



Gut bürgerlich
Inkl. Dessert

Königsberger Klopse
in Kapernsauce
dazu Butterkartoffeln
und Rote-Beete Salat

S A1,C,G 450kJ 1,3 g F 2,6 ZU 2,0 SA 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 1,8 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 C,D,G,J 477kJ 2,1 g F 2,9 ZU 2,6 SA 4,9 BE
2,3,5,9 5,7 F 11,1 KH 4,0 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 A1,3 310kJ 0,2 g F 2,9 ZU 1,6 SA 4,1 BE
0,8 F 9,8 KH 6,7 EW

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

G A1,6 401kJ 0,3 g F 1,1 ZU 1,3 SA 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 A1,6,19 458kJ 1,7 g F 0,5 ZU 1,3 SA 6,4 BE
6,6 F 11,8 KH 7,1 EW

Geflügel-Bratwurst
in Thymiansauce
mit buntem Gemüse
und Petersilienkartoffeln

G A1,5 498kJ 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,D,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 A1,3 311kJ 0,8 g F 1,1 ZU 1,8 SA 3,7 BE
1,3,5 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 2,6 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

Kichererbsencurry
mit Kokosmilch
und Bulgur

V A1,6,19 463kJ 1,2 g F 1,6 ZU 0,4 SA 7,9 BE
1,9 F 18,5 KH 3,3 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



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 Spätzle
und Rotkohl

R A1,C 431kJ 0,5 g F 3,7 ZU 1,1 SA 6,7 BE
1,8 F 14,0 KH 6,9 EW

Gebackenes Seelachsfilet
mit Kräutersenfesauce
und Dampfkartoffeln
dazu Gurkensalat

F A1,D,G 405kJ 1,2 g F 1,5 ZU 1,6 SA 5,4 BE
1,2,5,9 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 A1,6,19 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
in Currysauce
und Langkorreis

V A1,F 337kJ 0,3 g F 2,4 ZU 1,1 SA 6,4 BE
6,1,5,9 3,7 F 15,8 KH 2,3 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

**Vegetarische
Gemüsebällchen**
mit heller Kräutersauce
auf Gemüsereis

V A1,C 541kJ 0,9 g F 1,9 ZU 1,4 SA 5,7 BE
6,1,5,9 4,5 F 16,0 KH 6,1 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

Anzahl Menü 5-10 täglich normal 11-20 täglich klein ab 21 täglich normal klein

M1 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M2 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M3 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M4 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M5 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M6 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M7 7,00€ 6,00€ 5,00€

M8 7,00€ 6,00€ 5,00€

M9 Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagmenüs. 5,75€

Porzellanteller plus 0,50€.



Eintopf & Pasta
Inkl. Dessert

Grüne Bohnen-Eintopf
mit Bockwürstchen

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

Linseneintopf
mit Geflügelbockwurst

G A1,1 455kJ 2,0 g F 0,7 ZU 0,8 SA 4,6 BE
2,4,5 6,5 F 9,6 KH 3,6 EW

**Klassischer
Möhreneintopf**
mit Geflügelkräuter-
bällchen

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

G A1,C,F 306kJ 0,9 g F 1,7 ZU 0,4 SA 3,6 BE
6,1,5,9 3,2 F 7,4 KH 3,7 EW



Salate & Kaltes
Inkl. Dessert

Wiener Würstchen
mit Kartoffelsalat
und Senf

S C,G,L 757kJ 5,6 g F 1,1 ZU 0,9 SA 3,7 BE
2,3,5,9 12,8 F 12,0 KH 4,2 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 2,5 ZU 0,4 SA 2,9 BE
J,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
J,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 A1,6,5,9 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,9 548kJ 0,7 g F 10,4 ZU 0,3 SA 9,4 BE
2,6 F 22,1 KH 3,7 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 1,2 EW



Abendbrot
Immer wieder gern

Kalter Schweinebraten
mit Kartoffelsalat

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

Schnittchenteller
fertig belegte Schnittchen
mit Wurst und Käse
und Garnitur

S A1,A2 1,043kJ 6,4 g F 1,5 ZU 1,4 SA 5,9 BE
G,2,4,9 11,3 F 27,1 KH 8,5 EW

Feine Sülze
mit Remouladensauce,
Garnitur und Brot

S A1,A2,6 980kJ 4,1 g F 1,5 ZU 1,8 SA 2,6 BE
J,2,3,9 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 661kJ 2,1 g F 0,9 ZU 0,6 SA 4,0 BE
2,3,4 8,7 F 11,5 KH 8,2 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
J,2,3,5,9 20,5 F 8,1 KH 5,7 EW

Kasseler Braten
mit Remouladensauce,
Nudelsalat und
Salatgarnitur

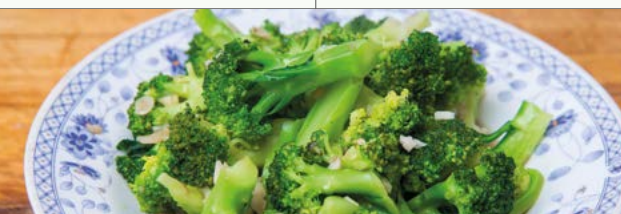
S A1,C,6 964kJ 7,4 g F 0,6 ZU 1,5 SA 4,1 BE
J,2,3,5,9 16,8 F 12,8 KH 9,1 EW

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

Gebratener Leberkäse
mit Sauerkraut
und Kartoffelpüree

S	A1,G,2	460kJ	2,3 g F	1,8 ZU	1,1 SA	3,8 BE
	4,5,9	6,4 F	8,9 KH	3,2 EW		

Delikate Putenpfanne
mit Gemüse
und Butterreis

G	A1,F,6,9	416kJ	0,5 g F	0,6 ZU	0,7 SA	5,9 BE
	1,2 F	15,8 KH	6,0 EW			

Currywurstpfanne
mit frischen Zwiebeln
und Reis

S	A1,I,3,5	522kJ	1,8 g F	3,4 ZU	1,4 SA	6,6 BE
	4,4 F	17,5 KH	3,6 EW			

Fischfrikadelle
mit Ratatouille und
Kartoffelpüree

F	A1,D,G,	390kJ	0,8 g F	3,8 ZU	0,9 SA	4,4 BE
	1,J,3,5,9	2,1 F	12,1 KH	5,5 EW		

Reibekuchen
mit leckerem Apfelmus

V	A1,C	576kJ	0,5 g F	7,3 ZU	0,7 SA	6,9 BE
	6,1 F	18,1 KH	1,6 EW			

Herzhaftes Saftgulasch
vom Schwein
mit Nudeln
und Mischsalat

S	A1,C,G,I	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,I	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,J,9	2,0 F	8,9 KH	4,3 EW		

**Belgischer
Gemüseintopf**
mit Geflügelbratwurst

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,I,5,9	2,9 F	10,8 KH	5,1 EW		

**Holsteiner
Kartoffelsuppe**
mit Wursteinlage

S	A1,G	332kJ	1,1 g F	1,0 ZU	0,7 SA	5,0 BE
	1,J,2,9	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,I,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,G,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,G	428kJ	0,3 g F	3,4 ZU	1,6 SA	7,4 BE
	1,3,5	1,6 F	17,0 KH	3,9 EW		

Chicken-Nuggets
mit Ketchupsauce, Reis
und Krautsalat

G	A1,C	508kJ	1,6 g F	2,1 ZU	1,3 SA	7,0 BE
	1,J,2,3,5,9	4,6 F	16,2 KH	3,4 EW		

Deftige Kohlroulade
in 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,I	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,I,9	2,0 F	11,5 KH	4,1 EW		

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

G	A1,G	427kJ	1,1 g F	1,2 ZU	1,3 SA	5,2 BE
	1,5,9	2,3 F	12,2 KH	7,9 EW		

Rindersauerbraten
in delikater Sauce
dazu Rotkohl
und Kartoffelknödel

R	A1,G	432kJ	0,2 g F	3,7 ZU	1,6 SA	5,6 BE
	1,5,9	2,7 F	12,8 KH	8,0 EW		

Spießbraten
in Paprika-Rahm-Sauce
mit Bohngemüse
und Salzkartoffeln

S	A1,G	448kJ	1,9 g F	2,1 ZU	1,7 SA	3,9 BE
	1,5,9	5,4 F	8,9 KH	4,4 EW		

**Matjesfilet in
Kräuter marinade,**
dazu Speckböhnchen
und Butterkartoffeln

S	A1,D,G	387kJ	1,1 g F	2,3 ZU	2,2 SA	4,8 BE
	1,5,9	3,8 F	9,9 KH	4,2 EW		

Gedünstetes Fischfilet
auf Blattspinat
mit Kräutersenfauce
und Kartoffeln

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

Schweinesteak
mit Grillgemüse
und Rosmarinkartoffeln

S	A1,5	382kJ	0,1 g F	3,1 ZU	0,3 SA	5,6 BE
	1,4 F	13,6 KH	5,7 EW			



Vegetarisch
Inkl. Dessert

Spaghetti „Funghi“
Italiensche Nudeln
in Pilzsauce
und Olivenöl

V	A1,G,I,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
	6,I,5,9	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,5,9	1,7 F	8,3 KH	5,1 EW		

Gedünstetes Gemüse
mit Sauce
„Holländische Art“ dazu
Petersilienkartoffeln

V	A1,G,I,9	348kJ	1,4 g F	1,9 ZU	2,4 SA	4,5 BE
	2,4 F	12,2 KH	2,3 EW			

**Tortellini
„Vegetarische Art“**
mit fruchtiger
Tomatensauce

V	A1,C	331kJ	0,2 g F	2,8 ZU	1,1 SA	4,9 BE
	6,I,9	0,8 F	10,2 KH	2,2 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
	1,J,5	3,0 F	9,4 KH	4,3 EW		

Gärtnerin-Eintopf
mit viel Gemüse
und Rindfleisch einlage

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

Chilli con Carne
mit roten Bohnen
und körnigem Reis

R	A1,J	497kJ	0,5 g F	1,5 ZU	1,1 SA	6,4 BE
	1,3 F	17,0 KH	4,4 EW			

**Bulgurpfanne mit
Hirtenkäsewürfel**
und mediterranem
Gemüse

V	A1,G,I,9	211kJ	1,2 g F	2,4 ZU	0,8 SA	2,0 BE
	1,9 F	4,7 KH	2,8 EW			

**Eintopf von
frischem Kohlrabi**
mit gebratenen
Fleischklößchen

S	A1,C,G	365kJ	1,2 g F	1,1 ZU	1,6 SA	4,9 BE
	1,J,5,9	3,0 F	10,2 KH	4,7 EW		



Salate & Kaltes
Inkl. Dessert

**Paniertes
Schweineschnitzel**
mit Kartoffelsalat
und Senf

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

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

S	C,G,I,2	379kJ	2,3 g F	2,9 ZU	0,7 SA	1,0 BE
	3,4,5,9	5,0 F	4,0 KH	6,8 EW		

Salatteller
mit verschiedenen
Rohkostsalaten,
dazu Haus-Dressing

V	G,J,2	215kJ	1,3 g F	2,9 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	C,G,I	507kJ	4,3 g F	2,9 ZU	1,0 SA	1,1 BE
	2,3,5,9	9,6 F	3,9 KH	4,1 EW		

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

S	A1,C,G	345kJ	1,5 g F	2,7 ZU	0,6 SA	1,7 BE
	1,J,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			

Sahnegrißbrot
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	490kJ	1,3 g F	10,9 ZU	0,2 SA	6,9 BE
	6,5,9	3,0 F	19,5 KH	3,2 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	876kJ	5,4 g F	9,5 ZU	0,4 SA	10,3 BE
	2,4,5,9	11,1 F	24,5 KH	3,0 EW		



Abendbrot
Immer wieder gern

**Herzhafter
Rindfleischsalat**
mit Brot und Butter

CASINO menue

KW 19
FIRMEN

Montag
6. Mai 24

Dienstag
7. Mai 24

Mittwoch
8. Mai 24

Donnerstag
9. Mai 24

Freitag
10. Mai 24

Samstag
11. Mai 24

Sonntag
12. Mai 24

M1

Gut bürgerlich
Inkl. Dessert

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

G A1,G,6 377k | 0,2 g F | 1,9 ZU | 1,0 SA | 5,7 BE
L2,5,9 1,3 F | 12,8 KH | 6,2 EW

Putenbraten
in Bratensauce
mit Brechbohnen
und Kartoffeln

G A1,G,19 347k | 0,5 g F | 1,0 ZU | 1,6 SA | 4,2 BE
L1,5,9 1,5 F | 9,2 KH | 7,9 EW

Gebratene Schweineleber
in Zwiebelsauce
dazu Mischgemüse
und Kartoffelpüree

S A1,G 296k | 0,8 g F | 1,5 ZU | 0,8 SA | 3,8 BE
L1,5,9 2,0 F | 8,2 KH | 4,4 EW

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

S A1,G 304k | 0,1 g F | 1,3 ZU | 1,9 SA | 3,9 BE
L1,2,9 1,2 F | 8,8 KH | 5,9 EW

Szegediner Gulasch
mit Schwenkkartoffeln

S A1,J 335k | 0,0 g F | 1,1 ZU | 1,9 SA | 3,9 BE
L1,4,9 1,4 F | 9,8 KH | 6,2 EW

Eintopf mit grünen Bohnen
mit zartem
Schweinefleisch

S A1,J 285k | 0,5 g F | 1,1 ZU | 0,8 SA | 4,0 BE
L1,3,9 1,3 F | 8,7 KH | 4,1 EW

Hähnchenragout
mit Champignons
und Spargel
dazu Gemüserais

G A1,F 419k | 0,7 g F | 1,5 ZU | 1,4 SA | 5,3 BE
G1,2,9 1,9 F | 14,1 KH | 6,4 EW

M2

Diabetiker Menü
Inkl. Dessert

Magerer Schweinebraten
mit Frühlingsgemüse
und Salzkartoffeln

S A1,G 309k | 0,2 g F | 1,2 ZU | 1,6 SA | 3,8 BE
L1,5,9 1,3 F | 8,6 KH | 6,0 EW

Königsberger Klopse
in Kapernsauce
mit Reis und
Rote Beete Salat

S A1,C,G 469k | 1,1 g F | 2,2 ZU | 1,3 SA | 6,8 BE
L1,3,3,9 2,8 F | 16,0 KH | 5,8 EW

Geflügelschnitzel
mit feiner Sauce,
dazu Kohlrabigemüse
und Petersilienkartoffeln

G A1,G,19 344k | 0,6 g F | 0,5 ZU | 0,7 SA | 7,2 BE
L1,5,9 3,2 F | 16,3 KH | 4,8 EW

Seelachsfilet „Naturell“
mit Kräutersauce und
Brokkoligemüse dazu
Petersilienkartoffeln

F A1,D 288k | 0,5 g F | 1,9 ZU | 1,6 SA | 3,7 BE
L1,3,9 1,3 F | 8,4 KH | 5,2 EW

Leberknödel
in Majoransauce
mit Sauerkraut
und Kartoffeln

S A1,C 286k | 0,6 g F | 1,3 ZU | 0,3 SA | 4,3 BE
L1,5,9 1,6 F | 9,2 KH | 3,6 EW

Pikantes Geflügelgulasch
mit Blumenkohlgemüse
und Salzkartoffeln

G A1,F 273k | 0,2 g F | 0,9 ZU | 1,5 SA | 3,9 BE
G1,9 0,8 F | 8,7 KH | 5,1 EW

Lummerbraten
in Rahmsauce
mit Möhrengemüse
und Kartoffeln

S A1,J 279k | 0,0 g F | 2,1 ZU | 1,8 SA | 3,9 BE
L1,0 1,0 F | 8,8 KH | 5,3 EW

M3

Leckere Vielfalt
Inkl. Dessert

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

S A1,G 502k | 1,4 g F | 1,9 ZU | 1,6 SA | 7,6 BE
L2,4,5,9 3,4 F | 16,5 KH | 5,0 EW

Nudelaufauf
mit Brokkoli
und Hackfleisch

S A1,G 471k | 2,2 g F | 0,7 ZU | 0,3 SA | 11,9 BE
L1,5,9 7,5 F | 26,1 KH | 10,9 EW

Cevapcici vom Rind
mit Djuwetschreis
und pikantem Krautsalat

R A1,C 499k | 2,1 g F | 2,5 ZU | 1,1 SA | 5,9 BE
L1,2,3,5 5,3 F | 13,0 KH | 4,4 EW

Berliner Currywurst
mit Reis
und Gurkensalat

S A1,C 594k | 3,0 g F | 3,2 ZU | 0,4 SA | 7,2 BE
L1,2,3,4,5 6,9 F | 16,8 KH | 3,1 EW

Hähnchencurry
mit Früchten
und Reis
dazu Mischsalat

G A1,C,G 478k | 1,4 g F | 2,8 ZU | 1,3 SA | 6,6 BE
L1,2,3,5,9 3,4 F | 15,6 KH | 5,2 EW

Knödel „Dreierlei“
dazu Champignon-
rahmsauce mit frischen
Kräutern

V A1,C 438k | 1,3 g F | 0,9 ZU | 1,5 SA | 5,8 BE
G1,2,9 3,1 F | 15,4 KH | 3,4 EW

Linsen-Bolognese
mit Nudeln

V A1,J 389k | 0,1 g F | 1,5 ZU | 1,1 SA | 7,3 BE
L0,4 0,4 F | 18,1 KH | 8,1 EW

M4

Premium Menü
Inkl. Dessert

Paniertes Seelachsfilet
mit Erbsensauce
auf Zucchini-
Kräutergemüse,
dazu Reis

F A1,D 441k | 1,3 g F | 1,7 ZU | 1,0 SA | 7,7 BE
G1,9 2,7 F | 14,9 KH | 5,8 EW

Schweinerückensteak
in Rahmsauce
dazu Kaisergemüse
und Kartoffeln

S A1,G,19 284k | 0,2 g F | 1,4 ZU | 1,7 SA | 3,3 BE
L1,6,1,9 0,9 F | 7,4 KH | 5,4 EW

Gedünsteter Fisch
auf Buttersauce
mit Kräuterkartoffeln
und Möhrensalat

F A1,D 389k | 1,4 g F | 2,4 ZU | 1,7 SA | 4,5 BE
G1,9 2,7 F | 9,9 KH | 5,2 EW

Zartes gekochtes Rindfleisch
in Meerrettichsauce
mit Erbsengemüse
und Salzkartoffeln

R A1,G 479k | 0,5 g F | 1,1 ZU | 1,7 SA | 5,0 BE
L1,5,9 2,4 F | 11,4 KH | 9,7 EW

Backfischfilet
auf delikater Senfsauce
dazu Kräuterkartoffeln
und Mischsalat

F A1,D,G 418k | 1,3 g F | 2,0 ZU | 1,7 SA | 5,2 BE
L1,2,3,5,9 3,2 F | 12,4 KH | 4,8 EW

Rindergeschnetzeltes „Jäger Art“
mit Bohnengemüse
und Salzkartoffeln

R A1,1,3,5 321k | 0,3 g F | 1,4 ZU | 2,1 SA | 3,6 BE
L1,4 1,4 F | 8,3 KH | 6,9 EW

Geflügelroulade
in feiner Sauce
mit Rotkohl
und Spätzle

G A1,C,F 444k | 0,4 g F | 1,9 ZU | 1,0 SA | 5,7 BE
G1,1,5,9 3,3 F | 12,6 KH | 6,0 EW

M5

Vegetarisch
Inkl. Dessert

Asiatisches Wokgemüse
mit feinem
Basmatireis

V A1,F,1,3 435k | 0,1 g F | 4,8 ZU | 1,3 SA | 8,4 BE
L0,4 0,4 F | 22,1 KH | 2,6 EW

Eieromelette
mit feinem Blattspinat,
Röstzwiebeln und
Kartoffelpüree

V A1,C,G 357k | 0,7 g F | 1,2 ZU | 0,7 SA | 3,2 BE
L1,5,9 3,8 F | 7,9 KH | 4,5 EW

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

V A1,G 745k | 1,6 g F | 2,5 ZU | 0,5 SA | 13,8 BE
L1,5,9 2,7 F | 30,6 KH | 6,8 EW

Farfalle
in leckerer
Käse-Spinat-Sauce

V A1,G 493k | 1,3 g F | 1,5 ZU | 1,6 SA | 7,3 BE
L1,5,9 2,5 F | 19,0 KH | 4,5 EW

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

V A1,G 445k | 0,8 g F | 2,6 ZU | 0,9 SA | 6,0 BE
L1,5,9 4,2 F | 14,1 KH | 2,3 EW

Anzahl Menü 5-10 täglich normal 11-20 täglich normal ab 21 täglich normal klein

M1 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M2 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M3 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M4 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M5 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M6 7,00€ 6,40€ 6,00€ 5,40€ 5,00€ 4,60€

M7 7,00€ 6,00€ 5,00€

M8 7,00€ 6,00€ 5,00€

M9 Nur in Verbindung mit der Anlieferung mindestens eines Mittagsmenus. 5,75€

M6

Eintopf & Pasta
Inkl. Dessert

Pichelsteiner Eintopf
mit frischem Gemüse
und Rindfleischeinlage

R A1,1,5 283k | 0,5 g F | 0,8 ZU | 1,2 SA | 4,1 BE
L1,6 1,6 F | 9,0 KH | 4,0 EW

Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne
dazu Salzkartoffeln

R A1,G,19 274k | 0,6 g F | 0,6 ZU | 1,6 SA | 8,1 BE
L1,6,1,9 4,0 F | 20,5 KH | 5,8 EW

Deftiger Erbseneintopf
mit Wurstwürfel

S L2,4,5 376k | 1,4 g F | 0,6 ZU | 0,8 SA | 4,0 BE
L2,4,5 4,2 F | 8,3 KH | 4,1 EW

Perlgraupeneintopf
mit gewürfeltem Kasseler

S A1,1,5 243k | 0,4 g F | 1,6 ZU | 2,1 SA | 3,6 BE
L1,0 1,0 F | 7,9 KH | 4,0 EW

Italienischer Gemüseeintopf

V A1,1,5 250k | 0,3 g F | 1,9 ZU | 0,5 SA | 4,6 BE
L0,8 0,8 F | 10,9 KH | 1,5 EW

M7

Salate & Kaltes
Inkl. Dessert

Pizzafrikadelle
mit Kartoffelsalat
und Salatgarnitur

G A1,C,G 861k | 5,4 g F | 0,9 ZU | 1,0 SA | 4,2 BE
L1,2,3,5,9 13,2 F | 12,8 KH | 8,7 EW

Bunter Salatmix
mit Bratenstreifen
mit Senf-Dill-Dressing

S G1,2 300k | 1,2 g F | 2,2 ZU | 0,5 SA | 0,9 BE
L3,9 3,7 F | 3,3 KH | 5,7 EW

Frische Salate der Saison
mit Hähnchenbrust,
dazu Cocktaildressing

G A1,C,G 447k | 0,8 g F | 2,5 ZU | 0,4 SA | 2,9 BE
L1,2,3,5,9 3,7 F | 10,4 KH | 7,4 EW

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

F C,D,G,6 331k | 1,5 g F | 1,7 ZU | 0,4 SA | 0,9 BE
L2,3,5,9 3,5 F | 3,4 KH | 5,1 EW

Schweizer Wurstsalat
mit Käsestreifen, Brot,
Butter und Salatgarnitur

S A1,A,2,G 816k | 6,2 g F | 1,5 ZU | 1,2 SA | 2,9 BE
L2,3,4,5,9 15,0 F | 8,3 KH | 5,9 EW

Porzellanteller plus 0,50€.

M8

Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Milchreis
mit Erdbeer-
Rhabarberkompott

V G,9 453k | 0,7 g F | 13,2 ZU | 0,1 SA | 8,8 BE
L1,5 1,5 F | 20,9 KH | 2,5 EW

Eierpfannkuchen
mit Apfelkompott

V A1,C,G,9 548k | 0,7 g F | 10,4 ZU | 0,3 SA | 9,4 BE
L2,6 2,6 F | 22,1 KH | 3,7 EW

Feiner Grießbrei
mit roter Grütze

V A1,G,9 555k | 1,1 g F | 18,8 ZU | 0,1 SA | 10,4 BE
L2,3 2,3 F | 24,7 KH | 2,8 EW

Pfannkuchen
mit Rosinen
und Quarkfüllung
dazu Zimtucker

V A1,C,G,9 723k | 1,3 g F | 13,7 ZU | 0,4 SA | 5,9 BE
L4,7 4,7 F | 25,9 KH | 6,6 EW

Mandarinenmilchreis

V G,9 472k | 1,0 g F | 12,2 ZU | 0,1 SA | 8,8 BE
L1,9 1,9 F | 21,0 KH | 3,0 EW

Quarkkeulchen
mit Vanillesauce

V A1,G,9 634k | 1,2 g F | 17,0 ZU | 0,3 SA | 8,8 BE
L3,5 3,5 F | 26,2 KH | 4,0 EW

Feiner Milchreis
mit Zimtucker
und Apfelkompott

V G,9 443k | 0,7 g F | 13,4 ZU | 0,1 SA | 8,6 BE
L1,6 1,6 F | 20,5 KH | 2,4 EW

M9

Abendbrot
Immer wieder gern

Kalter Schweinebraten
mit Kartoffelsalat

S C,G,1 612k | 3,5 g F | 0,8 ZU | 0,5 SA | 3,7 BE
L2,3,5,9 8,1 F | 12,3 KH | 6,0 EW

Schnittchenteller
fertig belegte Schnittchen
mit Wurst und Käse
dazu Garnitur

S A1,A,2 1,043k | 6,4 g F | 1,5 ZU | 1,4 SA | 5,9 BE
G1,2,3,9 11,3 F | 27,1 KH | 8,5 EW

Feine Sülze
mit Remouladensauce,
Garnitur und Brot

S A1,A,2,6 980k | 4,1 g F | 1,5 ZU | 1,8 SA | 2,6 BE
L1,5,9 15,9 F | 14,6 KH | 7,9 EW

Gebratene Hähnchenkeule
mit Nudelsalat

G A1,G,1 942k | 6,3 g F | 2,8 ZU | 0,8 SA | 4,7 BE
L1,6,1,9 16,4 F | 11,3 KH | 8,4 EW

Brathering
mit Zwiebeln,
Speckkartoffelsalat
und Garnitur

S A1,D 661k | 2,1 g F | 0,9 ZU | 0,6 SA | 4,0 BE
L2,4 8,7 F | 11,5 KH | 8,2 EW

Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“
mit Garnitur und Brot

S A1,A,2,1 1,003k | 8,9 g F | 0,9 ZU | 1,2 SA | 2,8 BE
L2,3,4,5,9 20,5 F | 8,1 KH | 5,7 EW

Kasseler Braten
mit Remouladensauce,
Nudelsalat und
Salatgarnitur

S A1,C,G 964k | 7,4 g F | 0,6 ZU | 1,5 SA | 4,1 BE
L1,2,3,5,9 16,8 F | 12,8 KH | 8,1 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€

