

Wählen Sie á la carte

Herbstküche

Bestellbar vom
29. September bis 09. November 2025



AK



BEST.-NR. 4120

Rinderschmorbraten

Saftiges Rindfleisch mit Blumenkohl und Petersilienkartoffeln

Fleisch-Einwaage: 60 g; Gesamt-Einwaage: 470 g;
Energie pro 100 g: 340 kJ (81 kcal); Fett 3 g; davon
ges. FS 1 g; KH 7 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g;
Salz 0,74 g; Allergenhinweis: A1, G, L BE: 2,8

mit einem
Hauptgericht bestellbar



BEST.-NR. 489

Kürbissuppe

Unsere cremige Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert.

Fleisch- Einwaage: 0 g; Gesamt-Einwaage: 250 g;
Energie pro 100 g: 252 kJ (60 kcal); Fett 2 g; davon
ges. FS 1 g; KH 7 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 3 g;
Salz 1,14 g; Allergenhinweis: A1, C, G, L



BEST.-NR. 8308

Kalbshacksteak "Romanow"

garniert mit gemischten Pilzen, in delikater Rahmsoße, dazu Erbsen, Fingermöhrrchen und Röstiecken

Fleisch-Einwaage: 90 g; Gesamt-Einwaage: 490 g;
Energie pro 100 g: 567 kJ (136 kcal); Fett 8 g; davon
ges. FS 2 g; KH 9 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g;
Salz 1,24 g; Allergenhinweis: A1, C, G, L



BEST.-NR. 8914

Kaiserschmarrn

mit fruchtigem Zwetschgenkompott




Fleisch- Einwaage: 0 g; Gesamt-Einwaage: 480 g;
Energie pro 100 g: 649 kJ (153 kcal); Fett 3 g; davon
ges. FS 1 g; KH 27 g, davon Zucker 18 g; Eiweiß 4 g;
Salz 0,47 g; Allergenhinweis: A1, C, G

Erklärungen siehe Rückseite

Kennzeichnungen und Allergene auf einen Blick

Piktogramme

Beachten Sie unsere Piktogramme, die Ihnen die gezielte Menüauswahl nach bestimmten Zutaten und Merkmalen erleichtern:

	enthält Rindfleisch
	enthält Schweinefleisch
	enthält Geflügel
	enthält Fisch
	Vegetarisch
	Vegan
	enthält Alkohol
	würzige Knoblauchnote
	enthält Laktose
	enthält Gluten

Zusatzstoffe

Die in unseren Menüs enthaltenen Zusatzstoffe sind wie folgt gekennzeichnet:

1	mit Farbstoff
3	mit Antioxidationsmittel
5	geschwefelt
7	mit Nitritpökelsalz
8	mit Phosphat
9	mit Süßungsmittel(n)
16	mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)



* mit Ausnahme von Nitritpökelsalz

Die Allergen Kennzeichnungen nach der Lebensmittelinformations-Verordnung

(A)	enthält Gluten	(H)	enthält Schalenfrüchte
A1	enthält Weizen	H1	enthält Mandeln
A2	enthält Roggen	H2	enthält Haselnüsse
A3	enthält Gerste	H3	enthält Walnüsse
A4	enthält Hafer	H4	enthält Kaschunüsse
A5	enthält Dinkel	H5	enthält Pecannüsse
A6	enthält Kamut	H6	enthält Paranüsse
B	enthält Krebstiere	H7	enthält Pistazien
C	enthält (Hühner-) Ei	H8	enthält Macadamianüsse
D	enthält Fisch	L	enthält Sellerie
E	enthält Erdnuss	M	enthält Senf
F	enthält Sojabohnen	N	enthält Sesam
G	enthält Milch und Milchprodukte	O	enthält Sulfit/Schwefeldioxid
		P	enthält Lupine
		R	enthält Weichtiere

Nährwerte

Die durchschnittlichen Nährwerte sind pro 100 g angegeben und umfassen Energie (kJ, kcal), Fett [g], davon gesättigte Fettsäuren (ges. FS) [g], Kohlenhydrate (KH) [g], davon Zucker [g], Eiweiß [g], Salz [g]. Die Broteinheiten (BE) sind pro Portion angegeben.

Angepasste Vollkost (AK): Diese Kostform ist bei unspezifischen Unverträglichkeiten und gastrointestinalen Erkrankungen geeignet und ersetzt die ehemals leichte Vollkost (LK). Diese Menüs werden aus besonders gut verträglichen Zutaten hergestellt und sind mild gewürzt sowie schonend zubereitet. Individuelle Verträglichkeiten sind zu berücksichtigen.

Wenn Sie Fragen zu Zutaten und Allergenen in unseren Produkten haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Ansprechpartner. Hier erhalten Sie von uns detaillierte, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Informationen.

Bei der Darstellung unserer Menüspezialitäten handelt es sich um Serviervorschläge, Abweichungen bleiben vorbehalten.

Nur solange der Vorrat reicht.