



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 29.04.2024	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleinen Möhren und Spätzle	Spaghetti „Funghi“ Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit heißen Kirschen	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter	
	S A1,G,2, 4,5,9 460kj 2,3gF 1,8ZU 1,1SA 6,4F 8,9KH 3,2EW 3,8BE	R A1,I 348kj 0,0gF 1,1ZU 1,8SA 1,2F 8,5KH 8,7EW 3,8BE	G A1,G,I, 5,9 507kj 0,9gF 1,3ZU 0,9SA 3,0F 19,1KH 4,0EW 7,1BE	S A1,C,G,I, 2,0F 339kj 0,7gF 2,2ZU 1,1SA 11,5KH 4,1EW 5,0BE	V A1,G,I, 411kj 0,6gF 0,9ZU 0,9SA 2,5F 15,5KH 3,0EW 5,7BE	S A1,C,I,J, 350kj 1,2gF 2,7ZU 1,4SA 3,0F 9,4KH 4,3EW 4,6BE	S A1,C,G,J, 738kj 4,2gF 2,6ZU 0,5SA 2,3,5,9 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, 626kj 3,7gF 5,4ZU 1,0SA 7,3F 11,9KH 8,4EW 3,7BE	
Dienstag 30.04.2024	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Butterreis	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis	Zartes Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis	Gärtnerin-Eintopf mit viel Gemüse und Rindfleischeinlage	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing	Germknödel mit Vanillesauce	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat	
	G A1,F, 416kj 0,5gF 0,6ZU 0,7SA 1,2F 15,8KH 6,0EW 5,9BE	S A1,I,3,5 292kj 0,7gF 2,2ZU 1,7SA 1,8F 9,0KH 3,7EW 4,2BE	S A1,G,I, 471kj 0,3gF 0,2ZU 1,0SA 2,2F 15,1KH 7,5EW 5,7BE	G A1,F,G,I, 427kj 1,1gF 1,2ZU 1,3SA 5,9 2,3F 12,2KH 7,9EW 5,2BE	V A1,C,F, 490kj 0,2gF 3,8ZU 1,3SA 1,7F 22,2KH 2,7EW 8,4BE	R A1,I,5 283kj 0,5gF 0,8ZU 1,2SA 1,6F 9,0KH 4,0EW 4,1BE	S C,G,J, 379kj 2,3gF 2,9ZU 0,7SA 3,4,5,9 5,0F 4,0KH 6,8EW 1,0BE	V A1,C,G, 695kj 1,3gF 13,1ZU 0,4SA 5,9 2,6F 31,3KH 4,0EW 9,5BE	S A1,C,G,J, 787kj 3,9gF 3,7ZU 1,3SA 2,3,5,9 15,2F 4,9KH 7,1EW 1,5BE	
Mittwoch 01.05.2024 <i>Tag der Arbeit</i>	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Reis	Geflügel-Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln	Vollkorn-Spaghetti „Tonno“ Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat	Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln	Chili con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing	Griesflammeri „Baden Baden“ mit Fruchtsoße	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot	
	S A1,I,3,5 522kj 1,8gF 3,4ZU 1,4SA 4,4F 17,5KH 3,6EW 6,6BE	G A1,C,F, 310kj 0,3gF 1,3ZU 1,7SA 1,1,9 2,0F 8,9KH 4,3EW 3,9BE	F A1,D,I, 426kj 0,3gF 3,4ZU 1,6SA 1,6F 17,0KH 3,9EW 7,4BE	R A1,G, 432kj 0,2gF 3,7ZU 1,6SA 2,5,9 1,7F 12,8KH 8,0EW 5,6BE	V A1,C,G,I, 431kj 2,0gF 1,1ZU 1,9SA 5,9 5,4F 8,3KH 5,1EW 3,5BE	R A1,I 497kj 0,5gF 1,5ZU 1,1SA 1,3F 17,0KH 4,4EW 6,4BE	V C,G,J, 215kj 1,3gF 2,9ZU 0,2SA 3,5,9 3,0F 3,9KH 1,5EW 1,1BE	V A1,G, 502kj 1,1gF 15,7ZU 0,1SA 5,9 2,3F 21,7KH 2,8EW 9,1BE	V A1,C,G,J, 751kj 5,3gF 2,4ZU 1,1SA 3,5,9 13,5F 7,8KH 6,6EW 2,2BE	
Donnerstag 02.05.2024	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree	Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügelbratwurst	Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Gedünstetes Gemüse mit Sauce „Holländische Art“ dazu Petersilienkartoffeln	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur	
	F A1,D,G,I, 390kj 0,8gF 3,8ZU 0,9SA 2,1F 12,1KH 5,5EW 4,4BE	G A1,I,2,4 410kj 2,0gF 1,6ZU 1,7SA 6,6F 8,0KH 2,6EW 3,9BE	G A1,C,I,J, 506kj 1,6gF 2,1ZU 1,3SA 3,5 4,6F 16,2KH 3,4EW 7,0BE	S A1,G,I, 446kj 1,9gF 2,1ZU 1,7SA 5,9 5,4F 8,9KH 4,4EW 3,9BE	V A1,G,I, 346kj 1,4gF 1,9ZU 2,4SA 2,4F 12,2KH 2,3EW 4,5BE	V A1,G,I, 211kj 1,2gF 2,4ZU 0,8SA 1,9F 4,7KH 2,8EW 2,0BE	V C,G,J, 507kj 4,3gF 2,9ZU 1,0SA 3,5,9 9,6F 3,9KH 4,1EW 1,1BE	V A1,G, 555kj 1,1gF 18,8ZU 0,1SA 5,9 2,3F 24,7KH 2,8EW 10,4BE	S A1,C,G,J, 1086kj 7,0gF 4,1ZU 1,2SA 2,5,9 15,2F 20,7KH 9,5EW 5,1BE	
Freitag 03.05.2024	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Püree	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln	Matjesfilet in Kräutermarinade , dazu Speckböhnchen und Butterkartoffeln	Tortellini „Vegetarische Art“ in fruchtiger Tomatensauce	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen	Salatteller „Rustica“ mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm-Dressing	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter	
	V A1,C 576kj 0,5gF 7,3ZU 0,7SA 6,1F 18,1KH 1,6EW 6,9BE	R A1,C,G, 382kj 1,2gF 2,2ZU 0,9SA 1,5,9 2,9F 10,8KH 5,1EW 4,9BE	S A1,I,4 411kj 1,6gF 1,6ZU 1,6SA 4,1F 10,8KH 3,5EW 4,8BE	S A1,D,G,I, 387kj 1,1gF 2,3ZU 2,2SA 2,4,5,9 3,8F 9,9KH 4,2EW 4,8BE	V A1,C, 331kj 0,2gF 2,8ZU 1,1SA 1,1,9 0,8F 12,5KH 2,2EW 4,9BE	S A1,C,G, 365kj 1,2gF 1,1ZU 1,6SA 1,1,9 3,0F 10,2KH 4,7EW 4,9BE	S A1,C,G, 345kj 1,5gF 2,7ZU 0,6SA 1,1,9 3,7F 5,2KH 6,5EW 1,7BE	V A1,C,G, 490kj 1,3gF 10,9ZU 0,2SA 5,9 3,0F 19,5KH 3,2EW 6,9BE	F A1,A,2, 974kj 6,2gF 3,2ZU 2,2SA 0,3,9 15,1F 14,0KH 9,9EW 3,5BE	
Samstag 04.05.2024	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln	Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Kräutersenfesauce und Kartoffeln	Preise unserer Menüs:		Zusatzleistungen:		Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur	
	S A1,C,G,I, 493kj 0,8gF 1,1ZU 1,1SA 2,3,5,9 3,2F 14,9KH 6,7EW 6,5BE	S A1,G,I, 332kj 1,1gF 1,0ZU 0,7SA 2,9 2,6F 10,9KH 2,7EW 5,0BE	V A1,I,K 426kj 0,3gF 0,9ZU 0,8SA 3,2F 14,5KH 4,7EW 6,1BE	F A1,D,G, 293kj 0,8gF 1,0ZU 1,6SA 1,1,9 1,7F 8,8KH 4,4EW 4,0BE	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 514kj 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 1,4,7F 13,6KH 8,3EW 5,0BE
Sonntag 05.05.2024	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln	Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln	Bandnudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce	Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	Heiße Apfelstrudel mit Vanillesauce		Käseplatte „Winzer Art“ mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot			
	S A1,G,I, 371kj 1,9gF 0,9ZU 1,5SA 4,9F 8,0KH 3,0EW 3,7BE	G A1,F,G,I, 283kj 0,2gF 1,9ZU 1,5SA 0,5F 9,9KH 5,4EW 4,4BE	V A1,G,I, 488kj 1,3gF 0,8ZU 1,4SA 2,6F 18,4KH 4,4EW 7,4BE	S A1,I,5 382kj 0,1gF 3,1ZU 0,3SA 1,4F 13,6KH 5,7EW 5,6BE	V A1,G, 876kj 5,4gF 9,5ZU 0,4SA 4,5,9 11,1F 24,5KH 3,0EW 10,3BE		V A1,A,2, 988kj 3,9gF 2,1ZU 1,6SA 4,5,9 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, 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		



DE NW
86018 EG