

SPEISEPLAN 2022

Änderungen vorbehalten, Stand 02.12.2021

Änderungen vorbehalten



Unsere weiteren Dienste im Überblick:

- Hausnotruf
- Mobilruf
- Betreutes Reisen
- Gesundheitsprogramme
- Aktivierender Hausbesuch
- Wohnberatung
- Wohnen mit Hilfe
- Demenzbetreuung
- Erste-Hilfe Kurse
- DRK ServiceZeit

Jetzt DRK-Mitglied werden!



Mehr Informationen unter:

www.drk-rv.de

Tel.: 0751 56061-0

Kalenderwoche

Menü		8,40 €/Menü inkl. 7% MwSt.					
		Vollkost			Angepasste bzw. Leichte Vollkost		
K A L E N D E R W O C H E	MO	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln 4,6,7,10,12			Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 6,7,10,12		
		4098	1943 kJ/465 kcal	3,5 BE	4542	2077 kJ/494 kcal	5,0 BE
	DI	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi 3,6,7,9,12			Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln 4,6,7,12		
		4433	1991kJ/474 kcal	4,5 BE	4124	1600 kJ/382 kcal	2,9 BE
	MI	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 6,7,12			Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch 3,4		
		4533	1807 kJ/432 kcal	3,9 BE	4644	1449 kJ/346 kcal	2,6 BE
	DO	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe 13			Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln 4,6,7,10,12		
	4628	1331/318 kcal	3,4 BE	4079	2113 kJ/505 kcal	4,0 BE	
27	FR	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree 6,7,12			Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln 4,6,7,9,12		
	4594	2122 kJ/509 kcal	3,7 BE	4465	1722 kJ/409 kcal	3,8 BE	
22	SA	Currywurst vom Schwein mit Kartoffelspalten 3			Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis 4,6,7,12		
	4088	3118 kJ/746 kcal	6,0 BE	4745	2067 kJ/492 kcal	4,0 BE	
37	SO	Goldgelb panierte Hähnchen-Happen aus Hähnchenbrust-Formfleisch, dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree 4,6,7,12			Saftiger Rinderschmorbraten in kräftiger Soße dazu Dillmöhren und Kartoffel-Senf-Stampf 3,6,7		
	4747	2523 kJ/604 kcal	4,4 BE	4200	1455/347 kcal	2,2 BE	

Menü		8,40 €/Menü inkl. 7% MwSt.							
		Vollkost			Angepasste bzw. Leichte Vollkost				
K A L E N D E R W O C H E	MO	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln ^{4,6,7,12}	4164	1416 kJ/337 kcal	2,8 BE	Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln ^{6,7,10}	4565	2162 kJ/518 kcal	3,3 BE
	DI	Gemüse Eintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Meitbällchen vom Schwein ^{4, 10,12}	4612	1660 kJ/398 kcal	2,5 BE	Schweinegulasch "Jäger Art" dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{10,12}	4145	1946/463 kcal	3,8 BE
	MI	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise ^{4,6,7,12}	4561	2266 kJ/544 kcal	4,0 BE	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{6,7,12}	4210	1871 kJ/445 kcal	3,6 BE
	DO	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{6,7,10,12}	4516	3080/733 kcal	8,8 BE	Alaska-Seelachsschnitte, in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen, Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{3,4,6,7,9}	4419	1355/322 kcal	2,7 BE
	FR	Nudeln im Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{4,6,7,12}	4551	2398 kJ/572 kcal	4,8 BE	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ⁴	4608	1252 kJ/301 kcal	2,2 BE
	SA	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{3,4,6,7}	4767	1873 kJ/449 kcal	2,9 BE	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{3,4,6,7,10,12}	4053	2023 kJ/483 kcal	4,3 BE
SO	Zartes Gulasch vom Rind im Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße ^{4,6,7,10}	4263	1582 kJ/376 kcal	3,7 BE	Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in einer feinen Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln ^{4,6,7,12}	4779	2300 kJ/550 kcal	2,8 BE	
K A L E N D E R W O C H E	MO	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{3,4,6,7,12}	4768	2006 kJ/480 kcal	3,1 BE	Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs mit einer Spinat-Käse-Auflage, dazu bunte Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln ^{4,6,7,9,12}	4424	2145 kJ/514 kcal	2,7 BE
	DI	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln ^{4,6,7,10,12}	4554	2214 kJ/531 kcal	3,1 BE	Goldgelb panierte Hähnchen-Happen aus Hähnchenbrust-Formfleisch, dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{4,6,7,12}	4747	2523 kJ/604 kcal	4,4 BE
	MI	Gebackene Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{6,7,9,12}	4429	2354 kJ/563 kcal	4,0 BE	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{6,7,12}	4533	1807 kJ/432 kcal	3,9 BE
	DO	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{6,7,10,12}	4542	2077 kJ/494 kcal	5,0 BE	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{3,4,6,7}	4158	1410 kJ/335 kcal	2,7 BE
	FR	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{6,7}	4144	2325 kJ/556 kcal	3,2 BE	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein ⁴	4626	2084 kJ/498 kcal	3,6 BE
	SA	Spaghetti "Bolognese" mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{4,10,12}	4584	2285 kJ/543 kcal	6,0 BE	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{3,4,10,12}	4023	1957kJ/467 kcal	3,7 BE
SO	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ^{3,4,6,7,10,12}	4192	1571 kJ/374 kcal	3,6 BE	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{4,6,7,10,12}	4260	1925 kJ/458 kcal	4,9 BE	

Menü		8,40 €/Menü inkl. 7% MwSt.								
		Vollkost			Angepasste bzw. Leichte Vollkost					
K A L E N D E R W O C H E	MO	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein ^{4,6,7,10,12}	4378	2393 kJ/573 kcal	3,6 BE	Gemüseintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{4,10,12}	4612	1660 kJ/398 kcal	2,5 BE	
	DI	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{3,4,12}	4275	1976 kJ/471 kcal	3,9 BE	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln ^{3,4,6,7,12}	4734	1848 kJ/441 kcal	3,8 BE	
	MI	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{4,6,7,10}	4069	2444 kJ/588 kcal	2,7 BE	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße ^{4,6,7,10}	4263	1582 kJ/376 kcal	3,7 BE	
	DO	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{3,4}	4644	1449 kJ/346 kcal	2,6 BE	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{4,6,7,12}	4599	1553 kJ/370 kcal	3,8 BE	
	5 10 15	FR	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{6,7}	4539	2545 kJ/606 kcal	7,1 BE	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{3,4,6,7,9,12}	4472	2222 kJ/530 kcal	4,6 BE
	20 25 30 35	SA	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp ^{3,6,7,9,12}	4462	2101 kJ/500 kcal	4,8 BE	Quartaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{6,7,10,12}	4590	1849 kJ/440 kcal	4,7 BE
40 45 50	SO	Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Scharzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{4,6,7,12}	4458	1330 kJ/317 kcal	2,7 BE	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{4,6,7,10,12}	4189	2059 kJ/491 kcal	4,1 BE	
K A L E N D E R W O C H E	MO	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{4,6,7,10,12}	4002	2654 kJ/636 kcal	4,6 BE	Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln ^{10,12}	4083	1598 kJ/382 kcal	2,9 BE	
	DI	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{4,6,7,10,12}	4732	1827 kJ/435 kcal	3,5 BE	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{6,7,10,12}	4543	1756 kJ/418 kcal	4,6 BE	
	MI	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen ^{3,4,6,7,10,12}	4117	2245 kJ/536 kcal	3,5 BE	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{3,4,6,7,12}	4768	2006 kJ/480 kcal	3,1 BE	
	DO	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{6,7,12}	4210	1871 kJ/445 kcal	3,6 BE	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ^{3,4,6,7,10,12}	4192	1571 kJ/374 kcal	3,6 BE	
	1 6 11 16	FR	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken ^{6,7}	4501	1638 kJ/389 kcal	4,7 BE	Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage ^{4,6,7,12}	4683	1859 kJ/445 kcal	3,4 BE
	21 26 31 36	SA	Herzhafter Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ⁴	4641	2813 kJ/673 kcal	4,7 BE	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln ^{4,6,7,12}	4225	1765 kJ/421 kcal	3,1 BE
41 46	SO	Kalbshacksteak in cremiger Weißweinssoße, dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{4,6,7,10,12}	4347	2156 kJ/516 kcal	3,6 BE	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dillrahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{3,4,6,7,9}	4474	1576/376 kcal	2,8 BE	

Menü	Vorschläge für persönliche Bestellwochen / bitte Vorlaufzeit für Bestellungen beachten								
	MINI-Menüs			Vegetarische Menüs					
1. Woche	MO	Jägerfrikadelle in Champignonsoße Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{4,6,7,10,12}	13022	1859 kJ/447 kcal	2,5 BE	Spaghetti „Napoli“ Mit fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^{6,7,10,12}	13321	2114 kJ/502 kcal	6,4 BE
	DI	Kasseler in Soße saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{4,6,7,12}	13199	1256 kJ/301 kcal	2,0 BE	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{6,7,10,12}	13387	1709 kJ/408 kcal	3,8 BE
	MI	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{3,4,6,7,12}	13233	1218 kJ/290 kcal	2,6 BE	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{6,7,12}	13512	3227 kJ/771 kcal	7,7 BE
	DO	Eierpfannkuchen Apfel-Quark Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) ^{6,7,10,12}	13542	2077 kJ/494 kcal	5,0 BE	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur ^{6,7,12}	13547	2216 kJ/529 kcal	4,3 BE
	FR	Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingsspüree ^{6,7,10}	13581	1736 kJ/416 kcal	2,4 BE	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln) ^{6,7,10,12}	13524	1928 kJ/460 kcal	5,0 BE
	SA	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ⁴	13608	1252 kJ/301 kcal	2,2 BE	Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur ^{6,7,10,12}	13558	3274 kJ/781 kcal	6,9 BE
	SO	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{4,6,7,12}	13756	1831 kJ/438 kcal	2,9 BE	Gefüllter vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise ^{4,6,7,12}	13561	2266 kJ/544 kcal	4,0 BE
2. Woche	MO	Rinderfrikadelle in Bratensoße hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln ^{3,4,6,7,10,12}	13097	1474 kJ/353 kcal	2,4 BE	Süßer Kirschmichel Mit Vanillesoße ^{5,6,7,10,12}	13509	3445 kJ/824 kcal	7,2 BE
	DI	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle ^{4,10,12}	13146	1211 kJ/288 kcal	2,5 BE	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{6,7,10,12}	13543	1756 kJ/418 kcal	4,6 BE
	MI	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl, Soße und Petersilienkartoffeln ^{3,4,6,7}	13231	988 kJ/235 kcal	2,2 BE	Südländische Gemüse-Nudel-Pfanne mit Tomaten und Paprika ¹²	13549	1807 kJ/431 kcal	4,9 BE
	DO	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{6,7,9,12}	13430	1713 kJ/409 kcal	3,7 BE	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln ^{4,6,7}	13574	1485 kJ/356 kcal	3,0 BE
	FR	Erdbeer-Rhabarber-Pfannkuchen Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung (mit Zuckerart und Süßungsmitteln) ^{6,7,10,12}	13515	1614 kJ/382 kcal	5,0 BE	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) ^{6,7,10,12}	13590	1849 kJ/440 kcal	4,7 BE
	SA	Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	13603	1029 kJ/246 kcal	2,2 BE	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{4,6,7,12}	13599	1553 kJ/370 kcal	3,8 BE
	SO	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse und Spiralnudeln ^{6,7,12}	13762	2290 kJ/548 kcal	4,2 BE	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	13628	1331/318 kcal	3,4 BE

Menü	Vorschläge für persönliche Bestellwochen / bitte Vorlaufzeit für Bestellungen beachten								
	MINI-Menüs			Vegetarische Menüs					
3. Woche	MO	Feine Bratwurst vom Schwein in dunkler Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{4,6,7,10,12}	13082	1843 kJ/443 kcal	1,9 BE	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln ^{4,6,7,10,12}	13554	2214 kJ/531 kcal	3,1 BE
	DI	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße mit Rotkohl und Salzkartoffeln	13168	1197 kJ/285 kcal	2,7 BE	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) ^{6,7,12}	13513	1807 kJ/432 kcal	3,9 BE
	MI	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle ^{4,10,12}	13227	1419 kJ/338 kcal	3,2 BE	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{6,7,12}	13594	2122 kJ/509 kcal	3,7 BE
	DO	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{6,7,9,12}	13430	1713 kJ/409 kcal	3,7 BE	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{4,6,7,10,12}	13580	2231 kJ/534 kcal	4,2 BE
	FR	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln ^{4,6,7,12}	13573	1168 kJ/279 kcal	2,8 BE	Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln ^{6,7,10}	13565	2162 kJ/518 kcal	3,3 BE
	SA	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel ^{3,4,6,7,10,12}	13553	1777 kJ/424 kcal	3,2 BE	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{4,12}	13552	2220 kJ/527 kcal	6,1 BE
	SO	Hähnchen-Filets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße dazu Gemüse-Reis ^{3,4,6,7,12}	13744	1440 kJ/344 kcal	2,8 BE	Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage ^{4,6,7,12}	13683	1859 kJ/445 kcal	3,4 BE
4. Woche	MO	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{3,4,6,7,10,12}	13099	1720 kJ/411 kcal	3,4				
	DI	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{3,4,6,7}	13231	1051 kJ/250 kcal	2,2 BE				
	MI	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüsereis ^{3,6,7,9,12}	13493	1682 kJ/401 kcal	3,7 BE				
	DO	Zwei Blaubeerpfannkuchen zwei Pfannkuchen, gefüllt mit Blaubeerkompott ^{6,7,10,12}	13525	1961 kJ/464 kcal	6,8 BE				
	FR	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{4,6,7,10,12}	13580	2231 kJ/534 kcal	4,2 BE				
	SA	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind u. Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{4,6,7,10,12}	13040	1437 kJ/343 kcal	2,8 BE				
	SO	Hühnerfrikassee mit feinem Spargel dazu bunter Gemüsereis ^{4,6,7,12}	13797	1718 kJ/410 kcal	3,3 BE				

ALLERGENÜBERSICHT

Änderungen vorbehalten, Stand 02.12.2021

1	Erdnüsse	11	Krebstiere
2	Sesamsamen	12	Gluten
3	Senf	13	Vegetarisch
4	Sellerie	14	Alkohol
5	Schalenfrüchte	15	Nitritpökelsalz
6	Laktose	16	Zuckerart & Süßungsmittel
7	Milcheiweiß	17	Süßungsmittel
8	Soja(bohnen)	18	Antioxidationsmittel
9	Fisch	19	Konservierungsstoffe
10	Eier	20	Farbstoffe

Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Telefon-Nr. 0800 2738486.

Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit den ausführlichen Nährwertangaben zu.