



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
1,3,5,9 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,1 493kJ 0,8 g F 1,1 ZU 1,1 SA 6,5 BE
3,2 F 14,9 KH 6,7 EW

Thüringer Bratwurst
in Sauce
mit Wirsinggemüse
und Kartoffeln

S A1,G,1 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
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,3,9 2,0 F 8,9 KH 4,3 EW

**Belgischer
Gemüse Eintopf**
mit Geflügelbraten
und Kartoffeln

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
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
1,2,3,5,9 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,I,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,C 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
1,2,3,5,9 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,1 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,6 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
2,9 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
1,2,4,5,9 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,1,9 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
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,3,9 1,7 F 8,3 KH 5,1 EW

Gedünstetes Gemüse
mit Sauce
„Holländische Art“ dazu
Petersilienkartoffeln

V A1,G,1,9 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

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

Möhrengemüse
Hausfrauenart mit
Fleischer-Frikadelle

S A1,C 350kJ 1,2 g F 2,7 ZU 1,4 SA 4,6 BE
1,5,9 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,1,9 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
1,5,9 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
1,2,3,5,9 10,1 F 13,3 KH 8,0 EW

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

S C,G,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,1 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
1,9 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

Sahnegrießbrei
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

R A1,A,2,3 626kJ 3,7 g F 5,4 ZU 1,0 SA 3,7 BE
7,3 F 11,9 KH 8,4 EW

Gyrosbraten
mit Zaziki
und Krautsalat

S A1,C,G, 787kJ 3,9 g F 3,7 ZU 1,3 SA 1,5 BE
1,2,3,5,9 15,2 F 4,9 KH 7,1 EW

Eiersalat
mit Obstgarnitur
und Weißbrot

V A1,C,G, 751kJ 5,3 g F 2,4 ZU 1,1 SA 2,2 BE
1,5,9 13,5 F 7,8 KH 6,0 EW

**Sandwichteller –
leckere Sandwiches**
(Toast belegt) mit
verschiedenen Sorten
Belag und Garnitur

S A1,C,G, 1.086kJ 7,0 g F 4,1 ZU 1,2 SA 5,1 BE
1,2,3,5,9 15,2 F 20,7 KH 9,5 EW

**Fischplatte
nach Angebot**
mit Brot
und Butter

F A1,A,2,0 974kJ 6,2 g F 3,2 ZU 2,2 SA 3,5 BE
6,3,9 15,1 F 14,0 KH 9,9 EW

**Gebratene
Fleischbällchen**
in Cocktailsauce
mit Nudelsalat
und Garnitur

S A1,C,G,1 919kJ 6,4 g F 1,7 ZU 1,2 SA 5,0 BE
1,2,3,5,9 14,7 F 13,6 KH 8,3 EW

Käseplatte „Winzer Art“
mit Weintrauben
und Garnitur dazu Butter
und Mischbrot

V A1,A,2,G,1 988kJ 3,9 g F 2,1 ZU 1,6 SA 6,0 BE
4,5,9 6,2 F 32,5 KH 10,8 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€



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



Gut bürgerlich
Inkl. Dessert

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

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

Putenbraten in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln

G A1,G,1,9 347kJ 0,5 g F 1,0 ZU 1,6 SA 1,5 F 9,2 KH 7,9 EW **4,2 BE**

Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree

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

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

S A1,G 304kJ 0,1 g F 1,3 ZU 1,9 SA 1,2 F 8,8 KH 5,9 EW **3,9 BE**

Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln

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

Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch

S A1,J 285kJ 0,5 g F 1,1 ZU 0,8 SA 1,3 F 8,7 KH 4,1 EW **4,0 BE**

Hähnchenragout mit Champignons und Spargel dazu Gemüseries

G A1,F 419kJ 0,7 g F 1,5 ZU 1,4 SA 6,12,9 1,9 F 14,1 KH 6,4 EW **5,3 BE**



Diabetiker Menü
Inkl. Dessert

Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln

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

Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Beete Salat

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

Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln

G A1,G,1,9 344kJ 0,6 g F 0,5 ZU 0,7 SA 3,2 F 16,3 KH 4,8 EW **7,2 BE**

Seelachsfilet „Naturell“ mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln

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

Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln

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

Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln

G A1,F 273kJ 0,2 g F 0,9 ZU 1,5 SA 6,1,9 0,8 F 8,7 KH 5,1 EW **3,9 BE**

Lummerbraten in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln

S A1,J 279kJ 0,0 g F 2,1 ZU 1,8 SA 1,0 F 8,8 KH 5,3 EW **3,9 BE**



Leckere Vielfalt
Inkl. Dessert

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

S A1,G 502kJ 1,4 g F 1,9 ZU 1,6 SA 2,4,5,9 3,4 F 16,5 KH 5,0 EW **7,6 BE**

Nudelauflauf mit Brokkoli und Hackfleisch

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

Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat

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

Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat

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

Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat

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

Knödel „Dreierlei“ dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern

V A1,C 438kJ 1,3 g F 0,9 ZU 1,5 SA 6,1,2,9 3,1 F 15,4 KH 3,4 EW **5,8 BE**

Linsen-Bolognese mit Nudeln

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



Premium Menü
Inkl. Dessert

Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis

F A1,D 441kJ 1,3 g F 1,7 ZU 1,0 SA 6,1,9 2,7 F 14,9 KH 5,8 EW **7,7 BE**

Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln

S A1,G,1,9 284kJ 0,2 g F 1,4 ZU 1,7 SA 0,9 F 7,4 KH 5,4 EW **3,3 BE**

Gedünsteter Fisch auf Buttersauce mit Kräuterkartoffeln und Möhrensalat

F A1,D 380kJ 1,4 g F 2,4 ZU 1,7 SA 6,1,9 2,7 F 30,6 KH 6,8 EW **4,5 BE**

Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln

R A1,G 470kJ 0,5 g F 1,1 ZU 1,7 SA 1,5,9 2,4 F 11,4 KH 9,7 EW **5,0 BE**

Backfischfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat

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

Rindergeschnetzeltes „Jäger Art“ mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln

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

Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Spätzle

G A1,C,F 444kJ 0,4 g F 1,9 ZU 1,0 SA 6,1,2,9 3,3 F 12,6 KH 6,0 EW **5,7 BE**



Vegetarisch
Inkl. Dessert

Asiatisches Wokgemüse mit feinem Basmatireis

V A1,F,1,3 435kJ 0,1 g F 4,8 ZU 1,3 SA 0,4 F 22,1 KH 2,6 EW **8,4 BE**

Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree

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

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

V A1,G 745kJ 1,6 g F 2,5 ZU 0,5 SA 1,5,9 3,8 F 30,6 KH 6,8 EW **13,8 BE**

Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce

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

Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-ZucchiniGemüse und Püree

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

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

Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage

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

Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln

R A1,G,1,9 274kJ 0,6 g F 0,6 ZU 1,6 SA 4,0 F 20,5 KH 5,8 EW **8,1 BE**

Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel

S 1,2,4,5 376kJ 1,4 g F 0,6 ZU 0,8 SA 4,2 F 8,3 KH 4,1 EW **4,0 BE**

Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler

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

Italienischer Gemüseintopf

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



Salate & Kaltes
Inkl. Dessert

Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur

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

Bunter Salatmix mit Bratenstreifen mit Senf-Dill-Dressing

S G,1,2 300kJ 1,2 g F 2,2 ZU 0,5 SA 3,5,9 3,7 F 3,3 KH 5,7 EW **0,9 BE**

Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing

G A1,C,G 447kJ 0,8 g F 2,5 ZU 0,4 SA 1,2,3,5,9 3,7 F 10,4 KH 7,4 EW **2,9 BE**

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

F C,D,G 331kJ 1,5 g F 1,7 ZU 0,4 SA 2,3,5,9 3,5 F 3,4 KH 5,1 EW **0,9 BE**

Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur

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



Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott

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

Eierpannkuchen mit Apfelkompott

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

Feiner Grießbrei mit roter Grütze

V A1,G,5,9 555kJ 1,1 g F 18,8 ZU 0,1 SA 2,3 F 24,7 KH 2,8 EW **10,4 BE**

Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker

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

Mandarinenmilchreis

V G,9 472kJ 1,0 g F 12,2 ZU 0,1 SA 1,9 F 21,0 KH 3,0 EW **8,8 BE**

Quarkkeulchen mit Vanillesauce

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

Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott

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



Abendbrot
Immer wieder gern

Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat

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

Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse dazu Garnitur

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

Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot

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

Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat

G A1,G 942kJ 6,3 g F 2,8 ZU 0,8 SA 16,4 F 11,3 KH 8,4 EW **4,7 BE**

Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur

S A1,D 661kJ 2,1 g F 0,9 ZU 0,6 SA 2,3,4 8,7 F 11,5 KH 8,2 EW **4,0 BE**

Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“ mit Garnitur und Brot

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

Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur

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

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

Hähnchenfilet
in feiner Sahnesauce,
dazu Nudeln
und Brokkoli

G A1,G 441Kj 0,5 gF 1,4 ZU 2,0 SA 6,3 BE
15,9 1,5 F 13,8 KH 8,4 EW

Wiegebraten (Hackbraten)
in delikater Sauce
mit Rosenkohl und
Kartoffelpüree

S A1,C 349Kj 1,3 gF 1,5 ZU 0,8 SA 3,7 BE
6,1J,5,9 3,2 F 8,2 KH 5,1 EW

Heiße Fleischwurst
mit Sauerkraut
und Püree

S A1,G 483Kj 0,7 gF 1,7 ZU 1,3 SA 3,9 BE
4,5,9 7,0 F 8,7 KH 3,5 EW

Hackfleischbällchen „Schwedische Art“
in brauner Sauce mit
Mischgemüse und Nudeln

S A1,C,U 460Kj 0,9 gF 1,0 ZU 2,1 SA 6,3 BE
2,5 F 14,7 KH 6,4 EW

Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) „Bolognese“
vom Rind und Geflügel
dazu Gurkensalat

R A1,C,F 437Kj 1,1 gF 1,7 ZU 1,1 SA 6,4 BE
J,2,3,5 1,7 F 14,4 KH 4,5 EW

Pikantes Gulasch
vom Schwein mit
Mischgemüse und
Kartoffeln

S A1,G,1,9 337Kj 0,2 gF 1,3 ZU 1,7 SA 3,9 BE
1,7 F 8,9 KH 6,5 EW

Lammbraten „Provence“
mit Kräutersauce
dazu Bratkartoffeln
und Speckbohnen

S A1,G,1 594Kj 0,4 gF 0,8 ZU 0,6 SA 3,7 BE
L 2,4,5,9 8,2 F 8,0 KH 8,8 EW



Leichte Küche

Kräuterbratwurst
in leckerer Sauce mit
Möhren-Mais-Gemüse und
Salzkartoffeln

S A1,1,5 531Kj 2,3 gF 2,4 ZU 1,7 SA 4,7 BE
6,1 F 10,2 KH 3,5 EW

Hähnchenkeule
in Geflügelsauce mit
Kohlrabigemüse dazu
Salzkartoffeln

G A1,G,1,9 480Kj 1,8 gF 0,6 ZU 1,4 SA 4,7 BE
6,0 F 8,6 KH 6,3 EW

Geflügelfrikadelle
in feiner Sauce mit zartem
Kaisergemüse und Reis

G A1,C,F 412Kj 0,3 gF 1,2 ZU 1,3 SA 5,9 BE
A1,1,5,9 2,4 F 13,7 KH 4,8 EW

Gebackener Seelachs
mit fruchtiger
Tomatensauce und
Frühlingspüree

F A1,D 391Kj 0,8 gF 2,0 ZU 0,8 SA 5,3 BE
J,2,3,9 2,3 F 13,0 KH 5,1 EW

Schweinerückenbraten
in brauner Sauce
mit Leipziger Allerlei
und Kartoffeln

S A1,1 305Kj 0,1 gF 1,5 ZU 1,6 SA 4,3 BE
A1,1 1,0 F 9,7 KH 5,8 EW

Kräftiger Hühnersuppeneintopf
mit buntem Gemüse

G A1,1 305Kj 0,4 gF 0,9 ZU 0,6 SA 4,9 BE
A1,1 1,7 F 10,5 KH 3,5 EW

Rinderhacksteak
mit Pariser Karotten
und Kartoffeln

R A1,C,1,5 458Kj 1,4 gF 2,0 ZU 1,6 SA 5,4 BE
L 2,4,5,9 3,3 F 11,4 KH 8,1 EW



Leckere Vielfalt

„Nasi Goreng“
Reis mit chinesischem
Gemüse und zartem
Hähnchenfleisch

G A1,F,1,3 436Kj 0,2 gF 3,4 ZU 1,3 SA 6,8 BE
0,7 F 18,8 KH 5,4 EW

Gebackener Fleischkäse
in pikanter Sauce
mit feinem Mischgemüse
dazu Salzkartoffeln

S A1,G,1 410Kj 1,8 gF 1,5 ZU 1,6 SA 3,4 BE
J,2,4,9 5,1 F 8,5 KH 3,8 EW

Fischstäbchen
mit Rahmspinat
und Kartoffelpüree

F A1,D,6 454Kj 1,3 gF 1,4 ZU 0,8 SA 4,7 BE
L,5,9 4,5 F 11,8 KH 4,7 EW

Original Hähnchen-Döner-Teller
mit Reis, Sauce
und Krautsalat

G A1,C 567Kj 2,1 gF 3,6 ZU 1,5 SA 6,3 BE
J,2,3,5 5,8 F 15,7 KH 4,7 EW

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

G A1,G 401Kj 0,3 gF 1,1 ZU 1,3 SA 5,9 BE
L,2,9 1,1 F 15,7 KH 5,5 EW

Spaghetti in Curryrahm
und buntem Gemüse

V A1,G 483Kj 1,6 gF 1,5 ZU 1,3 SA 6,3 BE
L,9 4,7 F 11,1 KH 2,9 EW

Tortellini „Vegetarische Art“
in fruchtiger
Tomatensauce

V A1,C 331Kj 0,2 gF 2,8 ZU 1,1 SA 4,9 BE
G,1,9 0,8 F 12,5 KH 2,2 EW



Premium Menü

Schweineroulade „Hausfrauen Art“
mit Gurkensauce, Rotkohl
und Salzkartoffeln

S A1,1 311Kj 0,5 gF 2,5 ZU 3,1 SA 5,6 BE
J,3,4,5 1,4 F 11,7 KH 3,0 EW

Zartes Geflügelfilet „Alfredo“
in Käsecremesauce dazu
Gemüsespaghetti

G A1,G,1 413Kj 1,2 gF 1,4 ZU 1,1 SA 4,2 BE
J,2,4,9 5,9 2,4 F 11,0 KH 8,1 EW

Herzhafter Spießbraten
auf Zwiebelgemüse dazu
Paprikakartoffeln und
Gurken-Radieschen-Salat

S C,1,1 541Kj 2,5 gF 1,3 ZU 0,7 SA 4,7 BE
L,5,9 2,5 F 10,8 KH 4,0 EW

Rinderschmorbraten mit Sauce
dazu Pariser Karotten
und Kräuterkartoffeln

R A1,1 352Kj 0,0 gF 2,0 ZU 1,4 SA 4,1 BE
A1,1 1,2 F 9,3 KH 8,1 EW

Seelachsfilet gedünstet
mit Kräuterbutter, Blumenkohl
und Möhren dazu Salzkartoffeln

F A1,D 280Kj 0,8 gF 1,1 ZU 1,7 SA 3,6 BE
G,1,9 1,7 F 8,4 KH 4,3 EW

Zarter Schweinerückenbraten
in Rahmsauce mit
Bohngemüse und
Salzkartoffeln

S A1,G,1,9 274Kj 0,1 gF 1,1 ZU 1,9 SA 3,5 BE
L,1,0 1,0 F 7,9 KH 5,8 EW

Lachsfilet
an Berner Sauce
mit Kartoffeln
dazu Blattspinat

F A1,D 293Kj 0,7 gF 1,2 ZU 1,4 SA 3,9 BE
G,1,9 1,6 F 8,8 KH 4,7 EW



Vegetarisch

Gefüllte Paprikaschote
mit fruchtiger
Tomatensauce und feinem
Butterreis

V A1,C,U 394Kj 0,7 gF 2,3 ZU 1,1 SA 6,9 BE
L,1,6 1,6 F 15,8 KH 3,5 EW

Bunte Kartoffelpfanne
mit Blattspinat
und feinem Käse
überbacken

V A1,G 322Kj 2,3 gF 0,2 ZU 0,9 SA 3,2 BE
L,5,9 3,8 F 7,1 KH 3,3 EW

Chilli sin Carne
vegetarisches Chilli
mit Reis

V A1,1,3 406Kj 0,1 gF 2,8 ZU 1,2 SA 7,0 BE
L,5,9 0,4 F 17,4 KH 2,2 EW

Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln
in Sauce
„Holländische Art“ und
Petersilienkartoffeln

V A1,G 369Kj 1,3 gF 2,1 ZU 2,0 SA 4,8 BE
H,1,9 2,6 F 11,4 KH 3,2 EW

Leckeres Paprikagemüse
mit Risotto (Reis)

V A1,G 416Kj 1,9 gF 3,3 ZU 0,5 SA 5,1 BE
L,5,9 3,7 F 13,5 KH 2,7 EW

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

Leckere Kartoffelsuppe „Schlesische Art“
mit Krakauerwurst

S A1,G,1 406Kj 2,0 gF 1,1 ZU 0,8 SA 5,1 BE
2,4,5,9 4,5 F 10,1 KH 3,8 EW

Rigatoni
mit Schinkenstreifen in
Bärlauchsauce
dazu Gurkensalat
mit Haus-Dressing

S A1,C,G,1 477Kj 1,4 gF 2,4 ZU 1,6 SA 7,1 BE
2,3,4,5,9 3,4 F 16,3 KH 4,5 EW

Möhreneintopf
mit zartem Rindfleisch

R A1,1,5 286Kj 0,8 gF 2,5 ZU 0,5 SA 3,7 BE
L,5,9 2,2 F 8,2 KH 3,6 EW

Porree-Schlemmertopf
Rinderhack mit
Porreewürfel in Käse-
Bechamelsauce dazu
Nudeln

R A1,G 476Kj 1,3 gF 1,8 ZU 0,9 SA 6,2 BE
L,5,9 2,6 F 15,8 KH 6,4 EW

Frischer Sommereintopf
mit Geflügelwursteinlage

G A1,1,2,4 349Kj 0,4 gF 0,8 ZU 0,5 SA 4,9 BE
3,5 F 10,8 KH 2,5 EW



Salate & Kaltes

Paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat
und Senf

S A1,C,G,1 738Kj 4,2 gF 1,1 ZU 0,5 SA 4,5 BE
2,3,5,9 10,1 F 13,3 KH 8,0 EW

Thunfischsalat nach „Art des Hauses“
mit frischen Salaten und
pikantem Hausdressing

F A1,C,G,1 599Kj 2,2 gF 1,9 ZU 0,3 SA 1,1 BE
2,3,5,9 7,3 F 4,1 KH 5,9 EW

Caesar-Salat
Blattsalate mit Mais,
Hähnchenfleisch
und Croutons dazu
Cocktaildressing

G A1,1 475Kj 0,5 gF 1,8 ZU 0,5 SA 2,9 BE
G,2,9 6,2,9 3,2 F 10,8 KH 9,8 EW

Frikadelle
mit Nudelsalat
und Senf

S A1,C,G,1 931Kj 6,5 gF 0,9 ZU 1,2 SA 4,5 BE
J,2,3,5,9 15,0 F 13,8 KH 8,3 EW

Mexiko-Salat,
frische Blattsalate,
Paprika, Mais, Zwiebeln,
Tomate und Kidneybohnen
und Essig-Öl-Dressing

V C,J,2,3,5 282Kj 0,9 gF 2,7 ZU 0,4 SA 1,7 BE
4,2 F 5,0 KH 1,6 EW



Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Milchreis
mit heißen Kirschen

V G,5,9 601Kj 0,8 gF 14,6 ZU 0,1 SA 9,2 BE
6,5,9 1,6 F 22,1 KH 2,5 EW

Quarkstrudel
mit Vanillesauce

V A1,C 879Kj 5,3 gF 10,9 ZU 0,4 SA 11,0 BE
G,5,9 11,1 F 23,8 KH 3,9 EW

Griesflammeri „Baden Baden“
mit Fruchtsoße

V A1,G,5,9 502Kj 1,1 gF 15,7 ZU 0,1 SA 9,1 BE
6,5,9 2,1 F 21,7 KH 2,8 EW

Eierpfannkuchen
mit Rosinen und
Apfelfüllung dazu
Vanillesauce

V A1,C 505Kj 1,3 gF 12,3 ZU 0,2 SA 7,0 BE
G,5,9 2,8 F 19,8 KH 3,8 EW

Sahnegrießbrei
mit Waldfrüchten

V A1,G,5,9 555Kj 1,1 gF 18,8 ZU 0,1 SA 10,4 BE
2,3 F 24,7 KH 2,8 EW

Milchreis
mit Zimtpflaumenkompott

V G,5,9 486Kj 0,7 gF 15,0 ZU 0,1 SA 9,7 BE
L,5,9 1,5 F 23,2 KH 2,4 EW

Germknödel
mit Vanillesauce

V A1,C 662Kj 1,3 gF 13,1 ZU 0,3 SA 10,2 BE
G,5,9 2,6 F 29,5 KH 3,8 EW



Abendbrot
Immer wieder gern

Herzhafter Rindfleischsalat
mit Brot und Butter

R A1,A,2,3 626Kj 3,7 gF 5,4 ZU 1,0 SA 3,7 BE
L,5,9 7,3 F 11,9 KH 8,4 EW

Gyrosbraten
mit Zaziki und Krautsalat

S A1,C,G 787Kj 3,9 gF 3,7 ZU 1,3 SA 1,5 BE
J,2,3,5,9 15,2 F 4,9 KH 7,1 EW

Eiersalat
mit Obstgarnitur
und Weißbrot

V A1,C,G 751Kj 5,3 gF 2,4 ZU 1,1 SA 2,2 BE
J,2,3,5,9 13,5 F 7,8 KH 6,6 EW

Sandwichteller –
leckere Sandwiches
(Toast belegt)
mit verschiedenen Sorten
Belag und Garnitur

S A1,C,G 1.080Kj 7,0 gF 4,1 ZU 1,1 SA 5,1 BE
J,2,3,5,9 15,2 F 20,7 KH 9,5 EW

Fischplatte
nach Angebot,
mit Brot und Butter

F A1,A,2 974Kj 6,2 gF 3,2 ZU 2,2 SA 3,5 BE
D,6,3,9 15,1 F 14,0 KH 9,9 EW

Gebratene Fleischbällchen
in Cocktailsauce mit
Nudelsalat und Garnitur

S A1,C,G,1 915Kj 6,4 gF 1,7 ZU 1,2 SA 5,0 BE
J,2,3,5,9 14,7 F 13,9 KH 8,3 EW

Käseplatte „Winzer Art“
mit Weintrauben
und Garnitur dazu Butter
und Mischbrot

V A1,A,2 987Kj 3,8 gF 2,1 ZU 1,6 SA 6,0 BE
G,4,5,9 6,2 F 32,5 KH 10,8 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

Hamburger Rinderfrikadelle
in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln

R A1,C 323kJ 1,0 gF 1,7 ZU 1,7 SA 4,1 BE
6,15,9 2,3 F 9,2 KH 4,5 EW

Linseneintopf
mit Geflügelbockwurst

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

Bunte Reispfanne
mit Hähnchenfleisch

G A1,FJ,3 341kJ 0,2 gF 3,2 ZU 0,5 SA 5,3 BE
0,7 F 12,7 KH 5,8 EW

Frische Reibekuchen
mit leckerem Apfelmus

V A1,C 578kJ 0,5 gF 7,3 ZU 0,7 SA 6,9 BE
6,1 F 18,1 KH 1,6 EW

Geflügel-Currywurst
mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat

G A1,C,1 615kJ 2,6 gF 3,9 ZU 1,5 SA 7,2 BE
J,2,3,5 7,9 F 17,1 KH 2,9 EW

Bunter Gemüseeintopf
der Saison mit Geflügelwurstwürfeln

G A1,J 290kJ 0,2 gF 0,8 ZU 1,0 SA 4,2 BE
2,4,5 2,7 F 9,2 KH 2,4 EW

Geflügel Cordon Bleu
in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln

G A1,C 379kJ 0,6 gF 1,2 ZU 2,0 SA 5,5 BE
6,1,9 2,3 F 12,1 KH 4,7 EW



Leichte Küche

Nürnberger Rostbratwürstchen
auf Sauerkraut und Kartoffelpüree

S A1,G 496kJ 2,3 gF 1,7 ZU 1,5 SA 3,9 BE
2,4,5,9 6,6 F 8,8 KH 5,3 EW

Bunte Gemüseplatte
mit holländischer Sauce und Kräuterkartoffeln

V A1,6,1,9 270kJ 0,9 gF 1,9 ZU 1,8 SA 4,2 BE
1,6 F 9,4 KH 2,0 EW

Frikadelle auf Wirsinggemüse
dazu Salzkartoffeln

S A1,C,G 368kJ 1,0 gF 1,0 ZU 1,7 SA 4,2 BE
J,3,5,9 2,6 F 10,3 KH 5,4 EW

„Gutsherrentopf“ kräftiger Gemüsetopf
mit Geflügelwurstwürfel

G A1,L 290kJ 0,2 gF 0,8 ZU 1,0 SA 4,2 BE
2,4,5 2,7 F 9,2 KH 2,4 EW

Fleischbällchen
in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree

S A1,C,G 409kJ 1,5 gF 1,9 ZU 0,9 SA 4,4 BE
J,3,5,9 3,9 F 8,8 KH 6,1 EW

Feine Bratwurst
in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln

S A1,J 452kJ 2,4 gF 1,6 ZU 1,8 SA 3,7 BE
6,3 F 9,5 KH 4,0 EW

Elsässer Schweinebraten
mit herzhaftem Steckrüben- und Kartoffeln

S A1,G 278kJ 0,2 gF 1,7 ZU 1,6 SA 3,4 BE
1,5,9 1,3 F 8,1 KH 5,3 EW



Leckere Vielfalt

Gebratenes Hähncheninnenfilet
in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse

G A1,6,1,9 392kJ 0,2 gF 1,1 ZU 1,5 SA 6,2 BE
0,7 F 13,8 KH 7,3 EW

Geflügelkräuterbällchen
in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis

G A1,C,F 438kJ 0,7 gF 1,6 ZU 1,2 SA 5,5 BE
6,1,3,5,9 3,3 F 13,0 KH 5,1 EW

Paniertes Fischfilet
in feiner Kerbelsauce mit Zucchini- und Reis

F A1,D,6 398kJ 0,6 gF 2,4 ZU 0,9 SA 7,1 BE
1,5,9 1,5 F 15,7 KH 4,7 EW

Hamburger Heringstipp in Sahne
mit Apfel-Gurken-Würfeln dazu Petersilienkartoffeln

F C,D,G,1 477kJ 2,1 gF 2,9 ZU 2,6 SA 4,9 BE
2,3,5,9 5,7 F 11,1 KH 4,0 EW

Chinesische Nudelpfanne
mit zartem Hähnchenfleisch

G A1,FJ,3 455kJ 0,1 gF 3,3 ZU 1,7 SA 7,1 BE
0,7 F 18,4 KH 6,7 EW

Gemüseschnitzel
mit Kräutersauce dazu Gemüseris

V A1,C 460kJ 0,8 gF 2,2 ZU 1,2 SA 6,6 BE
6,1,5,9 2,9 F 17,6 KH 3,1 EW

Gemüse-Ragout
mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis

V I,4 430kJ 1,7 gF 2,7 ZU 1,2 SA 6,5 BE
3,4 F 15,5 KH 2,3 EW



Premium Menü

Wildgulasch
mit Schupfnudeln und Rosenkohl

W A1,C,G 494kJ 0,8 gF 1,8 ZU 0,9 SA 6,4 BE
1,2,5,9 3,3 F 15,4 KH 6,5 EW

Rheinischer Sauerbraten
mit Gabelspaghetti und Apfelmus

R A1 550kJ 0,1 gF 7,8 ZU 0,9 SA 8,7 BE
1,4 F 20,1 KH 8,4 EW

Jägerschnitzel
mit Butterkartoffeln und Möhrensalat

S A1,C 426kJ 1,1 gF 1,8 ZU 1,4 SA 4,8 BE
6,1,5,9 3,6 F 10,2 KH 6,4 EW

Rindersaftgulasch
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln

R A1,G,1 349kJ 0,4 gF 2,2 ZU 1,6 SA 4,1 BE
2,3,5,9 1,6 F 9,8 KH 6,3 EW

Feines Seefisch-Filet (Natur)
in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln

F A1,D 253kJ 0,3 gF 2,9 ZU 1,3 SA 4,1 BE
6,1,5,9 0,8 F 9,3 KH 4,1 EW

Hähnchensteaks
in Estragonsauce mit Romanescogemüse Salzkartoffeln

G A1,F 353kJ 0,1 gF 1,1 ZU 1,9 SA 2,6 BE
6,1,9 3,1 F 6,9 KH 6,3 EW

Schweinefilet
in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle

S A1,C 363kJ 0,6 gF 1,8 ZU 1,2 SA 4,9 BE
6,1,5,9 1,6 F 10,8 KH 6,9 EW



Vegetarisch

Schweizer Kartoffelrösti
mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce

V A1,G 395kJ 2,4 gF 1,1 ZU 0,5 SA 4,2 BE
1,2,5,9 4,6 F 10,4 KH 2,7 EW

Gemüsebratwurst
in pikanter Sauce mit Kohlragibgemüse und Salzkartoffeln

V A1,C,F 381kJ 0,4 gF 2,2 ZU 1,5 SA 5,4 BE
6,1,3,5,9 3,2 F 11,2 KH 3,9 EW

Käsetortellini
mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat

V A1,C 296kJ 0,2 gF 3,5 ZU 1,2 SA 5,5 BE
6,1,9 0,1 F 11,9 KH 2,0 EW

Eieromelette
mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln

V A1,C,G 319kJ 0,4 gF 2,2 ZU 1,7 SA 3,9 BE
6,1,5,9 2,4 F 8,6 KH 4,1 EW

Farfalle (Nudeln)
in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat

V A1,L 440kJ 0,7 gF 3,2 ZU 1,9 SA 8,6 BE
J,2,3,5 1,8 F 18,6 KH 2,9 EW

Rosenkohleintopf
mit Kartoffeln und Kasselerwürfel

S A1,J,2,5 243kJ 0,3 gF 1,2 ZU 1,5 SA 3,5 BE
1,0 F 7,7 KH 4,4 EW

Südländische Nudelpfanne
mit Tomaten, Paprika und Auberginen

V A1,J 534kJ 0,1 gF 2,7 ZU 0,3 SA 10,9 BE
0,5 F 25,8 KH 4,2 EW

Gekochte Eier
auf Rahmspinat und Salzkartoffeln

V A1,C 381kJ 1,3 gF 1,2 ZU 2,0 SA 4,1 BE
6,1,5,9 3,4 F 10,3 KH 4,4 EW

Herzhafte Gemüzebolognese
mit Vollkornnudeln

V A1,J 408kJ 0,1 gF 3,0 ZU 1,7 SA 7,2 BE
0,6 F 18,8 KH 3,3 EW

Schnibbelbohnen-Eintopf
mit gewürfeltem Kasseler

S A1,J,2,5 252kJ 0,3 gF 1,5 ZU 1,9 SA 3,7 BE
0,9 F 8,2 KH 4,5 EW



Salate & Kaltes

Wiener Würstchen
mit Kartoffelsalat und Senf

S G,J,2 757kJ 5,6 gF 1,1 ZU 0,9 SA 3,7 BE
3,5,9 12,6 F 12,0 KH 4,2 EW

Salatteller mit Shrimps
und Salaten der Saison mit French-Dressing

F D,G,J 239kJ 1,2 gF 2,2 ZU 0,6 SA 1,0 BE
2,3,5,9 2,9 F 3,9 KH 3,1 EW

Italienischer Tomatensalat
mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing

V G,J,2 447kJ 3,6 gF 1,3 ZU 1,3 SA 0,8 BE
3,5,9 8,3 F 3,1 KH 3,9 EW

Frische Salate der Saison
mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing

G A1,F 472kJ 0,5 gF 1,9 ZU 0,9 SA 2,9 BE
6,2,9 3,2 F 10,7 KH 9,7 EW

Griechischer Bauernsalat
mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing

V G,J,2 335kJ 3,3 gF 1,5 ZU 0,5 SA 0,7 BE
3,5,9 6,1 F 2,5 KH 3,4 EW



Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Milchreis
mit Erdbeer-Rhabarberkompott

V G,5,9 453kJ 0,7 gF 13,2 ZU 0,1 SA 8,8 BE
1,5 F 20,9 KH 2,5 EW

Eierpfannkuchen
mit Apfelkompott

V A1,C,G,9 548kJ 0,7 gF 10,4 ZU 0,3 SA 9,4 BE
2,6 F 22,1 KH 3,7 EW

Feiner Grießbrei
mit roter Grütze

V A1,G,5,9 555kJ 1,1 gF 18,8 ZU 0,1 SA 10,4 BE
2,3 F 24,7 KH 2,8 EW

Süße Milchnudeln
mit heißen Kirschen

V A1,G,5,9 685kJ 0,9 gF 14,4 ZU 0,1 SA 10,7 BE
1,9 F 25,5 KH 3,1 EW

Feiner Milchreis
mit Zimtucker und Apfelkompott

V G,9 443kJ 0,7 gF 13,4 ZU 0,1 SA 8,6 BE
1,6 F 20,5 KH 2,4 EW

Pfannkuchen
mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker

V A1,C,G,9 723kJ 1,3 gF 13,7 ZU 0,4 SA 5,9 BE
4,7 F 25,9 KH 6,6 EW

Quarkkeulchen
mit Vanillesauce

V A1,C,5,9 634kJ 1,2 gF 17,0 ZU 0,3 SA 8,8 BE
3,5 F 26,2 KH 4,0 EW



Abendbrot
Immer wieder gern

Kalter Schweinebraten
mit Kartoffelsalat

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

Schnittchenteller
fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur

S A1,A,2 1.043kJ 6,4 gF 1,5 ZU 1,4 SA 5,9 BE
6,2,4,9 11,3 F 27,1 KH 8,5 EW

Feine Sülze
mit Remouladensauce, Garnitur und Brot

S A1,A,2 980kJ 4,1 gF 1,5 ZU 1,8 SA 2,6 BE
6,2,3,5,9 15,9 F 14,6 KH 7,9 EW

Gebratene Hähnchenkeule
mit Nudelsalat

G A1,C,G 942kJ 6,3 gF 2,8 ZU 0,8 SA 4,7 BE
6,2,3,5,9 16,4 F 11,3 KH 8,4 EW

Brathering
mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur

S A1,D 661kJ 2,1 gF 0,9 ZU 0,6 SA 4,0 BE
2,4 8,7 F 11,5 KH 8,2 EW

Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“
mit Garnitur und Brot

S A1,A,2,1 1.003kJ 8,9 gF 0,9 ZU 1,2 SA 2,8 BE
2,3,4,5 20,5 F 8,1 KH 5,7 EW

Kasseler Braten
mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur

S A1,G,1 964kJ 7,4 gF 0,6 ZU 1,5 SA 4,1 BE
2,3,5,9 16,6 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

Spaghetti „Bolognese“
dazu Krautsalat

R A1,C,F 543Kj 1,4 gF 2,2 ZU 1,2 SA 7,7 BE
G J2,3,5 4,5 F 17,1 KH 4,1 EW

Königsberger Klopse
in Kapernsauce
dazu Butterkartoffeln
und Rote Beete-Salat

S A1,C,G 450Kj 1,3 gF 2,6 ZU 2,0 SA 5,8 BE
J2,3,5 3,3 F 12,4 KH 6,6 EW

Gebackener Leberkäse
auf Sauerkraut
mit Kartoffelpüree

S A1,G 460Kj 2,3 gF 1,8 ZU 1,1 SA 3,8 BE
J2,3,5 6,4 F 8,9 KH 3,2 EW

Schweinerahmgulasch
mit Champignons
und Spiralnudeln
dazu Rohkostsalat

S A1,C 487Kj 0,8 gF 1,1 ZU 1,1 SA 6,5 BE
J2,3,5 3,2 F 14,8 KH 6,6 EW

Bratwurst in Sauce
mit Kohlrabi
und Kartoffeln

S A1,G 468Kj 2,2 gF 2,2 ZU 1,7 SA 4,4 BE
J2,3,5 5,8 F 11,0 KH 3,8 EW

Spießbraten
in würziger Zwiebelsauce
mit Bohnengemüse und
Paprikakartoffeln

S A1,5 499Kj 1,8 gF 1,2 ZU 0,8 SA 5,0 BE
J2,3,5 5,9 F 11,2 KH 4,3 EW

Hähnchenragout
mit Champignons,
Spargel
dazu Gemüseries

G A1,F 419Kj 0,7 gF 1,5 ZU 1,4 SA 5,3 BE
J2,3,5 1,9 F 14,1 KH 6,4 EW



Leichte Küche

Truthahngulasch
mit Möhrengemüse
und Petersilienkartoffeln

G A1,F 285Kj 0,2 gF 2,0 ZU 1,5 SA 4,2 BE
J2,3,5 0,8 F 9,6 KH 5,3 EW

Feiner Milchreis
mit feinen Früchten
und Zimt

V G,3,4 320Kj 0,8 gF 4,8 ZU 0,1 SA 6,0 BE
J2,3,5 5,9 1,7 F 13,1 KH 3,2 EW

Gedünstetes Pangasiusfilet
Juliengemüsesauce
und Salzkartoffeln

F A1,D 339Kj 1,0 gF 1,8 ZU 1,7 SA 4,6 BE
J2,3,5 2,1 F 10,5 KH 4,6 EW

Seehecht
in Kräutersauce
mit feinem Erbsengemüse
und Kräuterpüree

F A1,D 408Kj 1,1 gF 1,7 ZU 0,9 SA 4,3 BE
J2,3,5 3,3 F 10,8 KH 5,3 EW

Putenbraten
in Bratensauce
mit feinem Rübengemüse
und Kartoffeln

G A1,G 304Kj 0,4 gF 1,8 ZU 1,3 SA 4,3 BE
J2,3,5 1,2 F 9,7 KH 5,8 EW

„Trentiner Markttopf“
Italienischer
Gemüseeintopf mit
zartem Schweinefleisch

S A1,5 295Kj 0,5 gF 1,7 ZU 0,6 SA 4,6 BE
J2,3,5 1,0 F 11,1 KH 3,8 EW

Schweinerückensteak
in Rahmsauce
mit zartem Kaisergemüse
und Kartoffeln

S A1,6,9 271Kj 0,1 gF 1,4 ZU 1,8 SA 3,6 BE
J2,3,5 0,8 F 8,0 KH 5,4 EW



Leckere Vielfalt

Schweinebraten
in brauner Sauce
mit Blumenkohl
und Kartoffelpüree

S A1,G 313Kj 0,4 gF 1,0 ZU 0,6 SA 3,5 BE
J2,3,5 1,9 2,0 F 8,0 KH 5,7 EW

Geflügel-Schashlikpfanne
mit Zwiebeln und Paprika
dazu Reis

G A1,F,3 417Kj 0,4 gF 1,9 ZU 1,1 SA 5,9 BE
J2,3,5 1,4 F 15,7 KH 5,7 EW

„Bifteki“ Griechischer Hackbraten
mit Hirten-Käse dazu
Tomatenreis und
Krautsalat

S A1,G 461Kj 2,2 gF 2,3 ZU 1,0 SA 4,4 BE
J2,3,5 5,3 F 10,3 KH 4,9 EW

Gegrillte Hähnchenkeule
auf Paprikagemüse
dazu Kartoffeln

G A1,5 519Kj 2,1 gF 1,5 ZU 1,7 SA 3,6 BE
J2,3,5 7,0 F 7,9 KH 6,7 EW

Geflügelbällchen
in brauner Sauce
dazu Gemüseries

G A1,C 492Kj 0,2 gF 1,0 ZU 1,2 SA 5,9 BE
J2,3,5 3,1 F 15,7 KH 6,5 EW

Deftige Käsespätzle
„Allgäuer Art“
mit Zucchini-Möhren-Salat

V A1,C 456Kj 2,1 gF 2,4 ZU 1,1 SA 6,3 BE
J2,3,5 4,4 F 13,0 KH 4,0 EW

„Ratatouille“ Geschmortes Gemüse
mit Langkornreis

V A1,3,5 382Kj 0,3 gF 4,1 ZU 1,3 SA 7,0 BE
J2,3,5 0,9 F 18,1 KH 1,9 EW



Premium Menü

Seelachsfilet
mit Erbsensauce
auf Zucchini-Kräutergemüse,
dazu Reis

F A1,D 378Kj 1,3 gF 1,8 ZU 1,1 SA 6,0 BE
J2,3,5 2,5 F 11,6 KH 6,0 EW

„Cordon Bleu“ vom Schwein
mit Bratensauce,
Erbsengemüse und
Kartoffeln

S A1,G 415Kj 1,3 gF 0,9 ZU 1,5 SA 5,3 BE
J2,3,5 2,5 F 11,3 KH 6,7 EW

Geflügelfilets
in Paprika-Sahne-Sauce
mit Mais-Erbsengemüse
und feinem Butterreis

G A1,G 496Kj 0,4 gF 1,5 ZU 0,9 SA 6,9 BE
J2,3,5 5,9 2,5 F 15,2 KH 7,2 EW

Schweinerückenbraten
in Sauce
mit Bayrischkraut
und Salzkartoffeln

S A1,G 304Kj 0,3 gF 1,2 ZU 1,4 SA 3,9 BE
J2,3,5 5,9 1,5 F 8,7 KH 5,4 EW

Gebrautes Schollenfilet
„Finkenwerder Art“
mit Speckstippe dazu
warmer Kartoffelsalat

S A1,D 487Kj 1,0 gF 1,1 ZU 1,3 SA 4,6 BE
J2,3,5 4,9 F 11,6 KH 6,5 EW

Saftiger Rinderbraten
in pikanter Sauce mit
Romanesco, Blumenkohl,
Karotten und Kartoffeln

R A1,J 339Kj 0,0 gF 0,8 ZU 1,7 SA 3,8 BE
J2,3,5 1,2 F 8,2 KH 8,1 EW

Seehecht
auf Kräutersauce
mit Pariser Karotten
und Kartoffeln

F A1,D 315Kj 0,6 gF 3,0 ZU 1,5 SA 4,0 BE
J2,3,5 2,1 F 10,1 KH 3,7 EW



Vegetarisch

Bulgur-Gemüsepfanne
mit Bio Tofuwürfel

V A1,F,G 383Kj 0,3 gF 1,5 ZU 0,3 SA 6,6 BE
J2,3,5 1,0 F 15,7 KH 3,4 EW

Rührei
mit Rahmspinat
und Püree

V A1,C 458Kj 2,4 gF 1,3 ZU 0,9 SA 3,8 BE
J2,3,5 6,2 F 8,5 KH 4,9 EW

Kürbiscurry
mit Reis

V A1,G 414Kj 1,2 gF 1,8 ZU 1,0 SA 7,2 BE
J2,3,5 2,5 F 17,4 KH 2,0 EW

Gemüsefrikadelle
in Tomatensauce
und Vollkornnudeln

V A1,G 440Kj 0,3 gF 3,1 ZU 1,8 SA 6,7 BE
J2,3,5 5,9 1,6 F 18,3 KH 3,5 EW

Gemüse-Kartoffel-Auflauf
mit herzhaftem Käse
überbacke

V A1,G 380Kj 2,1 gF 1,1 ZU 1,2 SA 4,9 BE
J2,3,5 3,3 F 10,6 KH 3,7 EW

Anzahl Menüs: 5-10 täglich normal, 11-20 täglich normal, ab 21 täglich normal

M1: 7,00€ normal, 6,40€ klein, 6,00€ normal, 5,40€ klein, 5,00€ normal, 4,60€ klein

M2: 7,00€ normal, 6,40€ klein, 6,00€ normal, 5,40€ klein, 5,00€ normal, 4,60€ klein

M3: 7,00€ normal, 6,40€ klein, 6,00€ normal, 5,40€ klein, 5,00€ normal, 4,60€ klein



Eintopf & Pasta

Herzhafter Weißkohl-Möhren-Eintopf
mit zartem Rindfleisch

R A1,5 290Kj 0,4 gF 1,8 ZU 0,7 SA 4,2 BE
J2,3,5 1,4 F 9,2 KH 4,1 EW

Deftige Erbsensuppe
mit Geflügel Wiener

G J2,4,5 317Kj 0,2 gF 0,7 ZU 0,6 SA 4,1 BE
J2,3,5 2,8 F 8,9 KH 3,6 EW

Spaghetti „Carbonara“
Schinkenspeck in leckerer
Käse-Sahne-Sauce dazu
Karotten-Salat

S A1,G 663Kj 3,1 gF 2,9 ZU 1,1 SA 7,5 BE
J2,3,5 7,4 F 17,3 KH 5,5 EW

Rheinischer Kartoffeleintopf
mit Kasselerwürfel
und frischem Poree

S A1,G 300Kj 0,6 gF 0,9 ZU 0,8 SA 4,7 BE
J2,3,5 1,3 F 10,3 KH 4,3 EW

Geflügelhackfleisch-Pfanne
mit mediterranem
Gemüse und Bulgur

G A1,F 396Kj 0,1 gF 1,4 ZU 0,5 SA 6,4 BE
J2,3,5 1,7 F 14,3 KH 4,2 EW

M4: 7,00€ normal, 6,40€ klein, 6,00€ normal, 5,40€ klein, 5,00€ normal, 4,60€ klein

M5: 7,00€ normal, 6,40€ klein, 6,00€ normal, 5,40€ klein, 5,00€ normal, 4,60€ klein

M6: 7,00€ normal, 6,40€ klein, 6,00€ normal, 5,40€ klein, 5,00€ normal, 4,60€ klein

M7: 7,00€ normal, 6,00€ klein, 5,00€ normal, 4,60€ klein



Salate & Kaltes

Paniertes Schweineschnitzel
mit Kartoffelsalat
und Senf

S A1,C,G 737Kj 4,1 gF 1,1 ZU 0,5 SA 4,5 BE
J2,3,5,9 10,1 F 13,2 KH 8,0 EW

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

S C,G,J2 379Kj 2,3 gF 2,9 ZU 0,7 SA 1,0 BE
J2,3,5,9 5,0 F 4,0 KH 6,8 EW

Salatteller
mit verschiedenen
Rohkostsalaten,
dazu Haus-Dressing

V A1,C,G 215Kj 1,3 gF 2,8 ZU 0,2 SA 1,1 BE
J2,3,5,9 3,0 F 3,9 KH 1,5 EW

Hirten-Käse
mit Tomate, Lauchstreifen,
Zwiebeln und schwarzen
Oliven, dazu Honig-Senf-
Dressing

V G,J2 507Kj 4,3 gF 2,9 ZU 1,0 SA 1,1 BE
J2,3,5,9 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 345Kj 1,6 gF 2,7 ZU 0,6 SA 1,7 BE
J2,3,5,9 3,7 F 5,2 KH 6,5 EW

M8: 7,00€ normal, 6,00€ klein, 5,00€ normal, 4,60€ klein

M9: 7,00€ normal, 6,00€ klein, 5,00€ normal, 4,60€ klein

M7: 7,00€ normal, 6,00€ klein, 5,00€ normal, 4,60€ klein

M8: 7,00€ normal, 6,00€ klein, 5,00€ normal, 4,60€ klein

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

Porzellanteller plus 0,50€.



Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Milchreis
mit heißen Kirschen

V G,5,9 601Kj 0,8 gF 14,6 ZU 0,1 SA 9,2 BE
J2,3,5,9 1,6 F 22,1 KH 2,5 EW

Germknödel
mit Vanillesauce

V A1,C 662Kj 1,3 gF 13,1 ZU 0,3 SA 10,2 BE
J2,3,5,9 2,6 F 29,5 KH 3,8 EW

Sahnegrießbrei
mit Himbeeren

V A1,G,5,9 521Kj 1,1 gF 16,2 ZU 0,1 SA 9,3 BE
J2,3,5,9 2,3 F 22,2 KH 2,9 EW

Eierpfannkuchen
gefüllt mit Heidelbeeren
dazu Vanillesauce

V A1,C 490Kj 1,3 gF 10,9 ZU 0,2 SA 6,9 BE
J2,3,5,9 3,0 F 19,5 KH 3,2 EW

Beerengrütze
mit Vanillesauce

V G,5,9 536Kj 0,5 gF 24,5 ZU 0,0 SA 11,4 BE
J2,3,5,9 1,0 F 27,1 KH 1,2 EW

Milchreis
mit roter Grütze

V G,5,9 514Kj 0,7 gF 16,8 ZU 0,1 SA 10,2 BE
J2,3,5,9 1,5 F 24,4 KH 2,5 EW

Heißer Apfelstrudel
mit Vanillesauce

V A1,G 800Kj 4,7 gF 10,1 ZU 0,4 SA 7,8 BE
J2,3,5,9 9,7 F 23,1 KH 2,9 EW



Abendbrot
Immer wieder gern

Herzhafter Rindfleischsalat
mit Brot und Butter

R A1,A2,3 626Kj 3,7 gF 5,4 ZU 1,0 SA 3,7 BE
J2,3,5,9 7,3 F 11,9 KH 8,4 EW

Gyrosbraten
mit Zaziki
und Krautsalat

S A1,C,G 787Kj 3,9 gF 3,7 ZU 1,3 SA 1,5 BE
J2,3,5,9 15,2 F 4,9 KH 7,1 EW

Eiersalat
mit Obstgarnitur
und Weißbrot

V A1,C 751Kj 5,3 gF 2,4 ZU 1,1 SA 2,2 BE
J2,3,5,9 13,5 F 7,8 KH 6,6 EW

Sandwichteller –
leckere Sandwiches
(Toast belegt) mit
verschiedenen Sorten
Belag und Garnitur

S A1,C,G 1.080Kj 7,0 gF 4,1 ZU 1,2 SA 5,1 BE
J2,3,5,9 15,2 F 20,7 KH 9,5 EW

Fischplatte nach Angebot
mit Brot und Butter

F A1,A2 974Kj 6,2 gF 3,2 ZU 2,2 SA 3,5 BE
J2,3,5,9 15,1 F 14,0 KH 9,9 EW

Gebratene Fleischbällchen
in Cocktailsauce mit
Nudelsalat und Garnitur

S A1,C,G 915Kj 6,4 gF 1,7 ZU 1,2 SA 5,0 BE
J2,3,5,9 14,7 F 13,9 KH 8,3 EW

Käseplatte „Winzer Art“
mit Weintrauben
und Garnitur dazu Butter
und Mischbrot

V A1,A2 987Kj 3,8 gF 2,1 ZU 1,6 SA 6,0 BE
J2,3,5,9 15,2 F 32,5 KH 10,8 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€



CASINO menue

KW 23
FIRMEN

Montag
3. Juni 24

Dienstag
4. Juni 24

Mittwoch
5. Juni 24

Donnerstag
6. Juni 24

Freitag
7. Juni 24

Samstag
8. Juni 24

Sonntag
9. Juni 24



Gut bürgerlich

„Makkaroni al Forno“
Hackfleischsauce
dazu Käsemakkaroni

R A1,G 557kJ 2,2 gF 1,2 ZU 2,6 SA
G 15,9 4,3 F 16,7 KH 6,5 EW **7,0 BE**

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

G A1,G 401kJ 0,3 gF 1,1 ZU 1,3 SA
L2,9 1,1 F 15,7 KH 5,5 EW **5,9 BE**

Westfälische
Dicke Bohnen
mit Mettwurst
und Salzkartoffeln

S A1,G 426kJ 2,0 gF 1,4 ZU 1,9 SA
L2,5,9 5,1 F 9,1 KH 4,0 EW **3,7 BE**

Hähnchen Hackbraten
in Sauce dazu buntes
Gemüse und Reis

G A1,C,F 429kJ 0,5 gF 1,0 ZU 1,2 SA
G,13,5,9 2,6 F 14,3 KH 4,9 EW **6,1 BE**

Frische Reibekuchen
mit leckerem Apfelmus

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

Kalbsragout
mit Broccoligemüse
und Salzkartoffeln

R A1,G,13 303kJ 0,2 gF 1,5 ZU 1,8 SA
0,7 F 8,4 KH 7,0 EW **3,7 BE**

Schweinerückenbraten
in Bratensauce
mit zartem Blumenkohl
und Salzkartoffeln

S A1,15 274kJ 0,1 gF 1,0 ZU 1,5 SA
1,1 F 7,3 KH 5,8 EW **3,1 BE**



Leichte Küche

Geflügelsteaks
in feiner Sauce
mit Mischgemüse
und Kartoffelpüree

G A1,G 438kJ 0,8 gF 1,3 ZU 0,6 SA
L5,9 4,3 F 9,7 KH 5,9 EW **4,5 BE**

Frischer Markteintopf
mit Möhren, Kartoffeln
und feiner Geflügel-
Bockwurst

G A1,12,4 417kJ 2,0 gF 1,2 ZU 0,9 SA
6,7 F 8,3 KH 2,5 EW **4,0 BE**

Hähnchenfrikadelle
in Sauce mit zartem
Kohlrabi und Salzkartoffeln

G A1,C,G 375kJ 0,4 gF 0,7 ZU 1,5 SA
L,5,9 2,5 F 11,8 KH 4,6 EW **5,2 BE**

Räuberfleisch
vom Schwein
mit pikantem
Balkangemüse und
Kartoffeln

S A1,15 317kJ 0,2 gF 2,1 ZU 1,4 SA
1,7 F 8,6 KH 6,0 EW **3,9 BE**

Gebackener
Fleischkäse
auf Spinat und
Kartoffelpüree

S A1,G,1,1 521kJ 2,9 gF 1,3 ZU 0,9 SA
2,4,5,9 7,6 F 9,5 KH 4,1 EW **3,8 BE**

Pikanter
Linseneintopf
mit Wiener Würstchen

S G,1,1 380kJ 1,6 gF 0,7 ZU 0,8 SA
2,5,9 4,0 F 8,7 KH 4,1 EW **4,2 BE**

Rindergulasch
in Paprikasauce
mit Kartoffeln

R A1,15 378kJ 0,4 gF 1,2 ZU 2,0 SA
1,6 F 10,7 KH 7,1 EW **4,2 BE**



Leckere Vielfalt

Wirsingroulade
„Hausmacher Art“
in Specksauce
dazu Kartoffeln

S A1,14 448kJ 2,2 gF 1,6 ZU 1,4 SA
5,4 F 10,3 KH 3,5 EW **4,8 BE**

Schweinebraten
in deftiger Sauce mit
feinem Bohnengemüse
dazu Salzkartoffeln

S A1,15 275kJ 0,1 gF 1,1 ZU 1,8 SA
1,0 F 7,9 KH 5,8 EW **3,5 BE**

Fischfilet „Napoli“
in fruchtiger
Tomatensauce
dazu Gemüsereis

F A1,D,1 337kJ 0,1 gF 1,9 ZU 1,1 SA
1,7 F 12,7 KH 6,2 EW **5,0 BE**

Herzhafte Leberknödel
auf Sauerkraut dazu
Kartoffelpüree

S A1,C 399kJ 1,3 gF 1,8 ZU 1,2 SA
G,13,5,9 3,5 F 10,3 KH 4,9 EW **4,9 BE**

Saftiges
Schweinegulasch
mit Erbsenmaisgemüse
dazu Vollkorn-Spiralnudeln

S A1,G,1,9 515kJ 0,3 gF 0,7 ZU 1,3 SA
2,1 F 13,4 KH 8,3 EW **5,8 BE**

Vegetarische
Pastinakentaler
auf Karottensauce
mit Erbsenpüree

V A1,4,C 437kJ 1,1 gF 2,7 ZU 0,7 SA
G,13,5,9 4,4 F 12,9 KH 2,8 EW **4,3 BE**

Käsemakkaroni
mit Tomaten-
Basilikumsauce

V A1,G 478kJ 1,7 gF 2,7 ZU 1,7 SA
L5,9 2,7 F 17,3 KH 4,6 EW **7,2 BE**



Premium Menü

Fleischpfanne
„Hubertus“
mit Rotkohl
und Kartoffelklöße

S A1,G 348kJ 0,3 gF 1,4 ZU 1,6 SA
L2,5,9 2,0 F 9,8 KH 5,9 EW **4,2 BE**

Schweineschnitzel
in Paprikasauce
mit Kräuterkartoffeln
dazu Krautsalat

S A1,1 517kJ 2,0 gF 2,4 ZU 1,4 SA
J2,3,5 5,2 F 11,8 KH 6,5 EW **5,2 BE**

Rinderzwiebelbraten
in Sauce mit Rotkohl
und Petersilienkartoffeln

R A1,5 376kJ 0,2 gF 1,7 ZU 1,6 SA
1,7 F 9,3 KH 8,4 EW **4,4 BE**

Hähnchenfiletstreifen
in Pilzrahmsauce
dazu Spätzle

G A1,C 405kJ 0,4 gF 0,7 ZU 0,8 SA
G,13,5,9 1,2 F 13,4 KH 7,9 EW **5,2 BE**

Gedünstetes
Rotbarschfilet „Natur“
in milder Sensauce mit
Pariser Karotten und
Kartoffeln

F A1,D,G 318kJ 0,6 gF 2,3 ZU 1,3 SA
L,5,9 1,9 F 8,7 KH 5,6 EW **4,1 BE**

Gefüllte Rinder-Roulade
„Hausfrauen Art“
in Sauce
mit Fingermöhren
dazu Salzkartoffeln

S R A1,1,3 672kJ 0,5 gF 2,3 ZU 1,6 SA
1,4 F 18,0 KH 5,1 EW **4,2 BE**

Hähnchensteaks
mit Barbecuesauce,
Reis und Krautsalat

G A1,C 581kJ 1,1 gF 4,3 ZU 1,2 SA
J2,3,5 5,2 F 16,9 KH 5,7 EW **7,2 BE**



Vegetarisch

Klassisches Eieromelette
mit feinem Rahmspinat
und Salzkartoffeln

V A1,C 364kJ 0,8 gF 1,5 ZU 1,9 SA
G,13,5,9 3,3 F 10,0 KH 4,1 EW **4,0 BE**

Gemüse-Köttbullar
mit Käselauchsauce
und Bulgur

V A1,C 469kJ 1,0 gF 1,9 ZU 0,6 SA
G,13,5,9 2,6 F 17,4 KH 3,6 EW **7,3 BE**

Vegetarische
Currywurst
mit Reis
und Zucchini Salat

V A1,C,F 496kJ 0,4 gF 3,3 ZU 1,2 SA
L,5,9 4,0 F 16,3 KH 4,1 EW **7,1 BE**

Chilli sin Carne
vegetarisches
Chilli mit Reis

V A1,13 406kJ 0,1 gF 2,8 ZU 1,2 SA
0,4 F 17,4 KH 2,2 EW **7,0 BE**

Champignons
„a la Creme“
mit grünen Nudeln

V A1,G 394kJ 1,1 gF 0,8 ZU 1,4 SA
L5,9 2,3 F 15,1 KH 2,8 EW **6,0 BE**

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



Eintopf & Pasta

Kräftiger
Rindfleischsuppentopf
mit reichlich frischem
Gemüse

R A1,15 277kJ 0,5 gF 1,6 ZU 2,1 SA
L5,9 1,5 F 9,1 KH 3,8 EW **4,1 BE**

Rigatoni
„al Arrabiata“
mit Oliven und Paprika
in pikanter Tomatensauce

V A1,G 409kJ 0,3 gF 2,6 ZU 1,4 SA
L,5,9 1,1 F 18,4 KH 2,9 EW **7,7 BE**

Leckerer Möhreintopf
mit frischen
Gartenkräutern
und Geflügelbällchen

G A1,C 327kJ 0,5 gF 2,4 ZU 1,2 SA
L,5 2,9 F 8,8 KH 3,8 EW **4,3 BE**

Bunte Nudeln
mit Brokkoli-
Gemüsesauce

V A1,G 392kJ 0,7 gF 1,5 ZU 1,1 SA
L5,9 1,7 F 15,6 KH 3,4 EW **6,3 BE**

Altdeutscher
Stielmuseintopf
mit Schweinefleischwürfeln

S A1,15 267kJ 0,5 gF 0,1 ZU 0,6 SA
1,1 F 8,4 KH 3,9 EW **3,8 BE**



Salate & Kaltes

Pizzafrikadelle
mit Kartoffelsalat
und Salatgarnitur

G A1,C,F 861kJ 5,4 gF 0,9 ZU 1,0 SA
L,2,3,5,9 13,2 F 12,8 KH 8,7 EW **4,2 BE**

Bunter Salatmix
mit Bratenstreifen
dazu Senf-Dill-Dressing

S C,G,1 300kJ 1,2 gF 2,2 ZU 0,5 SA
L,5,9 3,7 F 3,3 KH 5,7 EW **0,9 BE**

Frische Salate
der Saison
mit Hähnchenbrust,
dazu Cocktaildressing

G A1,F 472kJ 0,5 gF 1,9 ZU 0,9 SA
G,2,9 3,2 F 10,7 KH 9,7 EW **2,9 BE**

Frischer Salatteller
mit Thunfisch
und Zwiebelringen
dazu pikantes
Haus-Dressing

F C,D,G 331kJ 1,5 gF 1,7 ZU 0,4 SA
L,5,9 3,5 F 3,4 KH 5,1 EW **0,9 BE**

Schweizer Wurstsalat
mit Käsestreifen,
Brot, Butter
und Salatgarnitur

S A1,A2,G 816kJ 6,2 gF 1,5 ZU 1,2 SA
L,2,3,5,9 15,0 F 8,3 KH 5,9 EW **2,9 BE**

Porzellanteller plus 0,50€.



Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Milchreis
mit Erdbeer-
Rhabarberkompott

V G,5,9 453kJ 0,7 gF 13,2 ZU 0,1 SA
L5,9 1,5 F 20,9 KH 2,5 EW **8,8 BE**

Feiner Grießbrei
mit roter Grütze

V A1,G,5,9 555kJ 1,1 gF 18,8 ZU 0,1 SA
2,3 F 24,7 KH 2,8 EW **10,4 BE**

Eierpfannkuchen
mit Apfelkompott

V A1,C,6,9 548kJ 0,7 gF 10,4 ZU 0,3 SA
L,5,9 2,2 F 22,1 KH 3,7 EW **9,4 BE**

Quarkkeulchen
mit Vanillesauce

V A1,G,5,9 634kJ 1,2 gF 17,0 ZU 0,3 SA
3,5 F 26,2 KH 4,0 EW **8,8 BE**

Feiner Milchreis
mit Zimtucker
und Apfelkompott

V G,9 443kJ 0,7 gF 13,4 ZU 0,1 SA
L5,9 1,6 F 20,5 KH 2,4 EW **8,6 BE**

Bergische Waffel
mit heißen Kirschen

V A1,C 1.124kJ 0,1 gF 16,6 ZU 0,0 SA
F,5,9 6,6 F 29,2 KH 2,5 EW **6,4 BE**

Eierpfannkuchen
mit gebratenem Apfel
und Vanillesauce

V A1,C,5,9 501kJ 1,1 gF 7,6 ZU 0,2 SA
2,9 F 19,2 KH 3,5 EW **5,8 BE**



Abendbrot
Immer wieder gern

Kalter Schweinebraten
mit Kartoffelsalat

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

Schnittchenteller
fertig belegte Schnittchen
mit Wurst und Käse
dazu Garnitur

S A1,A2 1.043kJ 6,4 gF 1,5 ZU 1,4 SA
G,2,4,9 11,3 F 27,1 KH 8,5 EW **5,9 BE**

Feine Sülze
mit Remouladensauce,
Garnitur und Brot

S A1,A2,6 980kJ 4,1 gF 1,5 ZU 1,8 SA
L,2,3,5,9 15,9 F 14,6 KH 7,9 EW **2,6 BE**

Gebratene
Hähnchenkeule
mit Nudelsalat

G A1,G,1 942kJ 6,3 gF 2,8 ZU 0,8 SA
L,5,9 16,4 F 11,3 KH 8,4 EW **4,7 BE**

Brathering
mit Zwiebeln,
Speckkartoffelsalat
und Garnitur

S A1,D 661kJ 2,1 gF 0,9 ZU 0,6 SA
L,2,4 8,7 F 11,5 KH 8,2 EW **4,0 BE**

Feiner Fleischsalat
„Rheinische Art“
mit Garnitur
und Brot

S A1,A2,C 1.003kJ 8,9 gF 0,9 ZU 1,2 SA
J,2,3,4,9 20,5 F 8,1 KH 5,7 EW **2,8 BE**

Kasseler Braten
mit Remouladensauce,
Nudelsalat
und Salatgarnitur

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

R = Rind S = Schwein F = Fisch G = Geflügel
W = Wild L = Lamm V = Vegetarisch
Inhaltsstoffe siehe Ihnen vorliegendes Beiblatt
Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,50€



CASINO menue

KW 24
FIRMEN

Montag
10. Juni 24

Dienstag
11. Juni 24

Mittwoch
12. Juni 24

Donnerstag
13. Juni 24

Freitag
14. Juni 24

Samstag
15. Juni 24

Sonntag
16. Juni 24



Gut bürgerlich

Mini-Hacksteaks
in Bratensauce
dazu bunte Bohnen
und Salzkartoffeln

S A1,C 438kJ 1,1 g F 1,2 ZU 1,8 SA 4,5 BE
LJ,5 2,7 F 10,0 KH 6,0 EW

Heiße Fleischwurst
mit Sauerkraut und Püree

S A1,G 485kJ 0,7 g F 1,7 ZU 1,2 SA 4,1 BE
2,4,5,9 7,0 F 8,9 KH 3,5 EW

**Kräftiger
Hühnersuppeintopf**
mit buntem Gemüse

G A1,J 305kJ 0,4 g F 0,9 ZU 0,6 SA 4,9 BE
1,7 F 10,5 KH 3,5 EW

**Geflügel-
Schaschlikpfanne**
mit Paprika
und Zwiebeln dazu Reis

G A1,F1,3 417kJ 0,4 g F 1,9 ZU 1,1 SA 5,9 BE
1,4 F 15,7 KH 5,7 EW

Wiener Würstchen
mit Sauerkraut
und Petersilienkartoffeln

S A1,G 398kJ 1,7 g F 1,8 ZU 2,2 SA 4,8 BE
J,2,5,9 4,1 F 10,2 KH 3,3 EW

**Herzhafter
Kasselerack**
in Apfelsauce
mit Rotkohl
und Kartoffeln

S A1,L,2,5 304kJ 0,9 g F 1,9 ZU 1,7 SA 4,0 BE
2,4 F 8,5 KH 3,9 EW

Gefüllte Hackfleischrolle
in Rahmsauce
mit herzhaftem
Rübegemüse und
Nudeln

S A1,6 487kJ 1,6 g F 1,3 ZU 1,4 SA 6,0 BE
L,3,9 4,7 F 13,5 KH 4,6 EW



Leichte Küche

Hähnchenbrustfilet
in Zwiebelsauce
mit Kartoffelpüree
und Möhrengemüse

G A1,F 287kJ 0,6 g F 2,5 ZU 0,6 SA 3,5 BE
L,5,9 1,5 F 7,8 KH 5,7 EW

Schweinegulasch
in Kräuterrahmsauce dazu
buntes Gemüse
und Kartoffeln

S A1,G,1,9 323kJ 0,2 g F 1,2 ZU 1,6 SA 3,9 BE
1,6 F 8,6 KH 6,1 EW

Bratwurst
in Sauce mit feinem
Mischgemüse
und Kartoffeln

S A1,G,1,9 433kJ 2,3 g F 1,4 ZU 1,8 SA 3,7 BE
6,1 F 8,0 KH 3,7 EW

Fischfilet (Natur)
auf feiner Kräuter-
bittersauce dazu
Brokkoligemüse
und Salzkartoffeln

F A1,D 307kJ 0,3 g F 1,3 ZU 1,5 SA 3,8 BE
G,1,9 1,9 F 8,5 KH 5,0 EW

Gekochte Eier
in Senfsauce
mit Kräuterpüree,
dazu Sellerie-Möhrensalat

V A1,C,6 383kJ 1,0 g F 2,3 ZU 0,7 SA 4,3 BE
L,5,9 4,2 F 9,3 KH 3,4 EW

**Klassischer
Möhreneintopf**
mit pikanter
Rinderrikadelle

R A1,C,1,5 341kJ 1,2 g F 2,3 ZU 0,5 SA 4,4 BE
2,9 F 8,8 KH 4,7 EW

Schweinebraten
in milder Kümmel-
Senf-Sauce mit
Schwarzwurzelgemüse
und Salzkartoffeln

S A1,J 295kJ 0,0 g F 1,2 ZU 1,9 SA 3,5 BE
L,1,0 F 7,8 KH 5,8 EW



Leckere Vielfalt

Gefüllte Paprikaschote
in Tomatensauce dazu
Reis

S A1,G 924kJ 0,9 g F 2,4 ZU 1,3 SA 6,9 BE
L,1,8 F 14,7 KH 3,9 EW

Gebratene Fleischbällchen
vom Rind in Chilisauce
und Reis dazu
Wachsbohnen-Salat

R A1,C 481kJ 0,9 g F 2,7 ZU 1,5 SA 7,0 BE
L,3 2,7 F 16,1 KH 6,2 EW

Fischstäbchen
mit Tomatensauce
dazu Kartoffelpüree

F A1,D 418kJ 0,7 g F 2,1 ZU 0,9 SA 4,7 BE
G,1,5,9 3,7 F 11,7 KH 4,4 EW

Spirellis (Nudeln)
mit Tomaten-
Schinkensauce
dazu Rohkostsalat

S A1,L,2,4 410kJ 0,2 g F 2,2 ZU 0,3 SA 7,3 BE
1,5 F 16,5 KH 4,0 EW

**Hähnchenfleisch
süß sauer**
mit Chinagemüse
und Reis

G A1,F,1,3 406kJ 0,3 g F 2,3 ZU 1,3 SA 6,2 BE
1,2 F 16,3 KH 4,9 EW

Linsen-Bolognese
mit Vollkorn-Fusilli

V A1,J 385kJ 0,2 g F 1,9 ZU 1,4 SA 6,6 BE
1,2 F 15,8 KH 3,9 EW

Bunte Tortellini
mit Käse-Spinatsauce

V A1,C 379kJ 1,2 g F 1,4 ZU 0,9 SA 4,8 BE
G,1,5,9 2,5 F 13,2 KH 5,8 EW



Premium Menü

Lummerbraten
vom Schwein in herzhafter
Sauce dazu feines
Kaisergemüse
und Kartoffeln

S A1,5 286kJ 0,1 g F 1,4 ZU 1,7 SA 3,6 BE
1,1 F 8,1 KH 5,6 EW

Klassischer Sauerbraten
in Rosinensauce
mit Kartoffeln
und Rotkohl

R A1,5 382kJ 0,2 g F 4,3 ZU 2,0 SA 5,3 BE
1,5 F 11,4 KH 6,9 EW

„Piccata Napoli“
zartes Geflügelschnitzel
mit Tomatenspaghetti

G A1,5 556kJ 0,7 g F 1,7 ZU 1,6 SA 7,0 BE
L,1,0 F 17,8 KH 6,0 EW

Filettöpfchen
Hähnchen und
Schweinefilet in
Pilzrahmsauce dazu
Gemüse und Kartoffeln

S A1,6 272kJ 0,3 g F 1,4 ZU 1,8 SA 3,4 BE
G,1,5,9 0,7 F 7,6 KH 6,1 EW

Hoki-Fischfilet
in leckerer Kräutersauce
dazu feine Erbsen
und Kartoffeln

F A1,D,6 392kJ 0,8 g F 1,6 ZU 1,8 SA 5,3 BE
L,5,9 2,5 F 11,6 KH 5,4 EW

**Gebratene
Hähnchenbrust**
in feiner Sauce
mit Paprikakartoffeln
und Blattspinat

G A1,F,6 383kJ 0,5 g F 0,5 ZU 0,7 SA 5,7 BE
L,5,9 1,7 F 11,8 KH 6,9 EW

Grüne Tagliatelle
mit Hack
und Champignons
in Sauerrahm

R A1,C 526kJ 2,3 g F 1,2 ZU 2,2 SA 4,8 BE
G,1,1,4,9 5,8 F 11,5 KH 6,4 EW



Vegetarisch

**Maultaschen
„Vegetarisch“**
in heller Sauce
mit geriebenem Käse
und Möhren-Rohkostsalat

V A1,C,6 581kJ 2,7 g F 2,5 ZU 1,0 SA 7,5 BE
L,5,9 5,6 F 16,2 KH 5,7 EW

**Bunte
Tofu-Gemüsepfanne**
mit Kräutersauce
und Karottenpüree

V A1,F,6 326kJ 0,8 g F 2,4 ZU 0,4 SA 4,4 BE
L,5,9 2,2 F 10,9 KH 2,8 EW

Gebratenes Gemüse
in gelber Currysauce
mit Reis

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

Drillinge mit Schale
dazu Schnittlauchquark
und Rohkostsalat

V G,9 358kJ 0,2 g F 2,6 ZU 0,7 SA 6,2 BE
1,4 F 11,8 KH 5,5 EW

**Blumenkohl-
Brokkoli-Auflauf**
mit feinen
Kartoffelblättchen und
Käse überbacken

V A1,G 370kJ 1,9 g F 1,5 ZU 0,4 SA 4,6 BE
L,5,9 3,1 F 10,1 KH 4,2 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 Mittagmenüs. 5,75€

Porzellanteller plus 0,50€.



Eintopf & Pasta

**Spaghetti
„Bolognese“**
dazu Gurkensalat

R A1,C,6 493kJ 0,9 g F 2,0 ZU 1,1 SA 7,6 BE
G,1,2,3,5,9 3,4 F 16,8 KH 4,8 EW

Pichelsteiner Eintopf
mit frischem Gemüse
und Rindfleischeläge

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

**Mexikanischer
Bohneneintopf**
mit Rauchfleisch

S A1,L,2,4 537kJ 0,8 g F 1,3 ZU 0,4 SA 6,9 BE
2,4 F 15,0 KH 7,1 EW

**Deftiger
Erbseneintopf**
mit Bockwurst

S G,1,1,2,4 378kJ 1,6 g F 1,3 ZU 1,5 SA 4,1 BE
2,5,9 4,1 F 8,4 KH 4,2 EW

**Rheinischer
Kartoffeleintopf**
mit Kasseler
und frischem Poree

S A1,G 300kJ 0,6 g F 0,9 ZU 0,8 SA 4,7 BE
L,2,5,9 1,3 F 10,3 KH 4,3 EW



Salate & Kaltes

**Paniertes
Schweineschnitzel**
mit Kartoffelsalat
und Senf

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

**Thunfischsalat nach
„Art des Hauses“**
mit frischen Salaten
dazu French-Dressing

F C,D,G,L 489kJ 1,3 g F 2,2 ZU 0,4 SA 1,3 BE
2,3,5,9 3,3 F 4,8 KH 6,8 EW

Caesar-Salat
Blattsalate mit Mais,
Hähnchenfleisch
und Croutons dazu
Joghurtdressing

G A1,F 475kJ 0,5 g F 1,8 ZU 0,9 SA 2,9 BE
G,2,9 3,2 F 10,8 KH 9,8 EW

Frikadelle
mit Nudelsalat
und Senf

S A1,C,6,1 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

Elsässer-Salat,
Eisbergsalat, Radicchio
und Chinakohl, Tomaten,
Zwiebeln und Käsestreifen,
dazu Essig-Öl-Dressing

V G,1,2 446kJ 2,0 g F 2,5 ZU 0,4 SA 1,3 BE
3,5,9 6,0 F 4,2 KH 2,3 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

Eierpfannkuchen gefüllt
mit Heidelbeeren
dazu Vanillesauce

V A1,C,6,5,9 490kJ 1,3 g F 10,9 ZU 0,2 SA 6,9 BE
3,0 F 19,5 KH 3,2 EW

**Griesflammeri
„Baden Baden“**
mit Fruchtsoße

V A1,C,6,5,9 502kJ 1,1 g F 15,7 ZU 0,1 SA 9,1 BE
2,3,5,9 2,7 F 21,7 KH 2,8 EW

Germknödel
mit Vanillesauce

V A1,C 662kJ 1,3 g F 13,1 ZU 0,3 SA 10,2 BE
G,5,9 2,6 F 29,5 KH 3,8 EW

Sahnegrießbrei
mit Waldfrüchten

V A1,C,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

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

Kaiserschmarrn
mit Vanillesauce

V A1,C 645kJ 1,8 g F 12,1 ZU 0,5 SA 9,1 BE
G,5,9 5,6 F 21,7 KH 4,0 EW



Abendbrot
Immer wieder gern

**Herzhafter
Rindfleischsalat**
mit Brot und Butter

R A1,A,2,3 626kJ 3,7 g F 5,4 ZU 1,0 SA 3,7 BE
7,3 F 11,9 KH 8,4 EW

Gyrosbraten
mit Zaziki und Krautsalat

S A1,C,6 787kJ 3,9 g F 3,7 ZU 1,3 SA 1,5 BE
J,2,3,5,9 15,2 F 4,9 KH 7,1 EW

Eiersalat
mit Obstgarnitur
und Weißbrot

V A1,C,6 751kJ 5,3 g F 2,4 ZU 1,1 SA 2,2 BE
J,2,3,5,9 13,5 F 7,8 KH 6,0 EW

**Sandwichteller –
leckere Sandwiches**
(Toast belegt) mit
verschiedenen Sorten
Belag und Garnitur

S A1,C,6 1,086kJ 7,0 g F 4,1 ZU 1,2 SA 5,1 BE
J,2,3,5,9 15,2 F 20,7 KH 9,5 EW

**Fischplatte
nach Angebot**
mit Brot und Butter

F A1,A,2 974kJ 6,2 g F 3,2 ZU 2,2 SA 3,5 BE
D,6,1,3,5,9 15,1 F 14,0 KH 9,9 EW

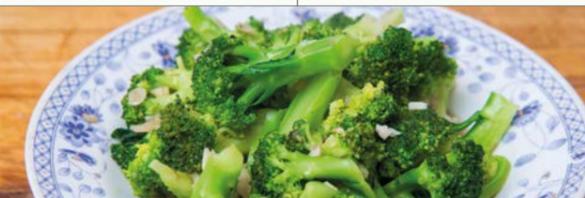
**Gebratene
Fleischbällchen**
in Cocktailsauce
mit Nudelsalat
und Garnitur

S A1,C,6,1 915kJ 6,4 g F 1,7 ZU 1,2 SA 5,0 BE
J,2,3,5,9 14,7 F 13,6 KH 8,3 EW

**Käseplatte
„Winzer Art“**
mit Weintrauben
und Garnitur dazu Butter
und Mischbrot

V A1,A,2 988kJ 3,9 g F 2,1 ZU 1,6 SA 6,0 BE
G,4,5,9 6,2 F 32,5 KH 10,8 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€



CASINO menue

KW 25
FIRMEN

Montag
17. Juni 24

Dienstag
18. Juni 24

Mittwoch
19. Juni 24

Donnerstag
20. Juni 24

Freitag
21. Juni 24

Samstag
22. Juni 24

Sonntag
23. Juni 24



Gut bürgerlich

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
I,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



Leichte Küche

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
1,5,9 2,1 F 8,3 KH 5,1 EW



Leckere Vielfalt

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 A1,6 269kJ 0,6 g F 2,8 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

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
1,2,9 0,9 F 7,7 KH 5,8 EW



Vegetarisch

**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
süßsauer mit Reis

V A1,3 398kJ 0,1 g F 5,0 ZU 1,4 SA 7,9 BE
0,4 F 20,2 KH 2,4 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
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 5-10 täglich 11-20 täglich ab 21 täglich
Menü normal klein normal klein 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

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 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

Wiener Würstchen
mit Kartoffelsalat
und Senf

S C,G,I,J 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,J 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 8,5 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,I 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
2,4 8,7 F 11,5 KH 8,2 EW

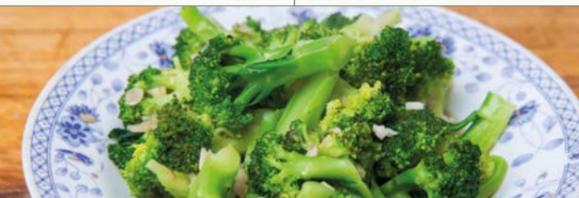
Feiner Fleischsalat
„Rheinische Art“
mit Garnitur und Brot

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€



CASINO menue

KW 26
FIRMEN

Montag
24. Juni 24

Dienstag
25. Juni 24

Mittwoch
26. Juni 24

Donnerstag
27. Juni 24

Freitag
28. Juni 24

Samstag
29. Juni 24

Sonntag
30. Juni 24



Gut bürgerlich

Gebratener Leberkäse
mit Sauerkraut
und Kartoffelpüree

S A1,G,2 460kJ 2,3 gF 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 gF 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 gF 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 gF 3,8 ZU 0,9 SA 4,4 BE
1,3,5,9 2,1 F 12,1 KH 5,5 EW

Reibekuchen
mit leckerem Apfelmus

V A1,C 576kJ 0,5 gF 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,1 493kJ 0,8 gF 1,1 ZU 1,1 SA 6,5 BE
3,2 F 14,9 KH 6,7 EW

Thüringer Bratwurst
in Sauce
mit Wirsinggemüse
und Kartoffeln

S A1,G,1 371kJ 1,9 gF 0,9 ZU 1,5 SA 3,7 BE
5,9 4,9 F 8,0 KH 3,0 EW



Leichte Küche

Rinderbraten
in Bratenjus mit zartem
Bohngemüse
und Salzkartoffeln

R A1,J 348kJ 0,0 gF 1,1 ZU 1,8 SA 3,8 BE
1,2 F 8,5 KH 8,7 EW

Grobe Bratwurst
mit Champignon
und Kartoffeln

S A1,I,3,5 292kJ 0,7 gF 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 gF 1,3 ZU 1,7 SA 3,9 BE
6,1,3 2,0 F 8,9 KH 4,3 EW

**Belgischer
Gemüse Eintopf**
mit Geflügelbraten

G A1,I,2,4 419kJ 2,0 gF 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 gF 2,2 ZU 0,9 SA 4,9 BE
2,9 F 10,8 KH 5,1 EW

**Holsteiner
Kartoffelsuppe**
mit Wursteinlage

S A1,G 332kJ 1,1 gF 1,0 ZU 0,7 SA 5,0 BE
1,3,9 2,6 F 10,9 KH 2,7 EW

Zarte Hähnchenbrust
in feiner Sauce
dazu Fingermöhren
und Salzkartoffeln

G A1,F 283kJ 0,2 gF 1,9 ZU 1,5 SA 4,4 BE
6,9 0,5 F 9,9 KH 5,4 EW



Leckere Vielfalt

Hähnchenschnitzel
mit Paprikagemüse
und Butterreis

G A1,G 507kJ 0,9 gF 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 gF 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,C 428kJ 0,3 gF 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 gF 2,1 ZU 1,3 SA 7,0 BE
1,2,3,5,9 4,6 F 16,2 KH 3,4 EW

Deftige Kohlroulade
in Zwiebel-Speck-Sauce
mit Kartoffeln

S A1,I,4 411kJ 1,6 gF 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 gF 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,1 488kJ 1,3 gF 0,8 ZU 1,4 SA 7,4 BE
5,9 2,6 F 18,4 KH 4,4 EW



Premium Menü

**Schweizer
Sahnegeschnetzeltes**
mit kleinen Möhren
und Spätzle

S A1,C 339kJ 0,7 gF 2,2 ZU 1,1 SA 5,0 BE
6,1,9 2,0 F 11,5 KH 4,1 EW

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

G A1,G,6 427kJ 1,1 gF 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 gF 3,7 ZU 1,6 SA 5,6 BE
2,5,9 1,7 F 12,8 KH 8,0 EW

Spießbraten
in Paprika-Rahm-Sauce
mit Bohngemüse
und Salzkartoffeln

S A1,G 448kJ 1,9 gF 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 gF 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 gF 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 gF 3,1 ZU 0,3 SA 5,6 BE
1,4 F 13,6 KH 5,7 EW



Vegetarisch

Spaghetti „Funghi“
Italiensche Nudeln
in Pilzsauce
und Olivenöl

V A1,G,1,9 411kJ 0,6 gF 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 gF 3,8 ZU 1,3 SA 8,4 BE
1,7 F 22,2 KH 2,7 EW

Rührei
mit Rahmspinat
und Kartoffeln

V A1,C 431kJ 2,0 gF 1,1 ZU 1,9 SA 3,5 BE
6,1,3,9 1,7 F 8,3 KH 5,1 EW

Gedünstetes Gemüse
mit Sauce
„Holländische Art“ dazu
Petersilienkartoffeln

V A1,G,1,9 348kJ 1,4 gF 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 gF 2,8 ZU 1,1 SA 4,9 BE
6,1,9 0,8 F 10,2 KH 2,2 EW

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

Porzellanteller plus 0,50€.



Eintopf & Pasta

Möhrengemüse
Hausfrauenart mit
Fleischer-Frikadelle

S A1,C 350kJ 1,2 gF 2,7 ZU 1,4 SA 4,6 BE
1,5,9 3,0 F 9,4 KH 4,3 EW

Gärtnerin-Eintopf
mit viel Gemüse
und Rindfleischeinlage

R A1,5 283kJ 0,5 gF 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 gF 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,1,9 211kJ 1,2 gF 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 gF 1,1 ZU 1,6 SA 4,9 BE
1,5,9 3,0 F 10,2 KH 4,7 EW



Salate & Kaltes

**Paniertes
Schweineschnitzel**
mit Kartoffelsalat
und Senf

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

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

S C,G,2 379kJ 2,3 gF 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 gF 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,1 507kJ 4,3 gF 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 gF 2,7 ZU 0,6 SA 1,7 BE
1,9 3,7 F 5,2 KH 6,5 EW



Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Milchreis
mit heißen Kirschen

V G,5,9 601kJ 0,8 gF 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 gF 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 gF 15,7 ZU 0,1 SA 9,1 BE
2,3 F 21,7 KH 2,8 EW

Sahnegrießbrei
mit Waldfrüchten

V A1,G,5,9 555kJ 1,1 gF 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 gF 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 gF 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 gF 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

R A1,A,2,3 626kJ 3,7 gF 5,4 ZU 1,0 SA 3,7 BE
7,3 F 11,9 KH 8,4 EW

Gyrosbraten
mit Zaziki
und Krautsalat

S A1,C,G 787kJ 3,9 gF 3,7 ZU 1,3 SA 1,5 BE
1,5,9 15,2 F 4,9 KH 7,1 EW

Eiersalat
mit Obstgarnitur
und Weißbrot

V A1,C,G 751kJ 5,3 gF 2,4 ZU 1,1 SA 2,2 BE
1,5,9 13,5 F 7,8 KH 6,0 EW

**Sandwichteller –
leckere Sandwiches**
(Toast belegt) mit
verschiedenen Sorten
Belag und Garnitur

S A1,C,G 1.086kJ 7,0 gF 4,1 ZU 1,2 SA 5,1 BE
1,5,9 15,2 F 20,7 KH 9,5 EW

**Fischplatte
nach Angebot**
mit Brot
und Butter

F A1,A,2,0 974kJ 6,2 gF 3,2 ZU 2,2 SA 3,5 BE
6,3,9 15,1 F 14,0 KH 9,9 EW

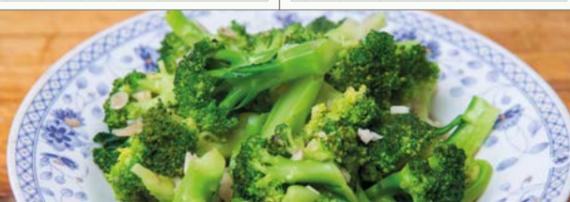
**Gebratene
Fleischbällchen**
in Cocktailsauce
mit Nudelsalat
und Garnitur

S A1,C,G,1 915kJ 6,4 gF 1,7 ZU 1,2 SA 5,0 BE
1,5,9 14,7 F 13,6 KH 8,3 EW

Käseplatte „Winzer Art“
mit Weintrauben
und Garnitur dazu Butter
und Mischbrot

V A1,A,2,G 988kJ 3,9 gF 2,1 ZU 1,6 SA 6,0 BE
4,5,9 6,2 F 32,5 KH 10,8 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

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

G A1,F,G 377kJ 0,2 gF 1,9 ZU 1,0 SA 12,5,9 1,3 F 12,8 KH 6,2 EW **5,7 BE**

Putenbraten in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln

G A1,G,1,9 347kJ 0,5 gF 1,0 ZU 1,6 SA 1,5 F 9,2 KH 7,9 EW **4,2 BE**

Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree

S A1,G 296kJ 0,8 gF 1,5 ZU 0,8 SA 1,5,9 2,0 F 8,2 KH 4,4 EW **3,8 BE**

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

S A1,G 304kJ 0,1 gF 1,3 ZU 1,9 SA 1,2 F 8,8 KH 5,9 EW **3,9 BE**

Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln

S A1,J 335kJ 0,0 gF 1,1 ZU 1,9 SA 1,4 F 9,8 KH 6,2 EW **3,9 BE**

Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch

S A1,J 285kJ 0,5 gF 1,1 ZU 0,8 SA 1,3 F 8,7 KH 4,1 EW **4,0 BE**

Hähnchenragout mit Champignons und Spargel dazu Gemüseries

G A1,F 419kJ 0,7 gF 1,5 ZU 1,4 SA 6,12,9 1,9 F 14,1 KH 6,4 EW **5,3 BE**



Leichte Küche

Magerer Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln

S A1,G 309kJ 0,2 gF 1,2 ZU 1,6 SA 1,5,9 1,3 F 8,6 KH 6,0 EW **3,8 BE**

Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Beete Salat

S A1,C,G 469kJ 1,1 gF 2,2 ZU 1,3 SA 1,3,3,9 2,8 F 16,0 KH 5,8 EW **6,8 BE**

Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln

G A1,G,1,9 371kJ 0,8 gF 0,7 ZU 0,8 SA 2,5 F 12,4 KH 3,7 EW **5,5 BE**

Seelachsfilet „Naturell“ mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln

F A1,D 288kJ 0,5 gF 1,9 ZU 1,6 SA 1,3,3,9 1,3 F 8,4 KH 5,2 EW **3,7 BE**

Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln

S A1,C 286kJ 0,6 gF 1,3 ZU 0,3 SA 1,5,9 1,6 F 9,2 KH 3,6 EW **4,3 BE**

Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln

G A1,F 273kJ 0,2 gF 0,9 ZU 1,5 SA 6,1,9 0,8 F 8,7 KH 5,1 EW **3,9 BE**

Lummerbraten in Rahmsauce mit Möhrensauce und Kartoffeln

S A1,J 279kJ 0,0 gF 2,1 ZU 1,8 SA 1,0 F 8,8 KH 5,3 EW **3,9 BE**



Leckere Vielfalt

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

S A1,G 502kJ 1,4 gF 1,9 ZU 1,6 SA 2,4,5,9 3,4 F 16,6 KH 5,0 EW **7,6 BE**

Nudelauflauf mit Brokkoli und Hackfleisch

S A1,G 599kJ 2,8 gF 1,4 ZU 0,7 SA 1,5,9 5,2 F 13,4 KH 7,5 EW **6,1 BE**

Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat

R A1,C 499kJ 2,1 gF 2,5 ZU 1,1 SA 1,2,3,5 5,3 F 13,0 KH 4,4 EW **5,9 BE**

Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat

S A1,C 583kJ 3,0 gF 3,1 ZU 1,4 SA 1,2,3,4,5 6,7 F 16,7 KH 3,0 EW **7,1 BE**

Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat

G A1,C,G 478kJ 1,4 gF 2,8 ZU 1,3 SA 1,2,3,4,5 3,4 F 15,6 KH 5,2 EW **6,6 BE**

Knödel „Dreierlei“ dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern

V A1,C 438kJ 1,3 gF 0,9 ZU 1,5 SA 6,1,2,9 3,1 F 15,4 KH 3,4 EW **5,8 BE**

Linsen-Bolognese mit Nudeln

V A1,J 395kJ 0,1 gF 1,5 ZU 1,1 SA 0,4 F 18,1 KH 8,1 EW **7,3 BE**



Premium Menü

Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis

F A1,D 441kJ 1,3 gF 1,7 ZU 1,0 SA 6,1,9 2,7 F 14,9 KH 5,8 EW **7,7 BE**

Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln

S A1,G,1,9 284kJ 0,2 gF 1,4 ZU 1,7 SA 0,9 F 7,4 KH 5,4 EW **3,3 BE**

Gedünsteter Fisch auf Buttersauce mit Kräuterkartoffeln und Möhrensalat

F A1,D 380kJ 1,4 gF 2,4 ZU 1,7 SA 6,1,9 2,7 F 9,9 KH 5,2 EW **4,5 BE**

Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln

R A1,G 470kJ 0,5 gF 1,1 ZU 1,7 SA 1,5,9 2,4 F 11,4 KH 9,7 EW **5,0 BE**

Backfischfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat

F A1,D,G 418kJ 1,3 gF 2,0 ZU 1,7 SA 1,2,3,4,5 3,2 F 12,4 KH 4,8 EW **5,2 BE**

Rindergeschnetzeltes „Jäger Art“ mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln

R A1,1,3,5 321kJ 0,3 gF 1,4 ZU 2,1 SA 1,4 F 8,3 KH 6,9 EW **3,6 BE**

Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Spätzle

G A1,C,F 444kJ 0,4 gF 1,9 ZU 1,0 SA 6,1,2,9 3,3 F 12,6 KH 6,0 EW **5,7 BE**



Vegetarisch

Asiatisches Wokgemüse mit feinem Basmatireis

V A1,F,1,3 435kJ 0,1 gF 4,8 ZU 1,3 SA 0,4 F 22,1 KH 2,6 EW **8,4 BE**

Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree

V A1,C,G 357kJ 0,7 gF 1,2 ZU 0,7 SA 1,5,9 3,8 F 7,9 KH 4,5 EW **3,2 BE**

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

V A1,G 745kJ 1,6 gF 2,5 ZU 0,5 SA 1,5,9 3,8 F 30,6 KH 6,8 EW **13,8 BE**

Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce

V A1,G 493kJ 1,3 gF 1,5 ZU 1,6 SA 2,5 F 19,0 KH 4,5 EW **7,3 BE**

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

V A1,G 445kJ 0,8 gF 2,6 ZU 0,9 SA 4,5,9 4,2 F 14,1 KH 2,3 EW **6,0 BE**

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 Mittagsmenus. **5,75€**

Porzellanteller plus 0,50€.



Eintopf & Pasta

Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleisch einlage

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

Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln

R A1,G,1,9 274kJ 0,6 gF 0,6 ZU 1,6 SA 4,0 F 20,5 KH 5,8 EW **8,1 BE**

Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel

S 1,2,4,5 376kJ 1,4 gF 0,6 ZU 0,8 SA 4,2 F 8,3 KH 4,1 EW **4,0 BE**

Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler

S A1,1,5 243kJ 0,4 gF 1,6 ZU 2,1 SA 1,0 F 7,9 KH 4,0 EW **3,6 BE**

Italienischer Gemüseeintopf

V A1,1,5 250kJ 0,3 gF 1,9 ZU 0,5 SA 0,8 F 10,9 KH 1,5 EW **4,6 BE**



Salate & Kaltes

Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur

G A1,C,F,G 861kJ 5,4 gF 0,9 ZU 1,0 SA 1,2,3,5,9 13,2 F 12,8 KH 8,7 EW **4,2 BE**

Bunter Salatmix mit Bratenstreifen mit Senf-Dill-Dressing

S G,1,2 300kJ 1,2 gF 2,2 ZU 0,5 SA 3,9 F 3,3 KH 5,7 EW **0,9 BE**

Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing

G A1,C,F,G 447kJ 0,8 gF 2,5 ZU 0,4 SA 1,2,3,5,9 3,7 F 10,4 KH 7,4 EW **2,9 BE**

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

F C,D,G,1 331kJ 1,5 gF 1,7 ZU 0,4 SA 2,3,5,9 3,5 F 3,4 KH 5,1 EW **0,9 BE**

Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur

S A1,A,2,G 816kJ 6,2 gF 1,5 ZU 1,2 SA 2,3,4,5,9 15,0 F 8,3 KH 5,9 EW **2,9 BE**



Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott

V G,5,9 453kJ 0,7 gF 13,2 ZU 0,1 SA 1,5 F 20,9 KH 2,5 EW **8,8 BE**

Eierpfannkuchen mit Apfelkompott

V A1,C,G,9 548kJ 0,7 gF 10,4 ZU 0,3 SA 2,6 F 22,1 KH 3,7 EW **9,4 BE**

Feiner Grießbrei mit roter Grütze

V A1,G,5,9 555kJ 1,1 gF 18,8 ZU 0,1 SA 2,3 F 24,7 KH 2,8 EW **10,4 BE**

Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker

V A1,C,G,9 723kJ 1,3 gF 13,7 ZU 0,4 SA 4,7 F 25,9 KH 6,6 EW **5,9 BE**

Mandarinenmilchreis

V G,9 472kJ 1,0 gF 12,2 ZU 0,1 SA 1,9 F 21,0 KH 3,0 EW **8,8 BE**

Quarkkeulchen mit Vanillesauce

V A1,G,5,9 634kJ 1,2 gF 17,0 ZU 0,3 SA 3,5 F 26,2 KH 4,0 EW **8,8 BE**

Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott

V G,9 443kJ 0,7 gF 13,4 ZU 0,1 SA 1,6 F 20,5 KH 2,4 EW **8,6 BE**



Abendbrot
Immer wieder gern

Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat

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

Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse dazu Garnitur

S A1,A,2 1,043kJ 6,4 gF 1,5 ZU 1,4 SA 6,2,4,9 11,3 F 27,1 KH 8,5 EW **5,9 BE**

Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot

S A1,A,2,6 980kJ 4,1 gF 1,5 ZU 1,8 SA 15,9 F 14,6 KH 7,9 EW **2,6 BE**

Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat

G A1,G,1 942kJ 6,3 gF 2,8 ZU 0,8 SA 16,4 F 11,3 KH 8,4 EW **4,7 BE**

Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur

S A1,D 661kJ 2,1 gF 0,9 ZU 0,6 SA 2,3,4 8,7 F 11,5 KH 8,2 EW **4,0 BE**

Feiner Fleischsalat „Rheinische Art“ mit Garnitur und Brot

S A1,A,2,1 1,003kJ 8,9 gF 0,9 ZU 1,2 SA 2,3,4,5,9 20,5 F 8,1 KH 5,7 EW **2,8 BE**

Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur

S A1,C,G 964kJ 7,4 gF 0,6 ZU 1,5 SA 6,2,4,9 16,8 F 12,8 KH 8,1 EW **4,1 BE**

R = Rind S = Schwein F = Fisch G = Geflügel
W = Wild L = Lamm V = Vegetarisch
Inhaltsstoffe siehe Ihnen vorliegendes Beiblatt
Wochenend- und Feiertagszuschlag 0,50€

