

Mo		16.03.2026		DI		17.03.2026		Mi		18.03.2026		Do		19.03.2026		Fr		20.03.2026		Sa		21.03.2026		So		22.03.2026				
Menü I	Hühnernudelsuppe mit Gemüse				Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln				Hirtenrolle an Knoblauchsoße und Griechische Nudeln mit Tomatenmark				Geflügelfrikadelle mit Soße, Rotkohl und Klöße				Wurstgulasch mit Spirelli				gefülltes Hähnchenschnitzel mit Soße, Buttererbsen und Salzkartoffeln				Wildbraten in Preiselbeer Rahmsoße, Bohnengemüse und Semmelknödel					
	Nuss- Nougatpudding 				Buttermilch Dessert 				Pflaumenkompott 				Karamell Pudding 				Erdbeerjoghurt 				Mousse au Chocolat 				Marmorkuchen 					
	Per App		Telefon / Bestellschein		Per App		Telefon / Bestellschein		Per App		Telefon / Bestellschein		Per App		Telefon / Bestellschein		Per App		Telefon / Bestellschein		Per App		Telefon / Bestellschein		Per App		Telefon / Bestellschein			
	NP:	5,70 €	NP:	5,90 €	NP:	6,30 €	NP:	6,50 €	NP:	6,90 €	NP:	7,10 €	NP:	7,80 €	NP:	8,00 €	NP:	5,90 €	NP:	6,10 €	NP:	7,70 €	NP:	7,90 €	NP:	10,20 €	NP:	10,40 €		
SP:		5,20 €		SP:	5,40 €		SP:	5,80 €		SP:	6,00 €		SP:	6,40 €		SP:	6,60 €		SP:	7,30 €		SP:	7,50 €		SP:	5,40 €		SP:	5,60 €	
Menü II	Schwarzwurzel-gemüse in Holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln				Gnocchi mit fruchtiger Tomatensoße und Reibekäse				Milchreis und Zimt - Zucker				Kräuterquark, dazu Salzkartoffeln und Butter				Brokkoli - Nussecke mit Erdnusssoße und Kartoffelpüree				Gemüsepfanne mit Spätzle und Holländischer Soße				Rahmchampignons an Reibekuchen					
	Nuss- Nougatpudding 				Buttermilch Dessert 				Pflaumenkompott 				Karamell Pudding 				Erdbeerjoghurt 				Mousse au Chocolat 				Marmorkuchen 					
	Per App		Telefon / Bestellschein		Per App		Telefon / Bestellschein		Per App		Telefon / Bestellschein		Per App		Telefon / Bestellschein		Per App		Telefon / Bestellschein		Per App		Telefon / Bestellschein		Per App		Telefon / Bestellschein			
	NP:	5,90 €	NP:	6,10 €	NP:	5,40 €	NP:	5,60 €	NP:	4,70 €	NP:	4,90 €	NP:	5,60 €	NP:	5,80 €	NP:	6,50 €	NP:	6,70 €	NP:	5,70 €	NP:	5,90 €	NP:	5,20 €	NP:	5,40 €		
SP:		5,40 €		SP:	5,60 €		SP:	4,90 €		SP:	5,10 €		SP:	5,30 €		SP:	6,00 €		SP:	6,20 €		SP:	5,20 €		SP:	5,40 €				
Tägliches Zusatzangebot (Mo - Fr wählbar, außer an Feiertagen) / Kuchen (Mo-So)																														
A:				Bienenstich																3/5/A/C/G/H				Per App:		Per Telefon/Bestellschein				
B:				Schweineschnitzel mit Nudelsalat																6/A/A1/C/J				3,50 €		3,70 €				
C:				Gulaschsuppe mit Brötchen																A/A1/I				6,70 €		6,90 €				
																								6,00 €		6,20 €				

Das Dessert gehört zu dem Menü!

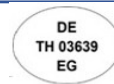
Änderungen vorbehalten!

NP - Normalportion; SP - Seniorenportion

Zusatzstoff-und Allergenlegende:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 2.1 mit Nitrat, 2.2 mit Nitritpökelsalz, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmitteln, A Glutenhaltiges Getreide, A1 Weizen, Dinkel, Khorsan-Weizen, A4 Hafer, C Eier, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch (einschließlich Laktose), H Schalenfrüchte, H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, I Sellerie, J Senf, L Schwefeldioxid und -sulphite (>10mg/kg), M Lupinen

Preise inkl. Mehrwertsteuer und Anlieferung.



Guten Appetit

enthaltene Nährwerte, Zusatzstoffe und Allergene

	Mo	16.03.2026	Di	17.03.2026	Mi	18.03.2026	Do	19.03.2026	Fr	20.03.2026	Sa	21.03.2026	So	22.03.2026
Menü I														
	Hühnernudelsuppe mit Gemüse		Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln		Hirtenrolle an Knoblauchsoße und Griechische Nudeln mit Tomatenmark		Geflügelfrikadelle mit Soße, Rotkohl und Klöße		Wurstgulasch mit Spirelli		gefülltes Hähnchenschnitzel mit Soße, Buttererbsen und Salzkartoffeln		Wildbraten in Preiselbeer Rahmsoße, Bohnengemüse und Semmelknödel	
	A/A1/C		2/3/A/A1/G/J		3/A/A1/C/G		2/3/6/A/A1/C/L		2.1/2.2/A/A1/I		1/2/5/A/A1/G		1/A/A1/C/G	
	435 kcal 1833 KJ 8,5 Fett 2,1 gs. FS. 51,1 KH 5,4 Zucker 35,7 Eiweiß 2,3 Salz		783 kcal 3278 KJ 43,5 Fett 15,8 gs. FS. 66,2 KH 8,7 Zucker 29,3 Eiweiß 5,2 Salz		668 kcal 2804 KJ 25,7 Fett 10,2 gs. FS. 77,3 KH 8,3 Zucker 29,7 Eiweiß 6,4 Salz		482 kcal 2018 KJ 19,4 Fett 6,2 gs. FS. 51,1 KH 9,1 Zucker 23,8 Eiweiß 8,6 Salz		666 kcal 2811 KJ 15,2 Fett 3,4 gs. FS. 101,4 KH 8,5 Zucker 27,9 Eiweiß 4,7 Salz		496 kcal 2083 KJ 11,9 Fett 3,4 gs. FS. 63,0 KH 8,5 Zucker 29,2 Eiweiß 4,7 Salz		561 kcal 2353 KJ 15,9 Fett 7,6 gs. FS. 64,9 KH 5,1 Zucker 35,2 Eiweiß 4,0 Salz	
Menü II														
	Schwarzwurzel- gemüse in Holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln		Gnocchi mit fruchtiger Tomatensoße und Reibekäse		Milchreis und Zimt - Zucker		Kräuterquark, dazu Salzkartoffeln und Butter		Brokkoli - Nussecke mit Erdnussoße und Kartoffelpüree		Gemüsepfanne mit Spätzle und Holländischer Soße		Rahmchampignons an Reibekuchen	
	3/C/G		2/C/G		1/G		G		A/A1/A4/E/G/H/H1/H2		3/A/A1/C/G/I		1/3/G	
	391 kcal 1639 KJ 12,2 Fett 6,5 gs. FS. 57,8 KH 7,4 Zucker 7,3 Eiweiß 1,2 Salz		515 kcal 2178 KJ 6,7 Fett 2,9 gs. FS. 96,3 KH 14,8 Zucker 12,3 Eiweiß 5,8 Salz		557 kcal 2360 KJ 9,6 Fett 4,2 gs. FS. 98,1 KH 35,1 Zucker 19,3 Eiweiß 0,6 Salz		365 kcal 1526 KJ 10,1 Fett 6,5 gs. FS. 41,9 KH 13,3 Zucker 21,9 Eiweiß 0,6 Salz		468 kcal 1960 KJ 16,0 Fett 4,5 gs. FS. 59,5 KH 5,3 Zucker 16,3 Eiweiß 3,9 Salz		502 kcal 2096 KJ 25,9 Fett 13,4 gs. FS. 53,3 KH 7,0 Zucker 11,2 Eiweiß 3,4 Salz		393 kcal 1659 KJ 11,7 Fett 3,6 gs. FS. 51,4 KH 9,6 Zucker 16,7 Eiweiß 2,3 Salz	
Zusatzangebot														
	Bienenstich		Schweineschnitzel mit Nudelsalat		Gulaschsuppe mit Brötchen									
	3/5/A/C/G/H		6/A/A1/C/J		A/A1/I									
	284 kcal 1185 KJ 16,2 Fett 8,7 Gs. FS. 27,9 KH 12,6 Zucker 5,0 Eiweiß 0,4 Salz		871 kcal 3638 KJ 47,3 Fett 0,0 Gs. FS. 74,9 KH 0,0 Zucker 32,6 Eiweiß 0,0 Salz		405 kcal 1711 KJ 7,5 Fett 0,0 Gs. FS. 60,1 KH 0,0 Zucker 21,8 Eiweiß 0,0 Salz		kcal KJ Fett 0,0 Gs. FS. KH 0,0 Zucker Eiweiß 0,0 Salz							

Zusatzstoff-und Allergenlegende:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 2.1 mit Nitrat, 2.2 mit Nitritpökelsalz, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmitteln, A Glutenhaltiges Getreide, A1 Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, A4 Hafer, C Eier, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch (einschließlich Laktose), H Schalenfrüchte, H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, I Sellerie, J Senf, L Schwefeldioxid und -sulphite (>10mg/kg), M Lupinen