

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 20.05.2024 <i>Pfingstmontag</i>	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse	Wildgulasch mit Schupfnudeln und Rosenkohl	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce	Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfel	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat	
	R A1,C,G,1,5,9 323kj 1,0gF 1,7ZU 1,7SA 2,3F 9,2KH 4,5EW 4,1BE	S A1,G,2,4,5,9 496kj 2,3gF 1,7ZU 1,5SA 6,6F 8,8KH 5,3EW 3,9BE	G A1,G,1,9 392kj 0,2gF 1,1ZU 1,5SA 0,7F 13,8KH 7,3EW 6,2BE	W A1,C,G,1,2,5,9 494kj 0,8gF 1,8ZU 0,9SA 3,3F 15,4KH 6,5EW 6,4BE	V A1,G,1,2,5,9 395kj 2,4gF 1,1ZU 0,5SA 4,6F 10,4KH 2,7EW 4,2BE	S A1,1,2,5 243kj 0,3gF 1,2ZU 1,5SA 1,0F 7,7KH 4,4EW 3,5BE	S C,G,1,2,3,5,9 757kj 5,6gF 1,1ZU 0,9SA 12,8F 12,0KH 4,2EW 3,7BE	V G,5,9 453kj 0,7gF 13,2ZU 0,1SA 1,5F 20,9KH 2,5EW 8,8BE	S C,G,1,2,3,5,9 612kj 3,5gF 0,8ZU 0,5SA 8,1F 12,3KH 6,0EW 3,7BE	
Dienstag 21.05.2024	Linseneintopf mit Geflügelbratwurst	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Kräuterkartoffeln	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis	Rheinischer Sauerbraten mit Gabelspaghetti und Apfelmus	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen	Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur	
	G A1,1,2,4,5 455kj 2,0gF 0,7ZU 0,8SA 6,5F 9,6KH 3,6EW 4,6BE	V A1,G,1,9 270kj 0,9gF 1,9ZU 1,8SA 1,6F 9,4KH 2,0EW 4,2BE	G A1,C,F,G,1,2,3,5,9 438kj 0,7gF 1,6ZU 1,2SA 3,3F 13,0KH 5,1EW 5,5BE	R A1 550kj 0,1gF 7,8ZU 0,9SA 1,4F 20,1KH 8,4EW 8,7BE	V A1,C,F,G,1,2,3,5,9 381kj 0,4gF 2,2ZU 1,5SA 3,2F 11,2KH 3,9EW 5,4BE	V A1,1 534kj 0,1gF 2,7ZU 0,3SA 0,5F 25,8KH 4,2EW 10,9BE	F C,D,G,1,2,3,5,9 239kj 1,2gF 2,2ZU 0,6SA 2,9F 3,9KH 3,1EW 1,0BE	V A1,C,G,9 548kj 0,7gF 10,4ZU 0,3SA 2,6F 22,1KH 3,7EW 9,4BE	S G A1,A2,G,2,4,9 1043kj 6,4gF 1,5ZU 1,4SA 11,3F 27,1KH 8,5EW 5,9BE	
Mittwoch 22.05.2024	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln	Paniertes Fischfilet in feiner Kerbelsauce mit Zucchini und Reis	Jägerschnitzel mit Butterkartoffeln und Möhrensalat	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat	Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln	Italienischer Tomatensalat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot	
	G A1,F,1,3 341kj 0,2gF 3,2ZU 0,5SA 0,7F 12,7KH 5,8EW 5,3BE	S A1,C,G,1,2,3,5,9 368kj 1,0gF 1,0ZU 1,7SA 2,6F 10,3KH 5,4EW 4,2BE	F A1,D,G,1,2,3,5,9 398kj 0,6gF 2,4ZU 0,9SA 1,5F 15,7KH 4,7EW 7,1BE	S A1,C,G,1,5,9 426kj 1,1gF 1,8ZU 1,4SA 3,6F 10,2KH 6,4EW 4,8BE	V A1,C,G,1,9 296kj 0,2gF 3,5ZU 1,2SA 1,4F 11,9KH 2,0EW 5,5BE	V A1,C,G,1,5,9 381kj 1,3gF 1,2ZU 2,0SA 3,4F 10,3KH 4,4EW 4,1BE	V C,G,1,2,3,5,9 447kj 3,6gF 1,3ZU 1,3SA 8,3F 3,1KH 3,9EW 0,8BE	V A1,G,5,9 555kj 1,1gF 18,8ZU 0,1SA 2,3F 24,7KH 2,8EW 10,4BE	V A1,A2,C,G,1,2,3,9 980kj 4,1gF 1,5ZU 1,8SA 15,9F 14,6KH 7,9EW 2,6BE	
Donnerstag 23.05.2024	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	„Gutsherrentopf“ kräftiger Gemüsetopf mit Geflügelwurstwürfeln	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Herzhafte Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat	
	V A1,C 576kj 0,5gF 7,3ZU 0,7SA 6,1F 18,1KH 1,6EW 6,9BE	G A1,1,2,4,5 290kj 0,2gF 0,8ZU 1,0SA 2,7F 9,2KH 2,4EW 4,2BE	F C,D,G,1,2,3,5,9 472kj 2,0gF 2,8ZU 2,6SA 5,6F 11,3KH 3,9EW 4,9BE	R A1,G,1,2,3,5,9 349kj 0,4gF 2,2ZU 1,6SA 1,6F 9,8KH 6,3EW 4,1BE	V A1,C,G,1,5,9 319kj 0,4gF 2,2ZU 1,7SA 2,4F 8,6KH 4,1EW 3,9BE	V A1,1 408kj 0,1gF 3,0ZU 1,7SA 0,6F 18,8KH 3,3EW 7,2BE	G A1,F,G,2,9 472kj 0,5gF 1,9ZU 0,9SA 3,2F 10,7KH 9,7EW 2,9BE	V A1,G,5,9 685kj 0,9gF 14,4ZU 0,1SA 1,9F 25,5KH 3,1EW 10,7BE	G A1,C,G,1,2,3,5,9 942kj 6,3gF 2,8ZU 0,8SA 16,4F 11,3KH 8,4EW 4,7BE	
Freitag 24.05.2024	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch	Feines Seefisch-Filet (Natur) in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat	Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur	
	G A1,C,1,2,3,5 615kj 2,6gF 3,9ZU 1,5SA 7,9F 17,1KH 2,9EW 7,2BE	S A1,C,G,1,2,3,5,9 409kj 1,5gF 1,9ZU 0,9SA 3,9F 8,8KH 6,1EW 4,4BE	G A1,F,1,3 455kj 0,1gF 3,3ZU 1,7SA 0,7F 18,4KH 6,7EW 7,1BE	F A1,D,G,1,5,9 253kj 0,3gF 2,9ZU 1,3SA 0,8F 9,3KH 4,1EW 4,1BE	V A1,C,1,2,3,5 440kj 0,7gF 3,2ZU 1,9SA 1,8F 18,6KH 2,9EW 8,6BE	S A1,1,2,5 252kj 0,3gF 1,5ZU 1,9SA 0,9F 8,2KH 4,5EW 3,7BE	V C,G,1,2,3,5,9 335kj 3,3gF 1,5ZU 0,5SA 6,1F 2,5KH 3,4EW 0,7BE	V G,9 443kj 0,7gF 13,4ZU 0,1SA 1,6F 20,5KH 2,4EW 8,6BE	S F A1,D,2,3,4 661kj 2,1gF 0,9ZU 0,6SA 8,7F 11,5KH 8,2EW 4,0BE	
Samstag 25.05.2024	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwurstwürfeln	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhregemüse dazu Kartoffeln	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüseris	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse und Salzkartoffeln	Preise unserer Menüs:		Zusatzleistungen:		Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker	Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“ mit Garnitur und Brot
	G A1,1,2,4,5 290kj 0,2gF 0,8ZU 1,0SA 2,7F 9,2KH 2,4EW 4,2BE	S A1,G,1,9 452kj 2,4gF 1,6ZU 1,8SA 6,3F 8,5KH 4,0EW 3,7BE	V A1,C,G,1,5,9 460kj 0,8gF 2,2ZU 1,2SA 2,9F 17,6KH 3,1EW 6,6BE	G A1,F,G,1,9 353kj 0,1gF 1,1ZU 1,9SA 3,1F 6,9KH 6,3EW 2,6BE	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,9 723kj 1,3gF 13,7ZU 0,4SA 4,7F 25,9KH 6,6EW 5,9BE	S A1,A2,C,1,2,3,4,5 1003kj 8,9gF 0,9ZU 1,2SA 20,5F 8,1KH 5,7EW 2,8BE
Sonntag 26.05.2024	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Steckrübgemüse und Kartoffeln	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle					Quarkkeulchen mit Vanillesauce	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur
	G A1,C,G,1,9 379kj 0,6gF 1,2ZU 2,0SA 2,3F 12,1KH 4,7EW 5,5BE	S A1,G,1,5,9 278kj 0,2gF 1,7ZU 1,6SA 1,3F 8,1KH 5,3EW 3,4BE	V 1,4 430kj 1,7gF 2,7ZU 1,2SA 3,4F 15,5KH 2,3EW 6,5BE	S A1,C,G,1,5,9 363kj 0,6gF 1,8ZU 1,2SA 1,6F 10,8KH 6,9EW 4,9BE					V A1,G,5,9 634kj 1,2gF 17,0ZU 0,3SA 3,5F 26,2KH 4,0EW 8,8BE	S A1,C,G,1,2,3,5,9 964kj 7,4gF 0,6ZU 1,5SA 16,6F 12,8KH 8,1EW 4,1BE

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 / Lupinenerzeugnisse; [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 F	0,0 KH	0,0 EW		0,0 BE

