

So macht gesunde Ernährung Spaß!

Der **Malteser Menüservice** verwöhnt Sie zu Hause mit leckeren und hochwertigen Menüs!
Mit bewusster Ernährung voller Abwechslung und Genuss.
Mit einem **freundlichen Lächeln** jeden Tag bei Ihnen zu Hause serviert.

- I Höchster Qualitätsanspruch durch **beste Zutaten**
- I **Traditionell-handwerkliche** Kochkunst
- I **Köstliche Vielfalt** für alle
- I Auch an **Sonn- und Feiertagen**

Das **Reinheitsgebot**** unterstreicht unseren hohen Qualitätsanspruch:

- I **keine Geschmacksverstärker**
- I **keine Konservierungsstoffe***
- I **keine künstlichen Farbstoffe**



* mit Ausnahme von Nitritpökelsalz

**Das Reinheitsgebot garantieren wir bei allen Menüs in dieser Speisekarte, nicht bei sonstigen Produkten!



Preis für langjährige Produktqualität



»Ich Sorge vor – mit dem Malteser Hausnotruf.«

Gut, dass es den Malteser Hausnotruf gibt, denn damit ist immer die richtige Hilfe zur Hand. Der Malteser Hausnotruf sorgt dafür, dass in einem Notfall schnell und zuverlässig geholfen wird. So können Sie sicher und selbstständig in Ihrer gewohnten Umgebung leben. Eine Sorge weniger.

www.malteser-hausnotruf.de

Ihre Wahlmöglichkeiten innerhalb der Malteser Speisekarte:

Tagesempfehlung: An der Jahreszeit orientierte Vollkost-Menüs für jeden Geschmack.

Gut bürgerlich: Leckere Vollkost-Menüs für diejenigen, die im Wesentlichen alles essen dürfen.

Menü mit BE-Angabe: Zur Kontrolle der Broteinheiten ist der BE-Wert pro Menü angegeben.

Leichtes Vollkost-Menü: Nach den heutigen ernährungsphysiologischen Erkenntnissen und klinischen Erfahrungen wird Leichte Vollkost anstelle organbezogener Schonkost empfohlen, z. B. für leber-, magen- und galleempfindliche Personen.

Klein, aber fein: Piccolino Vollkost-Menüs, wenn es etwas weniger sein darf.

Schlemmer-Menü: Köstliche Vollkost-Menüs für den größeren Appetit.

Vegetarische Kost: Diese Menüs enthalten keinerlei Fleischprodukte und sind gekennzeichnet mit

Die Allergenkennzeichnungen – 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 Sulfid / Schwefeldioxid |
| | P enthält Lupine |
| | R enthält Weichtiere |

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



0800/30 20 10 3

www.malteser-menueservice.de

Menü	1 Tagesempfehlung	2 Gut bürgerlich	3 Menü mit BE-Angabe	4 Leichtes Vollkost-Menü	5 Klein, aber fein	6 Schlemmer-Menü
Mo. 19.10. 2020	Putengeschnetzeltes in Bratensoße, mit Erbsenreis A1, G, L	Zwiebelfleisch geschmortes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L	Jägerschnitzel »natur« vom Schwein, in Champignonrahmsoße, mit Zucchini- und Kartoffelpüree BE: 2,3 G, L	Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln BE: 2,4 D, G, L	Hacksteak auf Wirsing Salzkartoffeln A1, C, L	Herzhafter Nudelteller Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L
Di. 20.10. 2020	Bockwurst auf Wirsinggemüse, Kartoffelpüree G, L, M	Thüringer Rostbrätl Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1, G, L, M, N	Bunter Gemüseeintopf mit Mini-Hackfleischklößchen BE: 1,8 A1, C, L	Puten-Hacksteak Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree BE: 3,1 A1, G, L	Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen A1, C, G	Cevapcici Hackfleischröllchen mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Reis Dubrovnik A1, G, L
Mi. 21.10. 2020	Erseneintopf mit Wiener Würstchen L	Apfelstrudel mit Vanillesoße A1, G	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln BE: 3,3 A1, G, L	Gemüseeintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckerrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln BE: 1,4 L	Alaska-Seelachsfilet-schnitte paniert und goldbraun gebraten, Remouladensoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G
Do. 22.10. 2020	2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree A1, C, G, L	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln A1, C, D, G	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln BE: 3,9 A1, G, L	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsoße mit Steckerrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis BE: 4,4 A1, G, L	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A3, A1, C, G	Hackfleischklößchen »Zigeuner Art« in pikanter Zucchini-Paprika-Soße, Käse-Macaroni A1, C, G, L
Fr. 23.10. 2020	Gefüllter Kalbsbraten mit Schweinehackfleischfüllung in Rahmsoße, Rosenkohl, Schlingli-Nudeln A1, G, L	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer A1, C, G, L, M	Lachsfiletschnitte in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Weizemischung mit Gemüse BE: 4,2 A1, D, G, L	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln BE: 4,3 C, F, G, L	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis G, M	2 Rinderrouladen »Hausfrauen Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, G, L, M
Sa. 24.10. 2020	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, Spätzle-Nudeln A1, G, L	2 Spiegeleier auf Spinat, Salzkartoffeln C, G	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE: 3,2 A1, C, G, L	Rindergulasch Schwarzwurzeln, Kartoffeln BE: 3,1 G	Schwäbisches Linsengericht mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, L	Kabeljaufilet paniert, dazu Kartoffel-Gemüsegratin A1, C, D, G, M
So. 25.10. 2020	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, L, O	Hähnchenbrustfilet paniert auf Wirsinggemüse, Salzkartoffeln A1, L	Zartes Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln BE: 4,3 A1, C, G, L	Fränkisches Grünkernküchle Getreidebratling im Gemüsebett, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln BE: 4,3 A5, A1, C, G, L	Jägerbraten Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße A1, C, G, L	Schnitzel »Altbayerische Art« vom Schwein, mit Meerrettich-Senf-Panade, Röstzwiebeln, Käse, Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M

Piktogramme:

- = enthält Rindfleisch
- = enthält Geflügel
- = Vegetarische Menüs
- = würzige Knoblauchnote
- = enthält Schweinefleisch
- = enthält Fisch
- = enthält Alkohol
- = enthält Gluten
- = enthält Laktose

Kennzeichnungen:

- = Leichte Vollkost
- ① = mit Farbstoff
- ② = mit Phosphat
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ④ = mit Nitritpökelsalz
- ⑤ = geschwefelt
- ⑥ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel
- ⑦ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑧ = mit Phosphat
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)

Alle Angaben unserer Suppen, Salate, Desserts und Kuchen erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Die Preise für die Menüs in den Spalten 1–6 finden Sie in der aktuell gültigen Preisliste. Sonderkostformen gerne auf Anfrage.
Änderungen der Speisekarte vorbehalten. Für Druckfehler keine Haftung.
Alle Abbildungen: Serviervorschläge. Nährwertangaben Menüs Spalten 1–6 auf Menü-Etikett enthalten, Nährwertlisten gerne auf Anfrage.

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen und Ihre Anschrift einzutragen!

19. bis 25. Oktober 2020										Suppe	Salat	Dessert	Kuchen	
Mo. 19.10. 2020	1 7519	2 7126	3 4226	4 4792	5 6545	6 8001	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di. 20.10. 2020	1 7451	2 7217	3 4807	4 4530	5 6291	6 8033	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi. 21.10. 2020	1 7811	2 7913	3 4409	4 4810	5 6232	6 8531	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do. 22.10. 2020	1 7417	2 7714	3 4636	4 4536	5 6591	6 8097	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr. 23.10. 2020	1 7314	2 7613	3 4710	4 4634	5 6742	6 8111	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa. 24.10. 2020	1 7216	2 1314	3 4531	4 4118	5 6086	6 8709	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So. 25.10. 2020	1 7128	2 7511	3 4310	4 4637	5 6520	6 8293	7	8	9	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Name, Vorname _____
 Straße, Nr. _____
 PLZ, Wohnort _____
 Telefon _____

Bestellschein

2

Kreuzen Sie Ihre gewünschten Menüs an und geben Sie den abgetrennten Bestellschein Ihrem Menüfahrer mit.

	Suppe	Salat	Dessert	Kuchen
26.10. bis 01.11. 2020				
Mo.	1	2	3	4
26.10. 2020	7507	7211	4303	4924
	6540	1053		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di.	1	2	3	4
27.10. 2020	7405	7514	4601	4408
	6720	8566		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi.	1	2	3	4
28.10. 2020	7452	7412	1311	4160
	6247	8906		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do.	1	2	3	4
29.10. 2020	7513	7713	4516	4631
	6524	1119		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr.	1	2	3	4
30.10. 2020	7812	7501	4661	4702
	6530	8037		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reformationstag Sa.	1	2	3	4
31.10. 2020	7720	7123	4223	4501
	6085	8024		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Allerheiligen So.	1	2	3	4
01.11. 2020	7215	7623	4154	4231
	6552	8310		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

☎ **0800/30 20 10 3**

www.malteser-menueservice.de



Menü	1 Tagesempfehlung	2 Gut bürgerlich	3 Menü mit BE-Angabe	4 Leichtes Vollkost-Menü	5 Klein, aber fein	6 Schlemmer-Menü
Mo. 26.10. 2020	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelrotkohl, hausgemachte Serviettenknödel AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ⑦	2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Kartoffeln BE: 2,3 G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> LK	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen BE: 3,5 AI, C, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ⑩ LK	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königsersbenschoten garniert, Lockennudeln AI, C, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ⑦	Filettöpfchen »Jäger Art« zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Fingermöhrchen, Spätzle AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ⑦
Di. 27.10. 2020	Mini-Hackfleischklößchen auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln AI, C, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ⑦	Putenbruststreifen »Italia« in Tomaten-Paprikasoße, mit Kräutern abgeschmeckt, feine Bandnudeln AI, C, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln BE: 3,0 C, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> LK	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln BE: 3,2 AI, C, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> LK	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis L <input type="checkbox"/> ⑦	Hähnchenbrust »Caprese« in sahniger Tomatensoße, mit Mozzarella garniert, dazu Kräuter-Nudeln AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Mi. 28.10. 2020	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Fleischkäse mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ⑦	Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise« Alaska-Seelachsfilet mit Kräuter-aufgabe, Karottengemüse, Salzkartoffeln BE: 3,4 AI, D, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> LK	Sahniges Rinderragout geschnetzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln BE: 3,8 AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> LK	Grißbrei mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen, Pflirsichwürfel AI, C, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Herzhafte Pfannkuchen 3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Do. 29.10. 2020	Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsoße, Fingermöhrchen und Erbsen, Langkornreis C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln AI, C, D, G, L, M <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnsoße mit Gemüse-nudeln BE: 3,3 AI, C, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ⑩ LK	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln BE: 3,7 AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ① LK	Rahmschnitzel vom Schwein grüne Bohnen, Salzkartoffeln G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln AI, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Fr. 30.10. 2020	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ③ ⑦	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln BE: 4,1 AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Kabeljaufletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln BE: 3,6 D, G, M <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> LK	Seelachs »Poseidon« paniert, in Filetform, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln AI, C, D, G, L, M <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Reformationstag Sa. 31.10. 2020	Alaska-Seelachsfilet »Florentin« in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln D, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Gemischte Bratenplatte Rind- und Schweinefleisch, Karottengemüse mit Petersilie, Salzkartoffeln AI, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree BE: 3,3 AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ⑦ LK	Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, Gemüseeris mit Möhrenstreifen und Romaneskoröschen BE: 4,4 L <input type="checkbox"/> LK	Herzhafter Gemüse-eintopf mit Geflügelklößchen AI, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Nudelpatte Variation aus Rigatoni in Tomatensoße und grünen Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Allerheiligen So. 01.11. 2020	Kasseler Nacken mit Sauerkraut Kartoffelpüree G <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> wieder da! ③ ⑦	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln BE: 3,0 G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> LK	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, Pastinaken-gemüse, bunte Nudeln BE: 4,4 AI, C, G, L, M, N <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> LK	Putenschinken auf Wirsing Putenbrustschinken aus Putenbruststücken zusammengefügt, Salzkartoffeln L <input type="checkbox"/> wieder da! ③ ⑦	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln AI, C, G, L <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Malteser Menüservice:
»Qualität, auf die man sich verlassen kann.«

Gesund und lecker gekocht.
Mit Freude serviert.

19. Oktober bis 01. November 2020

Bitte auf Rückseite Namen und Anschrift eintragen!

Piktogramme:

- = enthält Rindfleisch
- = enthält Schweinefleisch
- = enthält Geflügel
- = enthält Fisch
- = Vegetarische Menüs
- = enthält Alkohol
- = würzige Knoblauchnote
- = enthält Gluten
- = enthält Laktose

Kennzeichnungen:

- LK = Leichte Vollkost
- ① = mit Farbstoff
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ⑤ = geschwefelt
- ⑦ = mit Nitritpökelsalz
- ⑧ = mit Phosphat
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel

Alle Angaben unserer Suppen, Salate, Desserts und Kuchen erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Die Preise für die Menüs in den Spalten 1–6 finden Sie in der aktuell gültigen Preisliste. Sonderkostformen gerne auf Anfrage. Änderungen der Speisekarte vorbehalten. Für Druckfehler keine Haftung. Alle Abbildungen: Serviervorschläge. Nährwertangaben Menüs Spalten 1–6 auf Menü-Etikett enthalten, Nährwertlisten gerne auf Anfrage.

