, 11,1 KH, 2,1 ZU, 3,2 SA, 5,4 BE	V A1,F,G, I,5,9 337 kJ, 0,8 F, 0,3 gF, 15,8 KH, 2,3 EW, 2,4 ZU, 1,1 SA, 6,4 BE	G A1,I,2,4,5 455 kJ, 6,5 F, 2,0 gF, 9,6 KH, 0,7 ZU, 0,8 SA, 4,6 BE	V C,G,J,2,3,5,9 335 kJ, 6,1 F, 3,3 gF, 2,5 KH, 1,5 ZU, 0,5 SA, 0,7 BE	V A1,G,5,9 555 kJ, 2,3 F, 1,1 gF, 24,7 KH, 18,8 ZU, 2,8 EW, 0,1 SA, 10,4 BE	S G A1,A2,G, I,2,3,9 1043 kJ, 11,3 F, 6,4 gF, 27,1 KH, 1,5 ZU, 1,4 SA, 5,9 BE
Mittwoch 24.04.2024	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln	Schweineleberragout in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse	Kaiserfleisch (Kasselerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree	Gemüseragout mit Erbsenpüree	Klassischer Möhreeneintopf mit Geflügelkräuterbällchen	„Bayern Mix“ Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasserlestreifen, dazu Sauerrahm-Dressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
	F C,D,G,I, J,3,5,9 472 kJ, 5,6 F, 2,0 gF, 11,3 KH, 2,8 ZU, 2,6 SA, 4,9 BE	G A1,G,I,5,9 498 kJ, 8,6 F, 2,6 gF, 8,1 KH, 1,3 ZU, 1,8 SA, 3,7 BE	S A1,G,5,9 269 kJ, 1,7 F, 0,6 gF, 8,0 KH, 2,8 ZU, 0,7 SA, 3,7 BE	S A1,G,5,9 382 kJ, 3,0 F, 1,1 gF, 9,3 KH, 2,2 ZU, 1,6 SA, 4,0 BE	V A1,G,I,5,9 320 kJ, 3,0 F, 1,5 gF, 9,6 KH, 2,2 ZU, 0,5 SA, 4,1 BE	G A1,C,F, I,J,5 347 kJ, 3,3 F, 0,5 gF, 8,8 KH, 2,9 ZU, 1,2 SA, 4,4 BE	S G,2,9 387 kJ, 4,1 F, 3,2 gF, 4,3 KH, 3,2 ZU, 0,5 SA, 1,5 BE	V A1,C,G, 9 548 kJ, 2,6 F, 0,7 gF, 22,1 KH, 10,4 ZU, 0,3 SA, 9,4 BE	S A1,A2,C,G, I,J,2,3,9 980 kJ, 15,9 F, 4,1 gF, 14,6 KH, 1,5 ZU, 1,8 SA, 2,6 BE
Donnerstag 25.04.2024	Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln	Gedünstetes Fischfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln	Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl	Vegetarische Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüseris	Kürbis-Hähnchen-Eintopf mit Kartoffeln	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing	Quarkstrudel mit Vanillesauce	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat
	S A1,I,5 301 kJ, 1,1 F, 0,1 gF, 9,0 KH, 1,0 ZU, 1,5 SA, 4,0 BE	F A1,D,G, I,5,9 289 kJ, 1,4 F, 0,6 gF, 8,2 KH, 1,9 ZU, 1,5 SA, 3,7 BE	G A1,C,J, 2,3,5 567 kJ, 5,8 F, 2,1 gF, 15,7 KH, 3,6 ZU, 1,5 SA, 6,3 BE	R A1,C,5 431 kJ, 1,8 F, 0,5 gF, 14,0 KH, 3,7 ZU, 1,1 SA, 6,7 BE	V A1,C,F, G,I,5,9 541 kJ, 4,5 F, 0,9 gF, 16,0 KH, 1,9 ZU, 1,4 SA, 5,7 BE	G A1,I 307 kJ, 1,8 F, 0,4 gF, 11,2 KH, 1,6 ZU, 1,3 SA, 5,2 BE	G A1,C,F,G, J,2,3,5,9 447 kJ, 3,7 F, 0,8 gF, 11,0 KH, 2,5 ZU, 0,4 SA, 2,9 BE	V A1,C,G, 5,9 879 kJ, 11,1 F, 5,3 gF, 23,8 KH, 10,9 ZU, 0,4 SA, 11,0 BE	G A1,C,G,I, J,2,3,5,9 942 kJ, 16,4 F, 6,3 gF, 11,3 KH, 2,8 ZU, 0,8 SA, 4,7 BE
Freitag 26.04.2024	Westfälische Dicke Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Kartoffeln	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in Mascarpone Sauce	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersenfesauce und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat	Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat	Porree-Eintopf mit Geflügelrikadelle	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
	S A1,G,I, 5,9 342 kJ, 1,6 F, 0,6 gF, 9,7 KH, 1,3 ZU, 2,2 SA, 4,3 BE	S A1,G,I,9 544 kJ, 3,7 F, 0,0 gF, 8,6 KH, 0,6 ZU, 2,2 SA, 3,4 BE	V A1,G,I, J,2,3,5,9 513 kJ, 5,6 F, 3,0 gF, 11,5 KH, 2,4 ZU, 0,4 SA, 4,3 BE	F A1,C,D,G, I,J,2,3,5,9 405 kJ, 3,0 F, 1,2 gF, 11,9 KH, 1,5 ZU, 1,6 SA, 5,4 BE	V A1,I 404 kJ, 1,1 F, 0,1 gF, 18,0 KH, 2,9 EW, 2,7 SA, 7,8 BE	S A1,C,F, G,I,5,9 306 kJ, 3,2 F, 0,9 gF, 7,4 KH, 1,7 ZU, 0,4 SA, 3,6 BE	S A1,C,G,I, J,2,3,5,9 942 kJ, 15,3 F, 6,7 gF, 14,0 KH, 0,8 ZU, 1,2 SA, 4,5 BE	V G,9 443 kJ, 1,6 F, 0,7 gF, 20,5 KH, 13,4 ZU, 0,1 SA, 8,6 BE	S F A1,D, 2,3,4 661 kJ, 8,7 F, 2,1 gF, 11,5 KH, 0,9 ZU, 0,6 SA, 4,0 BE
Samstag 27.04.2024	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur	Schweinebraten in Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen	Preise unserer Menüs:		Zusatzleistungen:		Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce
	G A1,I,3 310 kJ, 0,8 F, 0,2 gF, 9,0 KH, 2,9 ZU, 1,6 SA, 4,1 BE	R A1,I,5 271 kJ, 1,3 F, 0,4 gF, 8,8 KH, 0,9 ZU, 1,3 SA, 4,0 BE	V A1,G,I,9 463 kJ, 1,9 F, 1,2 gF, 18,5 KH, 1,6 ZU, 0,4 SA, 7,9 BE	S A1,G,I,2,9 289 kJ, 1,0 F, 0,0 gF, 8,1 KH, 0,8 ZU, 2,0 SA, 3,1 BE	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 A1,C,G, 5,9 501 kJ, 2,9 F, 1,1 gF, 19,2 KH, 7,6 ZU, 0,2 SA, 5,8 BE
Sonntag 28.04.2024	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	Hackbraten in Sauce mit Butterbohnen und Salzkartoffeln	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Reis	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln	Beerengrütze mit Vanillesauce		Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur		
	G A1,G,I,2,9 401 kJ, 1,1 F, 0,3 gF, 15,7 KH, 1,1 ZU, 1,3 SA, 5,9 BE	S A1,A3,C, I,J,5 311 kJ, 2,1 F, 0,8 gF, 8,3 KH, 5,1 EW, 1,8 SA, 3,7 BE	V A1,C,G, I,5,9 403 kJ, 1,3 F, 0,1 gF, 18,0 KH, 1,9 ZU, 1,0 SA, 7,8 BE	S A1,G,I,9 265 kJ, 0,9 F, 0,4 gF, 7,7 KH, 1,8 ZU, 1,9 SA, 3,5 BE	V G,5,9 536 kJ, 1,0 F, 0,5 gF, 27,1 KH, 24,5 ZU, 0,0 SA, 11,4 BE		S A1,C,G,I, 2,3,5,9 964 kJ, 16,6 F, 7,4 gF, 12,8 KH, 0,6 ZU, 1,5 SA, 4,1 BE		

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, gF = gesättigte Fettsäuren, KH = Kohlenhydrate, ZU = Zuckeranteil der Kohlenhydrate, EW = Eiweiß, SA = Salz. Angabe "BE" gilt für das Gesamtgericht.

kj	0,0 gF	0,0 ZU	0,0 SA	0,0 BE
0,0 F	0,0 KH	0,0 EW		

